献立材料一覧表

7年度11月4日火曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
大根のそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
にんじん	20.00	24.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
大根	70.00	84.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	18.00	21.60						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　４０ｇ	40.00							
※いかの香味揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
ほうれん草のあえ物								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
ほうれん草	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	614	25.2	20.0	336	98	2.4	3.3	263	0.63	0.48	20	1.8	3.5		
中学校	796	31.5	24.1	359	120	3.1	4.1	300	0.82	0.50	24	2.2	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月5日水曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
大豆入りカレースープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	10.00	12.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	18.00	21.60						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
はくさい	40.00	48.00						
にんじん	10.00	12.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
米油　１．５ｋｇ	0.80	0.96						
カレー粉　４００ｇ	0.20	0.24						
コンソメ　５００ｇ	1.30	1.56						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.25	1.50						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
ツナピラフの具								
※まぐろ油漬（レトルト）	17.00	20.40						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	8.00	9.60						
ピーマン	4.00	4.80						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.40	1.68						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
水	10.00	12.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	612	27.4	18.5	294	87	2.4	3.0	280	0.55	0.61	26	2.4	7.3		
中学校	762	32.5	20.7	309	103	3.0	3.6	320	0.70	0.68	32	2.6	8.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月6日木曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
みそ汁								
生揚げ（冷蔵）	30.00	36.00						
じゃがいも（だんしゃく）	15.00	18.00						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
※白みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
和風おろしハンバーグ								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ		60.00						
大根（冷凍・おろし）　５００ｇ袋	7.80	9.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.30	1.56						
みりん　１．８㍑	1.30	1.56						
酢（米酢）　１．８㍑	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.25	0.30						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.25	0.30						
水	1.60	1.92						
もやしときゅうりのあえ物								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※ごまドレッシング　１㍑	4.20	5.04						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	597	24.6	20.0	381	90	3.7	2.9	199	0.51	0.46	14	2.0	6.7		
中学校	747	29.1	22.6	411	105	4.5	3.4	222	0.68	0.49	17	2.4	8.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月7日金曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ラーメン								
※ラーメン（小）　１８０ｇ	180.00							
※ラーメン（中）　２２０ｇ		220.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
中華あんかけの具								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	18.00	21.60						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
にんじん	17.00	20.40						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
はくさい	25.00	30.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.60	4.32						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
愛知のにぎす揚げぎょうざ								
愛知のにぎすぎょうざ　１７ｇ	34.00	51.00						
なたね油（ローリー）	3.40	5.10						
海そうサラダ								
きゅうり	14.00	16.80						
とうもろこし（ホール・缶）	7.00	8.40						
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋	1.40	1.68						
※青じそドレッシング　１㍑	3.60	4.30						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	614	29.7	20.0	319	92	2.1	2.5	247	0.47	0.49	18	2.7	5.0		
中学校	748	35.1	24.2	341	112	2.6	3.2	284	0.58	0.53	22	3.3	6.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月10日月曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
オニオンスープ								
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	50.00	60.00						
※ローストオニオン	1.50	1.80						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.20						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ポテト衣のささみフライ								
※ポテト衣のささみフライ　５０ｇ	50.00							
※ポテト衣のささみフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
元気サラダ								
※ハム（短冊切）	5.00	6.00						
にんじん	6.00	7.20						
キャベツ	20.00	24.00						
きゅうり	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.36	0.43						
酢（米酢）　１．８㍑	2.50	3.00						
米油　１．５ｋｇ	0.60	0.72						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
☆ヨーグルト								
※ヨーグルト　７０ｇ	70.00	70.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (ｇ)	脂質 (ｇ)	Ca (ｍｇ)	Mg (ｍｇ)	Fe (ｍｇ)	Zn (ｍｇ)	VA (μｇ)	VB1 (ｍｇ)	VB2 (ｍｇ)	VC (ｍｇ)	食塩 (ｇ)	食物繊維 (ｇ)
小学校	612	25.0	15.8	373	71	5.6	2.2	215	0.56	0.53	24	1.8	4.5
中学校	758	28.8	17.4	378	81	5.9	2.6	242	0.72	0.54	27	1.9	5.3
園													
他													

献立材料一覧表

7年度11月11日火曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
生揚げと豚肉のみそ炒め								
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
豚肉（もも・平切）	25.50	30.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	12.75	15.30						
にんじん	12.75	15.30						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
はくさい	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.50	10.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.51	0.61						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.51	0.61						
赤みそ	5.10	6.12						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
水	8.50	10.20						
さばの塩焼き								
※さば（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ	50.00	50.00						
ごまきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	709	31.6	31.2	384	105	3.0	3.5	213	0.77	0.64	17	1.6	3.0		
中学校	852	35.5	33.4	411	118	3.7	4.1	236	0.97	0.66	19	1.9	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月12日水曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
スライスパン								
※スライスパン（小）　６０ｇ	92.00							
※スライスパン（中）　８０ｇ		123.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
コーンスープ（乳除去食）								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	8.00	9.60						
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
じゃがいも（だんしゃく）	25.00	30.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
牛乳（調理用）　１㍑	40.00	48.00						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
ピーマン	3.00	3.60						
パン粉（乾）	2.40	2.88						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.40	10.08						
ウスターソース　１．８㍑	7.20	8.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.80	2.16						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
からし粉　３５０ｇ袋	0.12	0.14						
いちごゼリーのフルーツあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・いちご）　１ｋｇ袋	17.00	20.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	14.00	16.80						
パイナップル（チビット・缶）	14.00	16.80						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	706	28.4	22.5	391	94	3.4	3.7	165	0.64	0.68	40	3.1	7.3		
中学校	859	33.7	25.9	431	113	4.4	4.4	180	0.76	0.77	49	3.9	9.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月13日木曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
親子煮（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	13.50	16.20						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	31.50	37.80						
※かまぼこ（冷蔵）	6.30	7.56						
たまねぎ	45.00	54.00						
じゃがいも（だんしゃく）	36.00	43.20						
にんじん	13.50	16.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	9.00	10.80						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.54	0.65						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.81	0.97						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
水	10.80	12.96						
肉団子								
※肉団子（冷凍・Ｐ・照り焼き）　２０ｇ	40.00	60.00						
のり酢あえ								
※まぐろ油漬（缶）	7.00	8.40						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.40	1.68						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
酢（米酢）　１．８㍑	0.50	0.60						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	629	26.9	19.1	320	88	2.3	2.8	243	0.57	0.59	29	2.1	6.6		
中学校	812	32.9	23.0	339	106	3.3	3.6	279	0.73	0.67	36	2.5	7.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月14日金曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	60.00	72.00						
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.00	3.60						
赤みそ	6.00	7.20						
豆板醤　５００ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.36						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	11.00	13.20						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
中華風サラダ								
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
きゅうり	10.00	12.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.90						
酢（米酢）　１．８㍑	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.30	0.36						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	703	26.7	25.5	304	133	2.6	3.6	228	0.78	0.50	16	2.1	5.0		
中学校	850	31.1	27.8	318	155	3.2	4.3	254	0.98	0.52	18	2.2	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月17日月曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
※麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
はくさい	25.00	30.00						
にんじん	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
※鶏豚湯（缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）	35.00	42.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.80	0.96						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　８ｇ	8.00	8.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	603	26.0	19.7	392	91	3.1	3.4	254	0.76	0.61	16	2.4	4.5		
中学校	748	30.1	21.8	411	103	3.6	4.2	289	0.94	0.66	19	3.0	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月18日火曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
うどん								
※うどん（小）　２００ｇ	200.00							
※うどん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
きのこ南蛮うどんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	10.00	12.00						
しめじ（生）	10.00	12.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	7.20	8.64						
みりん　１．８㍑	1.30	1.56						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
米粉コロッケ								
※米粉コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00							
※米粉コロッケ（愛学給）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
チンゲンサイともやしのあえ物								
チンゲンサイ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.76	2.11						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.96	1.15						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.32	0.38						
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ		8.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	621	24.4	19.9	338	76	1.6	2.4	210	0.29	0.48	19	2.8	4.8		
中学校	766	28.8	23.8	362	89	2.0	2.6	235	0.34	0.51	22	3.6	6.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月19日水曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
愛知の大根葉ごはん								
※愛知の大根葉ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※愛知の大根葉ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
地元食材のうま煮(卵除去食)								
鶏肉（むね・皮なし・１ｃｍ角切）	20.00	24.00						
うずら卵（パック）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
大根	25.00	30.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
昆布（角切）	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.40	5.28						
みりん　１．８㍑	1.20	1.44						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	30.00	36.00						
◎いわしの八丁みそ煮								
※いわしの八丁みそ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※いわしの八丁みそ煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
ゆかりあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
☆蒲郡みかんゼリー								
※蒲郡みかんゼリー　６０ｇ	60.00	60.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	654	28.5	19.8	436	101	3.0	3.2	379	0.50	0.58	38	2.9	3.6		
中学校	815	34.1	22.7	485	120	3.7	3.9	435	0.64	0.65	43	3.6	4.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月20日木曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
いなか汁								
生揚げ（冷蔵）	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	30.00	36.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
◎平つくね								
※平つくね　４０ｇ	40.00							
※平つくね　６０ｇ		60.00						
土佐あえ								
にんじん	5.00	6.00						
はくさい	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
☆鬼まんじゅう								
※鬼まんじゅう（学校配送）　４０ｇ		40.00						
※鬼まんじゅう（学校配送）　３０ｇ	30.00							

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	593	19.8	14.8	443	137	4.9	2.4	201	0.50	0.42	28	2.1	4.6		
中学校	771	24.2	17.7	527	181	6.7	2.8	227	0.68	0.45	35	2.6	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月25日火曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
水	10.00	12.00						
米粉ししゃもフライ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
みどりキャベツ(味付き)								
キャベツ	27.00	32.40						
きゅうり	8.00	9.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.18	0.22						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00	5.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	652	24.9	18.6	368	104	2.1	3.3	255	0.78	0.49	38	1.7	10.0		
中学校	788	28.1	19.6	378	115	2.8	3.8	286	0.98	0.53	45	1.8	11.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月26日水曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
※麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
◎ゲーンチュートタオフー（タイ）								
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
はるさめ（乾・カット）	4.00	4.80						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.20	3.84						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
中華だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.60	0.72						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.75	0.90						
ガパオライスの具（タイ）								
鶏肉（むね・ひき）	27.00	32.40						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	16.00	19.20						
たまねぎ	32.00	38.40						
ピーマン	4.50	5.40						
赤パプリカ	3.00	3.60						
しめじ（生）	9.00	10.80						
米油　１．５ｋｇ	0.90	1.08						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.90	1.08						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.80	4.56						
みりん　１．８㍑	1.35	1.62						
酒　１．８㍑	0.90	1.08						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
バジル（乾）　１００ｇ	0.04	0.05						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.08	1.30						
☆米粉チョコドッグ								
※米粉チョコドッグ（学校配送）　３５ｇ	35.00	35.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	639	25.6	19.0	606	91	2.2	2.8	211	0.49	0.51	19	2.0	4.9		
中学校	777	29.9	20.7	626	109	3.0	3.5	238	0.64	0.57	23	2.4	6.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月27日木曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
※麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
秋の恵みハヤシシチュー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	10.00	12.00						
しめじ（生）	5.00	6.00						
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
※ハヤシルウ（Ｖ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.00	9.60						
ウスターソース　１．８㍑	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
カラフルソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	16.00	19.20						
赤パプリカ	2.40	2.88						
ピーマン	1.60	1.92						
キャベツ	24.00	28.80						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
コンソメ　５００ｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.40	0.48						
みかん								
みかん（Ｓ）	70.00							
みかん（Ｍ）		90.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	630	22.6	18.0	306	76	2.7	3.2	297	0.83	0.60	45	1.9	4.7		
中学校	790	27.3	20.3	323	90	3.5	3.9	349	1.08	0.66	55	2.4	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度11月28日金曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチロールパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ファイバースープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
チンゲンサイ	8.00	9.60						
※ライスマカロニ（乾・星型）	4.00	4.80						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
焼きソーセージ								
フランクフルトソーセージ　４０ｇ	40.00							
フランクフルトソーセージ　５０ｇ		50.00						
サワーキャベツ								
キャベツ	35.00	42.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.11	0.13						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.16						
角チーズ								
※角チーズ　１１．５ｇ		11.50						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	595	25.4	23.3	314	73	1.5	2.9	171	0.49	0.55	30	2.7	5.1		
中学校	776	32.9	30.5	605	98	2.0	3.7	214	0.61	0.64	37	3.9	6.4		
園															
他															