# 献立材料一覧表7年度10月1日水曜日

7年度10月1日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

					H/-J11-9		<-/-//		//////// عمر					
			料理名,	/ 食品名				小	中	1   	他			
ごはん														
C 1670	ごけん	(幼)	5 N g							112.00				
牛乳	C 1670	(2/1)	3 0 g							112.00				
	 牛乳 ( 幼	1)								206.00				
	根菜のき								l .	200.00				
	<del>IXR IX</del> 豚肉(も		 Л)							15.20				
	糸こんに		,							15.20				
	じゃがい		- クイン	')						26.60				
	こんじん									11.40				
	ピーマン									3.80				
	たけのこ		· 干切)							11.40				
	ごぼう (				)					11.40				
	れんこん									15.20				
	少りごま									0.76				
	さとう (									2.28				
	しょうゆ									3.95				
j	酉 1.	8 hn								0.76				
ā	みりん	1.8¦	ツ -ル							0.76				
いわし	の梅煮													
	いわし	の梅煮	(冷凍・	P) 4	4 0 g					40.00				
磯香ある	え									T			1	
	キャベツ									19.00				
=	もやし (									11.40				
				50g\$	ž Ž					0.38				
	さとう (									1.09				
	しょうゆ	(濃口)	) 1.	8 hv						1.71				
													合物炒	
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校													\8/	
中学校														
園	504	22.1	16.0	435	75	2.2	2.5	176	0.51	0.54	30	1.4	5.2	
他														
تا													L	

献立材料一覧表 7年度10月2日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	. 0, 12				H/-J 1- 2		<-/-/	<u> </u>	— ,					
			<b>料</b> 理夕。	/ 食品名					可負	量			1	
			711±10 /					小	中	園	他			
りんごん	182							l .	I	I	I	I	<u> </u>	
37007		・パン(タ	ф ) з	5 g						60.34				
牛乳	.770	./\/	<u> </u>	<u> </u>						00.04				
	‡乳(幼	1)								206.00				
		クリーム								200.00				<u> </u>
		<u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>								15.20				
		18								27.36				
	こんじん		0061	)						10.64	1			<del> </del>
	とまねぎ									27.36				
		゜ース ( )	<u>〜</u>	1 k σ f	<u>&amp;</u>					3.80				
		<u>へ(/</u> (冷凍)			Χ					3.04	1			
	<u> </u>		<u>) IK</u>	8 25						9.12				
		<u>エノ</u> · 50(	n a							0.68				
				代						0.00	<b>.</b>			
		<u>付け)</u>			1 1/2 代					8.21				
4		トルウ		.c)	ı K Z 表									<del>                                     </del>
		理用)						<u> </u>		10.26		<u> </u>	<u> </u>	1
<b>ルロー</b>		ニージ (火		Г. (	\	10-				40.00				1
+=→.		アソー1	<b>ビーン</b> (	re • (	_ a )	4 U g		<u> </u>		40.00	L	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
	レマリネ									0.40			1	
	キャベツ									9.12	t			
	きゅうり									7.60				
	ホパプリ		L 11	<del></del>						2.28				
		こし(7		缶)						3.80				
		<u> </u>  汁 1								0.76				
		<u>'オイル</u>								0.38				
		<u>付け)</u>	_							0.08				
	さとう (	上白)	1 k g	袋						0.61				
	Enc	蛋白	脂質	Co	NAc	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊	
学校 区分	Eng	里口	加貝	Ca	Mg	re 	<u> </u>	VA	VDI	V DZ	"	艮塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
.1. 224 1-2													(8)	
小学校														
中学校														
	<b>F</b> 05	00 -	40.5	446	4.5.5	6.5		4-:	0.00	c ==				
園	502	22.6	19.2	419	129	2.8	1.9	171	0.29	0.53	24	2.1	5.3	
他														
									<u> </u>	L			L	L

# 献立材料一覧表7年度10月3日金曜日

7年度10月3日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	. 0, 50	— <u> </u>		.1.00	H1-3	·	くりの刊八.		— √#I C.C. I					
			料理名。	/ 食品名				<u>小</u>	中	章 <u>量</u>   	他			
->1-4								.,,	'	124	10			
ごはん	-* 1- <del>-</del> - /	<i>( (</i> + )	F 0 -							440.00				
4-回	こはん	(幼)	5 U g							112.00				
牛乳	牛回 (从									200.00				
中華風	牛乳 ( 幼 ¬ →	)								206.00				
			<del></del>							2.20				
		) (乾・z								2.28				
		<u>ね・皮(</u>	<u>り・<del>ヤ</del>ル</u>	)						11.40				
	<u> </u>									19.00 7.60				
	<u>こんしん</u> こら	,								3.80				
		げ(站	. 7 = 1	(ス)	1 レα代					0.76				
7				<u>へ)</u> †) 11						7.60				
		<u>(カシ</u> 引(缶)	1	) 11	९ हरू					2.28				
		· (	) 1	אַלִי אַ						1.22				
		<u>/(海山</u> 付け)								0.11				
		, 5 k		TX.						0.11				
		<u>, 」、</u> まい(2								0.70		<u> </u>		
1301776				i) 18	 ? σ					36.00				
7		/ リーリ   ( ローリ		, 10	ъ					3.60				
	カサラダ									0.00			1	
11773			東・細切	]) 5 (	) () g 终	!				3.80				
=	<u>ーエル。</u> もやし(		, MH -72	,, ,	0 6 50					9.12				
	きゅうり									12.16				
	<del>ェィィュ</del> まドレッ									1=110				
			ッシング	300	0 m 1					5.70				
														<b></b>
														<b></b>
	<u> </u>	ı	<u> </u>	1		<u> </u>	I							
一一	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	_						(m a)	(11.6)		(m ~)	(m ~ )			
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	479	17.2	18.2	266	57	1.3	1.8	151	0.35	0.37	11	1.6	2.1	
他				-										
ت ا			<u> </u>	L					L					

献立材料一覧表 7年度10月6日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十区	10/70	口刁啃	<b></b>	Tub	ロリレエン3	7 5	てり以用人.	17	口列制					
			dol TEL						可能	量				
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他			
->1-4-7								.,	'		10			<u> </u>
ごはん	->1-L/	( / <del>-</del>	<b>.</b>					<u> </u>		440.00			1	<u> </u>
4-50	こほん	( 3))	5 0 g							112.00				
牛乳	上回 7 74									000.00				
	‡乳(幼	)								206.00				<u> </u>
月菜汁	油中(+)		<u> </u>							44.40				1
<u> </u>	鳥肉(む									11.40				
			こ(冷蔵	; )						7.60				
	こんじん									11.40				
	チンゲン									11.40				
	こまねぎ				(1)					11.40				
	型いも (									7.60				
	かつおだ									2.28				
	しょうゆ									3.04				<u> </u>
うさぎん	ハンバー							1					1	
			うさぎ型		0 g					40.00				
			<u> 1 k</u>							6.08				
	しょうゆ			8 ۲ル						1.14				
l	レモン果	:汁 1 ¦	ッ -ル							0.38				
	火									4.56				
さっぱり	りきゅう	IJ											1	
ŧ	きゅうり									22.80				
1	食塩(味	付け)	1 k g	袋						0.17				
月見1	ゼリー													
	月見ゼ	`リー :	30g							30.00				
													会师/#	
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)		
	(Noai)	(8)	(8)	(1118)	(1118)	(1118)	(1118)	(48)	(1118)	(1118)	(1118)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	480	18.7	13.3	389	65	6.0	2.0	194	0.39	0.41	11	1.5	3.8	
										-				
他														

# 献立材料一覧表7年度10月7日火曜日

7年度10月7日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	. 0, 5.	H / \"	<del></del>	.1.00	H/-) - 11 - 9	<i>"</i>	く かん 円八.	<u></u>	— /III (III /					
			料理名。	/ 食品名				/J\	中	章 <u>量</u>   	他			
****								۷,	Т	<u> </u>   <u> </u>   <u> </u>	16			
ごはん														
4-50	こほん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳	生型 7 24									000.00				
	牛乳(幼	)								206.00				
ひきずり		·	÷ . 77∤1	1.5						26.60				
7	鶴肉(む	14・ <u>反</u> 1 [こ(冷i		1)						7.60				
	<u>_ かみは</u> 生揚げ(		<u> </u>							12.50				
	<del>主物リ(</del> 糸こんに									11.40				
	<u> まくさい</u>									38.00				
	こんじん									15.20				
				: 5 ~ 10F						11.40				
					<del>」</del> )					1.59				
	さとう ( しょうゆ									3.64				
	<u>しょうゆ</u> 酉 1.		<i>)</i> 1.	ロトル						0.91				
	<u>ロー・</u> 和風だし		。 。							0.91				
		, IK	<u>8</u> <del>20</del>							0.61				
五目厚烟		性子的	( )	P) !	5 0 g					50.00				
土ゎべい	<u> ユロ序</u> ツともや			г) :	JUB				<u> </u>	JU.00		<u> </u>		
1	<u>ソこもに</u> もやし (		<u>~ 100</u>							10.26				
	<u> 5 P U (</u> キャベツ									10.26				
	とうもろ		t — II. •	<b>年)</b>						3.42				
	しょうゆ									1.14				
	<u>ひょうゆ</u> 酢(米酢			0 F/V						0.46				
	# ( 水脈 さとう (			<u></u>						0.46				
	22)(	二畑丿	IKg	<u>₹</u> ₹						0.40				
								1						
			B1	_			_					<b>A</b> .:	含物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
袁	475	24.4	15.3	356	66	2.1	2.4	277	0.39	0.57	21	1.6	2.4	
他														
	<u> </u>	l	<u> </u>	l			l		<u> </u>	l				

献立材料一覧表 7年度10月8日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	-, -	H 73 7115			H/つ~工~3		<-/se	<u> </u>	רוו ככל ו					
			料理名,	/ 合旦夕					可負	量			1	1
			74年11 /	民四百				小	中	悥	他			
麦ごはん								l .				l		
× C 167		· 6. (4h ·	) 50	σ						114.00				
牛乳	× C 16	.70 (2/)	) 50	.5						114.00				1
	‡乳(幼	1)								206.00				
	<u> </u>		<b>⇒</b> /							200.00				<u> </u>
l l	<del>ル兵(フミ</del> 豚肉(も									19.00				
, n		び(冷)								11.40				
1	<u>りこん</u> 食塩(ゆ			代						0.29				
	<u> </u>		ıĸg	<del>र</del> र						11.40				
	<u>こんしん</u> とけのこ		`							15.20				
	<u>ょいのと</u> まくさい		)							22.80				
	とまねぎ									22.80				
	<u>こみ140</u> チンゲン									15.20				
	アフリフ 黒きくら		. 7 = 1	7)	1 1 ~ 代	<u> </u>				0.76				
7		<u>リ(紀</u> :(缶)	· <u> </u>	<u> </u>	ı K g <del>z</del>					2.28				
			7 1 1	~ 代										
	オイスタ									1.52				
	しょうゆ									2.28				
	<u>さとう(</u>		_	崧						0.38				
	<u>でんぷん</u>									1.14				
	<u>米油 1</u>	. 5 K	g							0.30				
	<u>火</u>									19.00				
もち米煮	<u>蒸し(蒸</u>		A \+ 1							0= 00				
<del>+</del>		:蒸し(;	<u> 令凍・ト</u>	レー)	2 5 g					25.00				
春雨サ		. +-												
	<u> </u>		<u>カット)</u>							2.28				
	<u>きゅうり</u>									7.60				
	<u>とうもろ</u>									3.80				
	しょうゆ									1.52				
	さとう (			袋						0.57				
	<u>作(米酢</u>									1.14				
- 6	ごま油	1 . 6	5 k g							0.23				
	Eng	蛋白	脂質	Ca	Ma	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊	
学校 区分	Eng	里口	加貝	Ca	Mg	Fe	<u> </u>	VA	VDI	V DZ	"	艮塩	食物繊維	
区方	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小半井													(8)	
小学校														
中学校														
園	464	20.4	13.7	282	59	1.6	2.6	193	0.57	0.45	15	1.4	3.0	
他														
IL.														<u> </u>

献立材料一覧表 7年度10月9日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/牛皮	10/19	口小哨	[日	中部	<b>间</b> 理场	<del></del>	、	77	日別的	۸ <u>۷/</u>				
			W. 1 TER (-	,					可	量				 
			料埋名,	/ 食品名				小	中	園	他			
きしめん	<u> </u>										,_			
C 001		。 ん(幼)	) 16	Ωg						160.00			I	
牛乳	200	770 (2)	) 10	U g						100.00				
	 牛乳 ( 幼	1)								206.00				
	しめんの									200.00				
	鶏肉(む		オ・平切	1)						11.40				
		こ(冷蔵		. ,						6.08				
ì				1 k g	2 袋					4.56				
	こんじん				,					7.60				
7	ねぎ(葉	: 11 ~ 4	月 白	: 5~10月	])					7.60				
				.) 1 k						1.14				
-	さとう(	三温)	1 k g	袋	_					0.08				
	しょうゆ									4.94				
	みりん									0.99				
7	かつおだ	:しパッ?	50	0 g 袋						1.14				
	和風だし	1 k į	g袋							1.52				
大学い										1			1	
		いも()		.切)						49.40				
	なたね油									4.94				
	さとう (									4.56				
	しょうゆ			8 1/2						0.76				
	<del>みりん</del>									0.61				
	<u> 沙りごま</u>	(黒)	1 k g	袋						0.11				
	<u>水</u>									2.28				
	キャベツ		)											
	キャベツ									26.60				
	きゅうり		4.1	144						3.80				
1	食塩(味	(1寸1ブ )	Ткд	祋						0.15				
	F :	ᆓᅩ	마스듀드	0-	NA.	F.	7	\/^	\/D4	\/D^	1/0	- 4	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
.1. 337 1-3				_	_	_	_	_	_				1 (5)	
小学校														
中学校														
	F0F	17.0	10.0	240		4.0	4 5	4 47	0.00	0.44	20	0.4	4.0	
恵	535	17.9	16.3	316	66	1.0	1.5	147	0.22	0.41	30	2.1	4.2	
他														

### 献立材料一覧表7年度10月10日金曜日

7年度10月10日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十尺	10/1	ロロ亜	唯口	十百	り回り王・	勿	女坝削	V 77	口別			ı			
			<b>₩</b> /17EB <b>/~</b>	, & C =					可[	量					
			科埋名,	/ 食品名				小	中	袁	他				
麦ごはん	<u> </u>														
夕こ187		ん(幼)	) 5.0	σ						114.00					
牛乳	叉 こ 18	.70 (2)	) 50	.5						114.00					
	 牛乳 ( 幼	1)								206.00					
	- モニー									200.00					
	<u></u> 豚肉(も		<b>≠</b> )							26.60					
1				1 k ş	文袋					22.80					
	チンゲン		_ 口		5 24					15.20					
	きゅうり									15.20					
	<u>ニィック</u> 赤パプリ									11.40					
			ノース	3 k g <del>1</del>	 ₩					28.88					
		くジャム								6.08					
i	<u>- V・3 0</u> ぶどう酒									2.58					
	カレー粉									0.40					
	さとう(			袋						0.76					
	<del>ェーィ、</del> 食塩(味									0.76					
	ツとツナ									• -		•	•	•	
		油漬(Ⅰ		. )						6.08					
	こんじん									7.60					
	キャベツ									30.40					
-	コンソメ	500	0 g							0.27					
1	食塩(味	付け)	1 k g	袋						0.05					
	こしょう									0.01					
りんさ	ごヨーグ	゚ルト													
	ヨーグ	<b>゚ルト(</b> リ	りんご)	708	3					70.00					
	_	:	_,		_								含物絲		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)			
_	· '	, , ,	, 0 /	,	` ' ' '	, J,	` ' ' '	`` '	` ' ' '	, 5,	` ' '	, , , ,	(g)		
小学校															
中学校															
	F07	00.0	47.0	050	00	4.0	0.0	040	0.50	0.57	4.40	4.0	4 7		
恵	537	22.8	17.8	356	80	1.8	3.0	216	0.58	0.57	140	1.3	4.7		
他															
	·	<b></b>	<b></b>	·	L	L	<b></b>		<b></b>	L	L	<b></b>	1	<b></b>	

### 献立材料一覧表 7年度10月14日火曜日

7年度10月14日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	. 0, , .	. – / /	·· E H	- ' Н	15 H/-) - T	20	<b>× 7</b> %H	\ <u></u>	ונינו דו	73/\				
			<b>₩ 1 T                                  </b>	, & D &					可能	量				
			料埋名。	/ 食品名				小	中	園	他			
ごはん														
C 1870	ごけん	(幼)	5 N a							112.00				
牛乳	C 1870	( 2/)								112.00				L
	 ‡乳(幼	1)								206.00				
		<u>, )</u>  切り炒と	<u></u>							200.00				<u> </u>
		<u>も・干t</u>								22.80				
	キャベツ		73 /							30.40				
	こんじん									15.20				
	<u>=,,, ,,,</u> もやし (									15.20				
	ピーマン									5.32				
		(水煮	• 千切)							19.00				
				ス)	 1 k g 终	!				0.76				
				) 5 (						0.38				
				) 5 (						0.23				
		(濃口)			- 0					5.02				
		三温)								1.67				
	<u>- C フ 、</u> 酉 1 .		· · · o	20						1.52				
		5 k	 g 袋							1.14				
		ライの		<u>.</u>										1
1,1,7,0		しゃもこ								20.00				
7,		(								2.00				
		(濃口)								1.76				
		1 . 8		- 17/						1.94				
		三温)		袋						1.34				
		<del></del>								0.39				
	<u>K</u>	.,	,,,							4.79				
		じょうり	ゆあえ											
	きゅうり									22.80				
			せあり)	1 k ş	2 袋					0.76				
		三温)			,					0.30				
		(濃口)								1.22				
		1.8		- 177						0.76				
		1 . 6								0.30				
		-	- 0											
	F	定户	旧比托托	0-	N 4 c:	F.	7	\/^	\/D4	VDC	1/0	☆垰	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
.1. 332 1-3													\6/	
小学校														
中学校														
	400	40.0	45 -	646		4.0	6.5	644	0.50	6.4=		4 -	6.5	
園	480	19.6	15.5	316	75	1.6	2.5	211	0.58	0.47	23	1.5	2.9	
他														
)														

# 献立材料一覧表7年度10月15日水曜日

7年度10月15日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

特別語の	7 中皮10万10日外曜日 118的建物 女物									ונינו דד						
ではん(幼) 5 0 g   で				料理名。	/ 食品名				/ls			佃				
# 1 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1									۱, ۲,	Т	विद्य	16				
#3. (	こはん										I	I	I			
独国子		ごはん	(幼)	5 0 g							112.00					
勝関団子(冷康・端70%) 7g 190 1520 1520 1520 1520 1520 1520 1520 152											1			1		
# 独別団子 (冷凍・鶏70%) 7g			1)								206.00					<u> </u>
生揚げ (冷蔵 )	鶏団子										1					
大根				東・鶏7	0 % )	7 g					1					<b></b>
EAU DA			冷蔵)									1				
サード																
しょうか (薄口) 1 . 8 程			,													
かつおだしパック 5 0 0 g 袋   2.28																
食塩(味付け) 1 k g 機																
でんぷん 5 k g 後   の61																
勝肉のしょうが炒め(釜)	1	食塩(味	<u>付け)</u>	1 k g	袋						0.15					
勝肉 (もも・平切)											0.61					
食塩(味付け) 1 kg袋   1 kg袋   22.80   1 kg   1	豚肉のし	しょうが	炒め(氢	釜)					ı	1		1		, .		
たまねぎ	Į B	豚肉(も	も・平t	刀)							26.60					
***********************************	1	食塩 ( 味	付け)	1 k g	袋						0.08					
もやし (縁豆)		たまねぎ	•								22.80					
Luc 方が (冷蔵・おろし) 500g   1.8   1.42	=	キャベツ									15.20					
注	=	もやし(	緑豆)								11.40					
注	l	しょうが	(冷蔵	・おろし	) 5 (	0 0 g					0.73					
さとう(三温) 1 kg袋 1.14						_					1.42					
日本				1 k g	<del></del>						1.14					
・				_							2.28					
小魚(乾)   1   1   1   1   1   1   1   1   1											0.57					
・			•							•	•		•			
Range			乾)	5 g							5.00					
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校		•														
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg)																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg)																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg)																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校																
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校														<u> </u>		
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (μg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) (g) (g) (g) 小学校	 	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	良物繊	  -	
小学校	🕳 🖔	(kocl)	( ~ )	( ~ )	(m a)	(m ~)	(m ~)	(m a)	( ~ \	(m a)	(m a)	(m a)	( ~ )			
中学校		(KCal)	(8)	(8)	(mg)	(1118)	(mg)	(1118)	(h g)	(mg)	(mg)	(1118)	(8)	(g)		
中学校	小学校															
園 480 23.1 16.5 478 78 3.4 2.7 196 0.60 0.44 21 1.5 1.8																
	中学校														ļ	
	康	480	23.1	16.5	478	78	3.4	2.7	196	0.60	0.44	21	1.5	1.8		
		.00		10.0						3.00						
	他															

献立材料一覧表 7年度10月16日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十尺			唯口	丁口	ᅡᆔᇚᅶᆂ	勿	<del>父</del> 姚雨	V 77	ונית 🗀	#J/\ <u>\                                  </u>					
									可能	量					
			料理名	/ 食品名				小	中	園	他				
->1-4								.,,	-1-	- E2	16				<u> </u>
ごはん										110.00	1		1		T
4.50	こほん	( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	5 0 g							112.00					
牛乳	七回 7 74							l		000.00	1		1		1
	牛乳(幼	)								206.00					L
豚汁	医内 / 士	± . 17 ł	-П \							15.20					
	<u>豚肉(も</u> さつまい		<i>·</i> IJ )							11.40	1				
	<u>c フみい</u> 由揚げ (		キギュヽ	1 1/2	~ 代					3.80					
	西 <u>7</u> 500 ( わかめ				5 20					0.38					
		( <del>   </del>	200	8 28						15.20	1				
1	へiix こんじん									7.60					
	<u>こんしん</u> ねぎ (葉			· 5 ~ 10 F						6.08					
	<u>はこ ( 未</u> 赤みそ	. 11~4		. 5 ~ 10,5	J /					6.84	1				
1	<del>かので</del> かつおだ	1.18.42	5 D	Λα代						1.52					
	<u>かりのだ</u> 香味揚げ		<i>/</i> 30	Uga						1.02					<u> </u>
V 1/J /U/ [			<b>ず 40</b>	σ						40.00					
7	<u>いかの</u> なたね油			.5						4.00					
	<u> </u>		, ,					<u>I</u>	<u> </u>	T.00	<u>I</u>	<u> </u>	1	<u> </u>	1
	<del>oとんう</del> れんこん		ハちょう	t∏ 2 mr	n )					22.80					
	<u> </u>		,, <u>,,,</u>	<i>V</i> )	/					3.80					
	<u>とうもろ</u>		今凍・ホ	:-JL)	1 k σ 绕	i				2.28					
	<u> </u>			, ,,	82	•				0.53					
	しょうゆ			8 ไม่						0.91					
	ッ 少りごま				g袋					0.76					
1	虱クリー				,						-		1		
				レッシン	ング30	0 m 1				5.70					
,,,,,	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊 維		
学校 区分					_								<b>維</b>		
△刀	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
園	537	21.7	20.6	293	83	1.7	2.4	172	0.50	0.39	20	1.8	2.7		
他		<u> </u>						_							
تا															

### 献立材料一覧表7年度10月17日金曜日

7年度10月17日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十尺	IUHI	1 口亚	唯口	ТП	りののケギ・	物 .	<del>父</del> 纵形	<u> </u>	ונית 🏳	#JV 77				
									可能	量負				
			料理名,	/ 食品名				小	中	袁	他			
	11 1105							.,,	-1-	H21	105			
7111-	ールパン												1	
4.50	クロロ	ールハン	ソ(幼)	358	3					57.50				
牛乳	451 7 14									000.00			1	
	<u>牛乳(幼</u>									206.00				<u> </u>
キャベ	ツのツナ ・									10.00				
			レトルト	)						19.00				
	キャベツ									38.00				
	じゃがい		<u> </u>	)						26.60				
	たまねぎ									15.20				
	<u>こんじん</u>									11.40				
	コンソメ									0.99				
	食塩(味									0.11				
	こしょう	(黒)	3 5 0	g						0.01				
_	水									19.00				
トイト	<u>入りオム</u>								Γ	1		Ι	1	
			ソ(冷凍		40 g					40.00				
ファイル	バーゼリ								ı	1		ı	1	
			Jー (常		l k g 袋					12.92				
	もも(黄									10.64				
/	パイナッ	プル(き	チビット	・缶)						10.64				
	_	TP _	0F.55	_	B 4	-	-	) / f	1/5:	\/50	\ (C	<b>م</b> ا√	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	( ( ( )	
	· ′	,	,	, ,	. ),	, ,		, . ,	, ,	, , <u>,</u>	<u> </u>	'0'	(g)	
小学校														
中学校														
袁	488	21.7	18.5	317	62	1.4	1.9	240	0.25	0.52	57	1.9	5.6	
他														
IU.														

# 献立材料一覧表7年度10月20日月曜日

7年度10月20日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

. 172	.0/ 52	о — / ј	<u>"E H</u>	.1.0	1- H1-D	- 90	<b>火</b> 为水田	\ <u></u>	ונית בו						
			料理名。	/ 食品名				小	中	章 <u>量</u>   	他				
****								۷,	一	图	16				
ごはん															
4-51	こはん	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳	生司 7 年	- >								000.00					
	<u>牛乳(幼</u>	J )								206.00				,	
根菜の										45.00					
	豆腐(ソ		キギュヽ	1 1	~ 代					15.20 7.60					
				1 k §						11.40					
	<del>ヹいる(</del> ごぼう(				Jugas					7.60					
	こんじん		5 /J· C ·	/I / m /						11.40					
	<del>とんしん</del> 仮こんに									7.60					
	<u> </u>	- 10 \								6.84					
	速りごま	: (白)	1 k g	<b></b>						1.52					
	しょうゆ									0.91					
	かつおだ									1.52					
ミンチ				- 0 2							1	<u> </u>	1		
		·カツ ( I	Fe)	4 0 g						40.00					
7	ンファイ なたね油									4.00					
	ハのおひ									•					
	はくさい									26.60					
	まうれん	·草								11.40					
	しょうゆ		) 1.	8 hv 1 y						0.91					
-	さとう(	三温)	1 k g	袋						0.61					
														ļ	
													<b>△₩</b> ₩₩#		
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	 	
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校													\0/		
中学校															
園	511	18.8	19.3	315	85	5.3	2.8	500	0.46	0.44	14	1.5	5.5		
他	311	. 5.0	. 0.0	3.0		5.5		300	31.10	3			5.5		
lu lu															

献立材料一覧表 7年度10月21日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十点	10/12	<u>'ロハ</u>	唯口	ТП	いいのって	物 .	<del>又</del>	<u> </u>	ונית 🗀	#X 77					
									可能	量負					
			料理名,	/ 食品名				小	中	袁	他				
ごはん								, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	'		10				
こはん		( /th )	Γ 0 ~							442.00					
牛乳	<u> </u>	( %))	5 0 g							112.00					
	牛乳(幼									206.00					
	<del>Tれ(か</del> 窝の炒り									200.00					
	高奶炒り 高野豆腐		+/ ¬ □	<b>+Π</b> \ ·	1 レα代					5.32					
	<sup>司封'立鹵</sup> 鴇肉(む				ı K g <del>z</del> x					19.00					
	<u> 調内(も</u> 里いも(				ነ በ α 45					15.20					
	<del>重いして</del> 仮こんに		<u> </u>	. )	o g zz					15.20					
	<u> </u>									11.40					
	<u>570 570</u> 小松菜	<u>'</u>								11.40					
	<u>」MA未</u> さとう (	二油)	1 μ σ							1.52					
	しょうゆ									2.51					
	ひょうゆ みりん			∪ F/V						0.76					
	<del>かりん</del> 和風だし									0.76					
	<u>では、こし</u> 火	ı K į	5 tx							31.92					
	<u>ハ</u> の銀紙焼							<u> </u>	<u> </u>	31.82		<u> </u>	1	<u> </u>	<del> </del>
27020			きょ (冷	·   i	) 50	σ				50.00					
みかん		しつ 単民 がしい 入	<i>7</i> 1.C ( / 4	<i>/</i> //	, 50	5				30.00		<u> </u>			
	<del></del> みかん (	5.)								70.00					
	773 70 (	<u> </u>								70.00					
	_	æ-	0K.EC			_	_	1/4	1/5:	1/50	1/0	A15-	食物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
	<u> </u>												(8)		
小学校															
中学校															
	F 40	07.7	40.0	400	70	0.1	0.0	000	0.40	0.50	00	4 -	4.0		
園	546	27.7	18.2	463	78	2.4	2.6	262	0.42	0.50	32	1.7	1.9		
他															

### 献立材料一覧表7年度10月22日水曜日

7年度10月22日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

1 1 12	10/ 12	<u>- H 7)</u>	唯口	T-p	17 III 19 7 X .	-70	<del>父</del> 纵围	\ <u> </u>	ונית 🗀	†J/\ <u>* / _</u>				
									可食	量				
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他			
								.,,	'	- E2	10			
ごはん										440.00				
生型	こほん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳	4回(4									000.00				
	牛乳(幼									206.00				
ツナと		もの煮ん		`						45.00				
		<u>油漬(</u>								15.20				
		1も (だ/								51.68				
		<u>ん ( 冷</u> 臓	或・用)							7.60				
	糸こんに									11.40				
	こんじん		<b>^</b>		/1 <u>&gt;</u>					15.20				
				5008						7.60				
				<u>.) 1  </u>	〈g崧					0.76				
		三温)								0.76				
		(濃口)		8 5%						2.28				
		1.8								0.76				
		, 1 k ;	g <del>汉</del>							0.30				
	<u>火</u>									22.80				
	<u>照り焼き</u>													
			なし・カ	リット)	20 g					44.00				
	酉 1.		4.1	/1 <del>&gt;</del>						0.32				
		<u>付け)</u>								0.03				
		三温)								1.12				
		(濃口)		8 5%						1.28				
		1.8								0.32				
		5 k g	g <del>没</del>							0.13				
	<u>ツのかお</u>									00.00				
-	キャベツ		0 0 44							26.60				
		粉 2								0.23				
1	良温(味	付け)	1 K g	殺						0.04				
	<u> </u>	<u> </u>				<u> </u>							A 11_ · · ·	
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分		(-)	(-)	(	_	()	()	()	()	(	( )	(-)	紀生	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
袁	467	24.6	13.1	264	68	1.3	2.6	203	0.42	0.47	29	1.2	6.6	
				1			-							
他														

### 献立材料一覧表 7年度10月23日木曜日

7年度10月23日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一个区	10/72	<u>у ц л</u>		T-p	いいのトギ・	物 .	<del>又</del> 观用	<u> </u>	ונית 🗀	#X 77					
									可能	量負					
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他				
\	њ./							.,	'	<u> </u>	10				
ソフト		<b>*</b>	<del></del>	0 ~						470.00					
牛乳	ソフト	めん ( ½	<i>(</i> ) <i>(</i>	U g						172.00					
	牛乳(幼	1.)								206.00					
	<del>Tれ(め</del> ジャー麺									200.00					
	<u>ンヤー</u> 麺 豚肉(も		<b>*</b> )							22.80					
	<u> </u>			.) 5 (	) n a					0.07					<del> </del>
	しょうが									0.07					
	しょ <u>フル</u> たまねぎ		0000	) ) (	o g					34.20					
	<u> こんじん</u>									7.60					
	しいたけ		フライフ	) 1 I						0.55					
	たけのこ			. ) 11	\ <u> </u>					11.40					
	<u>こけのこ</u> もやし (		)							11.40					
	<u>ちゃし (</u> しょうゆ		) 1	עַנִי אַ						2.28					
	Uょうゆ 甜面醤			ロトル						3.42					<del>                                     </del>
	<sub>四四酉</sub> 赤みそ	ırg								6.08					<del> </del>
	<u>ゕ゙゙゙ゕ゙゙゙゙゙</u> さとう (	二泪)	1 k a	代						2.05					
	でんぷん			衣						1.37					<del>                                     </del>
	<u> </u>	, אכ	5 23							1.57					1
	<u>ッファー</u> 小松菜									15.20					
	コルム来 こんじん									2.74					
	<u>と</u> のもろ		t — II. •	年)						9.12					
		·(乾)	<u> </u>	ш)						0.91					
-	<u> ひしこ</u> さとう (		1 μ σ	<b></b>						0.31					
	しょうゆ									0.16					
1	<u>ひょりゆ</u> みりん			O F/V						0.03					
	水 水	1.01	-JV							3.56					<del> </del>
1	<u>ハ</u> 華風ドレ	> /	<b>'</b>							3.50					1
<del></del>				300	) m 1					5.70					
本仁	<del></del> 豆腐(桃			300	) III I					3.70					1
			. ( 2 )	508	T					50.00					
		.//® ( 17C	· C a )	J 0 3	5					30.00					
			_,							_			含物蜡		
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)			
	`,	(0)	(0)	\ " 0 /	( 0)	\ 6 /	\ 6/	\1" 0 /	\ 0/	( 0 /	\ 6 /	(0)	(g)		
小学校															
中学校															
															-
袁	575	23.0	16.8	357	114	2.1	2.4	200	0.36	0.45	11	2.2	4.6		
他															
				<u> </u>					L	L				<u> </u>	

# 献立材料一覧表7年度10月24日金曜日

7年度10月24日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

. 172	. 0, 1_	• 1 112	<u>"</u>	.1.0	1. H1. 2 T.	<b>7</b> 0	<b>×</b> 为从由	\ <u></u>	ונית בו					
			料理名。	/ 食品名				<u>小</u>	中	章 <u>量</u>   	他			
								۱, ۲,	Т	विद्य	שו			
ごはん														
4-51	こほん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳														
	<u>牛乳(幼</u>	1)								206.00				<u> </u>
ちゃんさ										1			1	
			東・鶏 7	0 % )	7 g					19.00				
	もやし (									26.60				
	こんじん									19.00				
	ごぼう (									15.20				
			月 白	: 5 ~ 10F	])					6.08				
	糸こんに									6.08				<u> </u>
1	和風だし									0.76				
	さとう(			袋						0.76				
	みりん									0.61				
	しょうゆ	(濃口)	) 1.	8 hv N						2.51				
	<sub>ال</sub> ا									30.40				
栗コロ、	ッケ								_	_				
	コロッ	ケ(栗)	) 40	g						40.00				
7	なたね油	( D - I	J <b>-</b> )							4.00				
わかめる	と野菜の	ごま酢る	あえ											
ā	赤パプリ	カ								2.28				
1	はくさい									22.80				
	とうもろ	こし(7	ホール・	缶)						3.80				
		(乾)								0.23				
力				1 k g	. 袋					0.38				
	さとう(				,					0.82				
	しょうゆ									0.55				
	食塩(味									0.11				
	<u> </u>									0.82				
	41 ( 71441	<u>,</u>	. 0 170							0.02				
	Ι			1										
<b>当</b> 坛	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分													#E	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														 
袁	490	15.6	15.8	339	70	2.2	2.1	237	0.39	0.42	23	1.4	3.8	
				300	. •				3.00	J				
他														

### 献立材料一覧表7年度10月27日月曜日

7年度10月27日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/ 牛皮	10/12	<u>/ ப / </u>	唯口	十百	り回が王・	场	女坝削	V 77	ㅁ께	扒工				
									可能	量負				
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他			
								7),	.1.	bzi	יטו			
麦ごはん								<u> </u>	Γ	I			T	
	麦ごは	ん(幼)	) 50	g						114.00				
牛乳										1			1	
	牛乳(幼									206.00				
ポーク	ビーンズ	<b>,</b>												
Į.	豚肉(も	も・平均	刀)							13.68				
	大豆(水	(煮)	1 k g 袋	į						22.80				
7	たまねぎ	<b>.</b>								30.40				
	じゃがい	も(だん	んしゃく	)						26.60				
	にんじん									19.00				
	グリンピ		今凍)	1 k g ‡	 \&					3.04				
	トマトケ			_						12.92				
	<u>- 、                                   </u>									0.91				
	ウスター									1.22				
	<u>フヘラー</u> 洋風だし			על						0.61				
				<b></b>						0.01				
	<u>食塩(味</u> 		_											
	こしょう	(羔)	3 3 0	8						0.01				
1	<u>水</u>	•								15.20				
あしの	フリッタ													
			ター 2	0 g						20.00				
	なたね油		J <b>–</b> )							2.00				
	ピラフの							1	I	1				
	ベーコン		レダー・	短冊切り	)					11.40				
	たまねぎ									15.20				
	とうもろ	こし()	令凍・ホ	ニール)	1 k g 袋	<u>!</u>				11.40				
-	マッシュ	ルーム	(水煮・	スライス	ス)					3.80				
	コンソメ	500	0 g							1.06				
1	食塩(味	付け)	1 k g	袋						0.08				
	こしょう									0.01				
	水	( , , , ,		<u> </u>						3.80				
	ミニゼリ	_							Į					
71.00			<b>-</b> ( F e	) 2	 1 σ					21.00				
	/T/A/		(10	) _	٠ ٥					21.00				
				1										
	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	_				_								維	
<u>C</u> 7	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
.1. 224 12-													\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	
小学校														
中学校														
袁	552	22.7	18.6	290	85	4.1	3.0	228	0.64	0.49	25	1.6	7.5	
他														
تا														

### 献立材料一覧表 7年度10月28日火曜日

7年度10月28日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十一又	.0, , _	<u> </u>	·· E H	- 1 н	I- HI-D - T	70	× 7% H	\ <u></u>	ונית דד	TJ/\ <u> / _</u>				
			拟理夕	/ 食品名					可負	量			1	П
			<b>个个连节</b>	/ 艮吅口				小	中	園	他			
ごはん														
	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳														
Ė	‡乳(幼	1)								206.00				
はくさい								1	1	1			1	1
		ね・皮化	寸・平切	l)						15.20				
	こんじん									7.60				
	反こんに									7.60				
	えのきた									3.80				
	<u>はくさい</u>			. 5 405						19.00				
1			·月 日	: 5 ~ 10,5	∃ <i>)</i>					6.08				
		<u>スみそ</u> しパック	<del>5</del>	0 α代						6.84 2.28				
		: <u>しハッ?</u> 〔(焼)		∪ g 衣						2.20				
		<u>、( 焼 )</u> ·ボール								38.00				
-		三温)	_	 柋						1.22				
		<u>ー畑ノ</u> ・( 濃口 ]								1.22				
		1.8		- 1-10						0.99				
		5 k								0.23				
	K	•	,							4.56				
ポテ	トサラダ	>												
l	<b>ごゃがい</b>	も(だん	なしゃく	)						19.00				
		で塩)	1 k g	袋						0.47				
	きゅうり									5.70				
	こんじん									5.70				
		こし(7								3.80				
阜上ノ		マヨネ-						1	1					
	早上ノ	ンエック	フマヨネ	-ズ(ノ	(ーフ)	21(	) g			3.80				
<u> </u>		<u> </u>		I										
— <del>二 1</del> 六	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)		
小学校	` '		,	, 5,	, 3,	, , ,	, , ,	·· 5/	, 5,	, 5,	, ,		(g)	
中学校														
	470	10.5	17.0	260	FO	1 2	0.4	101	0.20	0.40	4.5	1.0	2.0	
園	478	19.5	17.2	268	58	1.3	2.1	191	0.38	0.42	15	1.6	3.8	
他														

# 献立材料一覧表7年度10月29日水曜日

7年度10月29日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	.0/ 52				1. H.DT.		~~~\n	·	ਜ <i>ਨ</i> ਹਾਂ					
			料理名。	/ 食品名				小	中	全量 	他			
ごはん											. –			
C 10/0	ブルム	(幼)	E 0 a							112.00				
牛乳	<u> </u>	(2/)	3 U g							112.00				
	 牛乳 ( 幼	1.)								206.00				
	十孔(か パのスー		<b>=</b> \							200.00				
	ベーコン			たこの とり 、	`					7.60				
	<u>、 コノ</u> まくさい		<i>V y</i>	ᄶᆒᆔ	,					15.20				
	こんじん									7.60				
	チンゲン									15.20				
	<u>, ノ , ノ</u> ねぎ ( 葉		日白	· 5 ~ 10 E						6.08				
	しいたけ									0.76				
	<u> </u>		<u> </u>	. ) 11	१ हरू					2.28				
	<del>ᅒ豚</del> 烼 しょうゆ		) 1	עַני ס						1.82				
	<u>しょ リツ</u> 食塩(味									0.04				
					) 0 a					0.04				
	こんにく			, 50	JUB			<u> </u>	L	0.08				
	ニョムチ 鵖肉(も			5 c m f	<b>五</b> ∤∏ \					41.80				
	<sub>写内(て</sub> しょうゆ				<del>日切)</del>					2.13				
1	<u>ひょうゆ</u> 酉 1.		) 1.	0 F/V						1.82				
	<u> </u>		. a							0.23				
	でんぷん									7.60				
	なたね油									4.18				
	ょにねル 赤みそ	( ц – .	<i>)</i> – <i>)</i>							0.44				
	<u>がみて</u> 酉 1.	о IJ»								0.44				
			w							0.76				
	<u>みりん</u> トマトケ			a 代						2.28				
	<u> </u>			_						1.27				
	<u>ここう (</u> しょうゆ									1.08				
_	しょうゆ ごま油			0 F/V						0.63				
	<u>- み畑</u> 水	1.0	экд							3.80				
	<u>ハ</u> 沙りごま	(白.6	± ± 11 \	1 1/2	- 代					0.76				
	<u>ッりこよ</u> 甘酢あえ		<u> </u>	IK	3 20					0.76				
	<u>ロ 町 め ん</u> 大根	•								22.80				
	へnx さとう (	二泪)	1 k a	代						1.33				
	<sub>ここつ(</sub> 酢(米酢			衣						1.33				
	<u>IF(不</u> III 食塩(味			代						0.19				
t t	<b>水)</b>	( (111)	ING	<del>2</del> X						0.19				
													会师/#	
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校													\0,7	
中学校														
袁	512	19.8	19.8	279	60	1.2	2.5	185	0.41	0.45	18	1.9	1.8	
他														
$\Box$	L	l	l	l	l	L	l	l	l	l	L		1	

# 献立材料一覧表7年度10月30日木曜日

7年度10月30日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	.0, 50				12 H/-3 2-7-3		~ 7-X/113/	<u>'—</u>	— — — — — — — — — — — — — — — — — — —					
			料理名,	/ 食品名				小	中	食量     園	他			
小型口-	ールパン	,												
7,			7 (幼)	25 8	J					40.00				
牛乳		,,,,,	( -93 )		•					10.00				
	牛乳(幼	1)								206.00				
野菜たっ	っぷり焼	きそば												
	中華め	ん (蒸し	ノ・焼き	そば用)	)					39.52				
Į.	豚肉(も	も・平均	刀)							15.20				
	ちくわ	(冷蔵)	)							7.60				
=	キャベツ	'								38.00				
	こんじん	1								15.20				
=	もやし (	緑豆)								7.60				
	しょうが				_					0.76				
	焼きそば				<u> </u>					2.66				
	<u> ウスター</u>									2.66				
1	食塩 ( 味	<u>:付け)</u>	1 k g	袋						0.03				
	ージのケ								1	ı			1	
	ソーセー		<u>c mカッ</u>	<b>ト</b> )						22.80				
	たまねぎ									19.00				
	マッシュ									6.08				
	グリンピ				<u>\$</u>					1.52				
	トマトケ									4.26				
	さとう (									0.49				
	ウスター	ソース	1 . 8	トル トル						0.49				
	<u>水</u>									3.04				
コーヒ-	ー牛乳の								1	1			1	
	コーヒ	一牛乳	の素(液	(状)	12.5	g				12.50				
													合物绯	
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校													\0/	
中学校														
園	520	21.5	19.7	332	59	1.0	2.2	196	0.52	0.55	46	2.4	3.5	
他	020	21.0	10.7	002	33	1.0	۷.۷	100	0.02	0.00	70	2.7	0.0	
16														

### 献立材料一覧表 7年度10月31日金曜日

7年度10月31日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

- 1 /2	10/ 10	· H 774	<u>"# H</u>	.1.0	12 H/3 /#.	-70	メルが田	<u> </u>	ונינו דו	TJ/\ <u></u>					
			拟理夕	/ 食品名					可負	量			1		
			711±10 /	/ Rm T				小	中	園	他				
わかめる	ごはん														
	わかめ	ごはん	(幼)	50g						116.00					
牛乳										1					
	丰乳(幼	1)								206.00					
		里いも	)					1	1	1	<b>-</b>		1	1	1
	豆腐(木									15.20					
1			スライス	.) 5 (	00g袋					19.00					
	反こんに									7.60					
			<u>きざみ)</u>	1 k ş	g袋					3.80					-
	こんじん		<u> </u>	N.m.						7.60					
1		生・さる	さかさ・	汁用)						7.60					
	<u>大根</u> ごま:::b	1 (	Г I. ~							15.20					-
		1.6		<b>ο</b> リッ						0.38 2.66					
		<u>/ (                                   </u>		O Fil						1.90					
	四風だし		5 25							0.76			1		
		<u>゚゚トル゚</u> 'のみそ!	· 少め					L	L	0.70			1		L
		<u> </u>		1)						26.60					
		. 5 k		, ,						0.38					
1	キャベツ		o							22.80					
	たまねき									19.00					
	こんじん									7.60					
	赤みそ									2.28					
ā	みりん	1.8	ツ -ル							0.76					
-	さとう (	三温)	1 k g	袋						0.76					
	こんにく	(冷蔵	・おろし	,) 5 (	0 0 g					0.08					
りんご								T	T	1			1	Г	
		40玉								50.00					
1	食塩(ゆ	で塩)	1 k g	袋						0.30					
															-
															<u> </u>
													1		
	En~	定台	尼뜐	Co	1.4~	Ε'n	7^	۱/۸	\/D4	\/D2	VC	合作	食物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
<b>区</b> 方 	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(mg)	(µg)	(mg)	(m g)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
小子仪													-		-
中学校															
袁	472	18.6	15.3	299	81	1.7	2.4	202	0.40	0.40	19	2.2	4.1		
					ļ .				30	30			···		
他															