献立材料一覧表 7年度11月4日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十尺	11/7/4	口八唯		무마	叩上上	カ タ	てり以用人.	17	口列制						
			₩ √ TER ←	, & C =					可[量					
			料埋名,	/ 食品名				小	中	袁	他				
ごはん									'					<u> </u>	
C1470	ブ ナム	(幼)	E 0 a							112.00					
牛乳	<u> </u>	(2/1)	3 U g							112.00					
	+乳(幼	1.)								206.00					
	<u> </u>									200.00					
	<u>ルロのて</u> 豆腐(ソ									15.20					
			キギュノ	1 k ş	~ 代					3.80					
				IK	5 20					22.80					
		<u>生・皮を</u> 生・さる		江田 /						7.60					
	<u>- はりし</u> 小松菜	±,c		<u>/I Ш)</u>						7.60					
				• E . 10 E						3.80					
				: 5~10月 0~代	J)										
		しパック	/ 50	0 8 表						2.28					
ロフィン ル ボ -	白みそ		本 \							6.08					<u> </u>
思り焼る		ニグ (火		4.0						40.00					
<u></u>				408	5					40.00					
		(濃口)								1.86					
		三温)		桜						1.33					
		1.8%								0.53					
		5 k ş	g 汉							0.26					
	<u>火</u>									6.72					
元気サ:		<u>バット</u>													
		短冊切り)							3.80					
	<u>こんじん</u>									4.56					
	キャベツ									15.20					
	きゅうり									3.04					
		こし(7								3.04					
		(細切)								0.91					
				200	0 g 袋					0.27					
		1								1.90					
		. 5 k g								0.46					
		上白)								1.22					
1		付け)	1 k g	袋						0.02					
3-4	グルト								Г				1		ı
	ヨーグ	゚ルト	70g							70.00					
	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊 維		
学校 区分	_				_								維		
四刀	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小哥+÷				İ											
小学校															
中学校															
	E40	22.0	15.4	407	70	F 7	2.4	A F 4	0.44	0.50	4 4	4.0	2.5		
恵	518	23.0	15.1	407	72	5.7	2.4	154	0.44	0.50	14	1.9	2.5		
他															
				L	l	L	L	l	l	l		<u> </u>			

献立材料一覧表7年度11月5日水曜日

7年度11月5日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十又	くりの刊八.	<u></u>	— /#I C.C. I											
			料理名。	/ 食品名				小	中	章 <u></u> 	他			
A								۱,	T	园	10			
ごはん									<u> </u>	I			1 1	
11 =1	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳														
	牛乳 (幼									206.00				
	<u>トラスー</u>													
	ソーセー									5.60				
	じゃがい		<u> </u>)						15.20				
	たまねき									22.80				
	<u>こんじん</u>									7.60				
-	キャベツ		+-							15.20				
		<u>マカロ</u>			12					3.80				
				3 k g 1	₹					15.20				
	オリーブ			кg						0.38				
	コンソメ		_							1.21				
	<u> 羊風だし</u>		_	715						0.76				
	<u>食塩(味</u>		1 k g	袃						0.15				
オムレ	<u>ツ(焼)</u> ・・・								1					
				40 §	3					40.00				
	ときのこ									I			1 1	
	鶴肉(む		寸・平切	1)						15.20				
	たまねき									20.52				
	赤パプリ									3.04				
				スライス						4.56				
				ニール)	1 kg袋					2.00				
	米油 1									0.30				
	コンソメ		_	415						0.84				
	食塩(味									0.15				
	こしょう									0.01				
	<u> ぶどう酒</u>	(日)	1 . 8	トル						0.53				
さくさ										I			1 1	
	さくさ	く豆腐	5.5	g						5.50				
	Ι		<u> </u>	ı		<u> </u>	ı							
52 1구	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分													糸 庄	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
袁	501	20.9	15.8	272	62	1.5	2.3	195	0.44	0.53	21	1.7	3.4	
他														
	l	<u> </u>	<u> </u>	l			l	<u> </u>	<u> </u>	l				

献立材料一覧表 7年度11月6日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

7年及11月0日水曜日 11邮码建物 文城								<u></u>	ווו הית דיי					
			料理名。	/ 食品名						量				
			· · · · · · · ·	MHH H				小	中	袁	他			<u></u>
ラーメン								ı	ı	ı	Γ		1	
	ラーメ	ン(幼) 13	0 g						130.00				
牛乳								1	1	1				1
	<u> </u>									206.00				
広東風:			-					<u> </u>	1					
		<u>も・平</u> t	IJ)							15.20				
	<u> はくさい</u>									15.20				
	<u> もやし(</u>									15.20				
	こんじん			. 5 405	-					7.60				-
1				: 5 ~ 10F						3.80				-
E				†) 1 l 'ス) '	_	;				7.60 0.76				
7		<u>:D(乾</u> }(缶)	·	<u> </u>	I K g 表					2.66				
-		<u>(山)</u> , 1 k;	σ 岱							0.76				
		, I K)) (濃口		אַלִּ אַ						3.80				
		<u>'(處口</u>)(黒)								0.01				
		1.6		.8						0.76				
		, 5 k								1.14				
	ハものあ		5 43							1.14				<u> </u>
2 2 8 1		<u>/の点</u> :いも ()	今凍・刮	tл)						45.60				
1		(-		343)						4.56				
		<u> </u>		·						5.32				
	<u>- こっ</u> 火	<u> </u>		. ~~						2.28				
海そう														1
	きゅうり	1								10.64				
		こし(7	ホール・	缶)						5.32				
				10(Dg袋					1.06				
卓上青し		ッシング			<u> </u>			•	•	•				•
				·グ 3 (0 m 1					5.70				
		T	1			ı	Г							
226.12	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	_												維	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	516	19.2	16.7	283	74	1.4	1.7	146	0.36	0.42	21	2.1	4.0	
他														

献立材料一覧表 7年度11月7日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十反	11/7/	口亚峰	Ĭ □	Tub	1月1王19	a 5	てり以用人.	<u>17</u>	口列制						
			dol TEL						可負	量					
			料埋名	/ 食品名				小	中	袁	他				
->1-4								.,,	'	- E2	10				
ごはん										440.00			I		
4-51	こほん	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳	1 = 1														
	<u> </u>									206.00					
	<u>と干切り</u>												1		
			東・鶏7	0 %)	7 g					22.80					
	こんじん									15.20					
1	ねぎ (葉	: 11 ~ 4	<u>.月 白</u>	: 5 ~ 10;	月)					6.84					
	大根									30.40					
	まくさい									22.80					
1	しめじ(6.08					
	和風だし									0.38					
	しょうゆ			8 1%						1.52					
	みりん									1.22					
	食塩(味	付け)	1 k g	袋						0.23					
	火									45.60					
さばのる	おかか煮									ı		I	1	ı	
	さばの	おかかえ	煮(冷凍	(P)	4 0 g					40.00					
みかん								Г	Г	Г		1	1	Г	
ā	みかん(S)								70.00					
	_		n+ =-	_		_	_		, :	,		A !-	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)			
		,		` ' ' '	` ' '	` ' '	` ' '	(, 0,	` ' ' '	` ' ' '	` ' '	(0)	(g)		
小学校															
中学校															
袁	505	21.5	17.2	441	72	2.6	2.4	290	0.46	0.58	36	1.2	2.0		
<i>(</i> 14 ₁															
他															

献立材料一覧表 7年度11月10日月曜日

7年度11月10日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

							<u> </u>	·—	H 7331					
									可能	量				
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他			
								۱۱,	Т Т	图	16			
ごはん														
	ごはん	(幼)	50 g							112.00				
牛乳														
<u> </u>	‡乳(幼	1)								206.00				
みそ煮	, , , , , ,								Į.					1
		ま・亚ヤ	Л)							9.62				
	<u> </u>									22.80				
) e)								1			
l l	反こんに									19.00				
	主揚げ (<u> 冷威)</u>								15.20				
	大根									30.40				
	こんじん	1								15.20				
7	赤みそ									7.60				
-	さとう(三温)	1 k g	袋						2.28				
	みりん									0.91				
	和風だし									0.61				
	火 火		•							22.80				
	<u>)</u>)卵焼き							I	I		I	I	I	1
186八			き(冷油	· P)	500					50.00				
1 2 4		、ノタドがで	<u>こ (/マ/</u> 宋	. · <i>-)</i>	o u g			L	L	30.00	L	L	<u> </u>	<u> </u>
しそきょ										00.00				
- 7	きゅうり		(15							22.80				
	赤じそ	·粉 2(0 0 g 汉	!						0.23				
				T	T	Г								
,,,,,	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	Liig	_ *	加具					V/3	""	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	"	R. 700	維	
ᆫᄁ	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
		<u> </u>				<u> </u>	<u> </u>						<u> </u>	
小学校														
中学校														
丁子仪														
袁	467	19.6	15.9	325	69	2.3	2.8	248	0.48	0.52	13	1.7	3.0	
他														

献立材料一覧表7年度11月11日火曜日

7年度11月11日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

7 千及11月11日八曜日 11日前建物 文章									ונית בו						
			料理名。	/ 食品名				小	中	量	他				
								۱۱,	Ψ	袁	1世				
麦ごはん															
4-51	麦こは	た (幼)) 50	<u>g</u>						114.00					
牛乳	451 / /4	- >								000.00					
	<u>牛乳(幼</u>									206.00					<u> </u>
	みハヤシ									45.00					
	豚肉(も		<i>.</i> IJ)							15.20					
	たまねき									30.40					
	こんじん		(=\ +		7 \					15.20					
			(小黒・	スライス	<u> </u>					7.60 3.80					
	<u>しめじ(</u> まいたけ) 1 k	~代						2.28					
				<u> 8表</u> 、) 1 l	/ α代					0.76					
						代				4.56					
				抜き) 抜き)						4.56					
F	ハマン 説脂粉乳				тку	衣				2.28					
	_{沈朋初乳} トマトケ			元代						6.08					
	<u>にくにり</u> ウスター									1.14					
	フスター 羊風だし			トル						0.61					
	<u>〒風たし</u> フライ		5 25					<u> </u>	<u> </u>	1 0.01		<u> </u>			
<u>コーフ.</u>		·フライ	4 N a							40.00					
7	<u>コーノ</u> なたね油		_							4.00					
	<u> スロー (</u>			312.)						4.00					
	<u>ヘロー(</u> キャベツ		<u> </u>							26.60					
	きゅうり									4.56					
1	ニッフワ		いミノンノゲ	»						4.50					L
<u>+</u>				ッシング	ブ300	m 1				5.70					
	++-	1 ///\	<u> </u>	,,,,,	, , , , ,	111 1				3.70					
														<u></u>	
															
		TP 4	UM: C=			_	_		1/5:	\.'5-) / C	<u> </u>	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)		
小学校													(0)		
中学校															
	F 4.4	47.0	40.0	00.4	00	0.0	0.4	405	0.50	0.40	40	4.0	4.0		
園	541	17.6	19.6	284	63	2.2	2.4	195	0.52	0.49	18	1.8	4.3		
他															

献立材料一覧表7年度11月12日水曜日

7年度11月12日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十一支	11/71	2口小	唯口	十百	り回りま	少勿	女Ņ削	V 77	口別					
			₩178 	, & C =					可[量				
			科埋名	/ 食品名				小	中	袁	他			
ごはん														
C 10/U	デ ۱+ 4	(幼)	5 N a							112.00				
牛乳	C 18/0	<i>(4)</i>])	3 U g							112.00				
	 牛乳 (幼	1)								206.00				
		<u>,)</u> ·トタオ:	7 – (/2	2 ()						200.00				
				1)						22.80				
		<u>'フト)</u>)(乾・フ								3.04				
	ょっこの チンゲン		<u>יו שנט</u>							15.20				
	こんじん									7.60				
			. 7 = 1	ス)	1 レα代	·				0.76				
7		· <u>D(匙</u> }(缶)	· A J 1	<u> </u>	I K g z z					2.43				
		<u>(</u>	\ 1	ດ ປッ						1.21				
				0 F/V										
		<u>, 1 k ;</u>		代						0.38				
		付け)		衣						0.06				
		1.65		~						0.46				
		(黒)		<u>g</u>						0.01				
		<u> 5 k g</u>	_							0.57			<u> </u>	
		、の具(<u>1</u>								00.00				
		ね・ひき	₹)							23.00				
	たまねき									30.40				
	ピーマン									3.42				
	赤パプリ									3.42				
	<u>しめじ(</u>		_							7.52				
		. 5 k		`	2 0 -					0.68				
				·) 5 (J U g					0.68				
		ーソース								2.05				
		(濃口)		8 Fil						2.89				
		1 . 8 }	-ji							1.03				
	<u>酉 1.</u>		1 1	坐						0.68				
		三温)	ікд							0.68				
育ハハイ	イヤのサ		- \							0.00				
_		油漬(f		L	- 0 0 -	代				3.80			-	
			果・刀ツ	ト) !	o u u g	袨				12.16				
	きゅうり		L . !!	左 、						9.12			-	
		こし(7	ハール・	古)						3.80			L	
十七十五	華ドレッ			• 201) m 1					F 70				
#II ±± -== -		'華トレ	ッンノク	300	ר (וו) T					5.70			<u> </u>	
型抜き		・エ _ ブ	(ディブ	·— #II	. [^ \	1 0 4				10.00				
	空扱さ	テース	(ナイス	ニー型	· r e)	1 U §	<u> </u>			10.00				
													-	
													△ 44-1.+h	
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)	(a)	(a)	(m a)	(m g)	(m g)	(m g)	(11.6)	(m g)	(m g)	(m g)	(a)		
	(NCai)	(g)	(g)	(1118)	(1118)	(1118)	(1118)	(µg)	(1118)	(1118)	(1118)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
袁	468	21.4	15.3	341	66	2.1	2.2	210	0.37	0.44	24	2.2	2.6	
/14-														
他														

献立材料一覧表7年度11月13日木曜日

7年度11月13日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

7年及11月13日小曜日 11日前建物 文本									ונית בו						
			料理名。	/ 食品名				<u>小</u>	中	章 <u>量</u> 	他				
7 - 7	7 1°>.							۱,	Т	[AS]	16				
スライン		7 185,	(/ t)	10~						00.00					
牛乳	<u> スフ1</u>	スパン	(%)])	4 U g						66.00					
	牛回 / 4+	1.)								206.00					
	<u>牛乳(幼</u> ンスープ									206.00					
	ノ <u>スーノ</u> 鵖肉(む			1.5						7.60				 ,	
	闘囚(と じゃがい									15.20					
	こんじん		0031)						9.12					
	たまねぎ									38.00					
1	こみねこ チンゲン									7.60					
		<u>ッኅ</u> トオニ۶	* > ,							1.52					
-	コンソメ									0.76					
	<u>コノノハ</u> 羊風だし									0.76					
	_{手風だし} しょうゆ			ע טיי						0.53					
										0.91					
	<u>食塩(味</u> こしょう									0.08					
			3 5 0	<u>g</u>						0.01					
	<u>ーセージ</u> ソーセー		n							20.00					
レモン		ン <u> </u>	νв							20.00					
	<u>リフター</u> キャベツ	1								11.40				 ,	
	ェャヘク きゅうり									7.60					
	こんじん									2.28					
	<u>こんしん</u> とうもろ		t — II. •	生 、						6.08					
	とつせつ レモン果			西)						0.76					
	レレン 素 オリーブ			k a						0.76					
				_						0.38					
	<u>食塩(味</u> さとう(0.08					
	<u>ここり(</u> ベリージ		ıĸg	टर						0.01					
770-1		ベリー	:	1 5 σ						15.00					
	<i>JW</i>	71.5	7 1 4	ısg						15.00					
													会地加地		
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)		 	
	((6)	(6)	\81	(6)	18/	\8/	\ M & /	\8/	\8/	(6)	(6)	(g)		
小学校															
中学校															
園	481	18.9	17.8	280	58	0.9	2.0	177	0.34	0.43	19	2.1	4.6		
						3.5			3.0 1	51.10					
他															

献立材料一覧表7年度11月14日金曜日

7年度11月14日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

7十及11万14日並曜日 118時建物 文物							<u> </u>	\ <u></u>	ונית בו						
			料理名。	/ 食品名				小	中	章 <u>量</u> 	他				
****								۱,	H H	园	10				
ごはん															
4-50	こはん	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳	生司 7 年	- `								000.00					
	<u>牛乳(幼</u>	1)								206.00					
鶏じゃフ				1.5						40.00					
	鶴肉(む		<u>り・平り</u>	1)						19.00					
	糸こんに			`						19.00					
	じゃがい		ひしゃく)						57.00					
	たまねぎ									22.80 15.20					
	こんじん		1 1 0	代						1.90					
	<u>さとう (</u> しょうゆ									1.90					
) 1.	0 F/V						0.76					
	<u>酉 1.</u> みりん		ly							0.76					
	かりん 和風だし									1.29					
	<u>M風だし</u> 水	, ik	5 23							7.60					
えびカン										7.60					
7.0.73		ツ 4 (Λ σ							40.00					
	・ たね油									4.00					
のり酢る		(ц)							4.00					
	<u>ッた</u> キャベツ	,								15.20					
	<u>・・、/</u> もやし(15.20				<u>_</u>	
			FL.)	5 0 g 1	<u></u>					0.38					
	<u> </u>			_	×					1.06					
	しょうゆ									1.37					
	<u>ひょうゆ</u> 酢(米酢			0 5/1/						0.38					
F	ar (/Nar	·)	. 0 1/1/							0.00					
	En~	定力	旧比丘丘	Cc	1.4~	Γ.	7,	١/٨	\/D4	MDO	VC	会作	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	 	
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															
園	497	22.2	14.0	348	73	3.6	2.1	200	0.43	0.41	30	1.4	7.5		
他	107			3.0		5.5			31.10	3			1.5		
IU															

献立材料一覧表7年度11月17日月曜日

7年度11月17日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	, , .	· m / J	<u>"</u> =	.1.0	1. H1. J . T .	- 90	义 为处用。	\ <u></u>	ונית בו						
			料理名。	/ 食品名				小	中	量	他				
****								۱۱,	<u> </u>	袁	1111				
ごはん													1 1		
4-51	こはん	(幼)	5 0 g							112.00					<u> </u>
牛乳	生司 7 年	- >								000.00					
	牛乳(幼		= 400							206.00					
	き(出来									45.00					
	鶴肉(む		<u>り・平り</u>	1)						15.20					
	生揚げ (+\+ \							15.20					
	<u>里いも(</u> 板こんに		<u>55)</u>							22.80 15.20					
	<u>双こんに</u> こんじん									9.12					
	<u>こんしん</u> 小松菜	<u>'</u>								6.08					
	<u> </u>									15.20					
	へ低 和風だし	. 1 1/2	g 代							0.91					
				ດ ປッ						2.66					
	しょうゆ しょうゆ									1.14					
	しょつゆ みりん			ロトル						1.14					
	<u>ゕヮぃ</u> さとう (代						0.91					
	<u>さとり(</u> 酉 1.		ткд	ক						0.91					
	<u> </u>		···/孝							0.76					
八十刀して		かフライ		σ.						40.00					
7	なたね油			_						4.00					
	しょうゆ									2.20					
	<u>ひょりゆ</u> みりん			0 F/V						2.43					
	<u> </u>									1.67					
	とこして レモン果			-23						0.49					
	<u>レヒン来</u> 水	5/1 1	<u>-JV</u>							5.99					
	ンとれん	. - 6. Φ t	サラダ							0.00					
	<u> </u>									15.20					
			ハちょう	切2mr	n)					7.60					
	<u>いっしん</u> 虱クリー									7.00			l l		
1				シャシン	ング30	0 m 1				5.70					
		1,240 2			, , ,	•				00					
															
															
	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	_	虫口	旧具	Ca		F U		V A	VDI	V DZ		艮塩	維		
(上)	(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	509	21.1	17.5	307	74	1.3	2.3	173	0.39	0.38	18	1.7	2.2		
他	300	-1.1	17.0	307	17	1.5	2.0	170	0.00	0.00	10	1.7			
113															

献立材料一覧表 7年度11月18日火曜日

7年度11月18日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

									H 7331						
			WATE 4	,					可負	量					
			料埋名	/ 食品名				小	中	袁	他				
高加の-		`I+							'		,			<u> </u>	
愛知の人	大根葉ご		-*1+ / <i>(</i>	/ + >	- 0 -					445.00					
井可	変和の	/人恨朱	<u> </u>	幼) 5	oug					115.00					
牛乳	士司 (从									200.00					
	丰乳(幼)								206.00					<u> </u>
八杯汁	三府 (十	- 4白 N								45.00					
	豆腐(木									15.20					
	返こんに			4 1						7.60	1				
			<u>ささみ)</u>	1 k g	3 表					3.80					
	こんじん		+ 4"+							7.60					
l l		生・さる		/ТН!)						7.60					
		生・皮を		. <i>T</i> 40 E						15.20 3.80					
				: 5 ~ 10F											
) 1 l	、8衣					0.76	1				
		(濃口)								3.04					
		<u>しパック</u>		∪ g 淡						2.28					
		1.8¦		代						0.61					
		付け <u>)</u>	ікд	衣						0.08		l			
いわし	しの八丁		1, 7 24 1	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	2) 1	0 -				40.00					
T > . 45 >				冷凍・「) 4	υg				40.00					<u> </u>
		<u>:きゅう!</u>	ノの即席	湏リ						40.00					1
	チンゲン									16.20					
	きゅうり									9.40					
	こんじん		. 4 1.	_ #:						3.28					
		i (細切)								1.14					
		<u>付け)</u>	ткд	桜						0.01					
浦郡み7		ゼリー		2 -						00.00					1
	<i>ው</i> ፓነん	ミニゼリ	<u> </u>	3 g						23.00					
				1											
— — — — — — — — — — — — — — — — — — —	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	vc	食塩	食物繊維		
学校 区分	_				_										
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
袁	477	20.0	16.0	380	83	1.9	2.2	220	0.34	0.46	13	2.1	3.2		
		_		-											
他															

献立材料一覧表7年度11月19日水曜日

7年度11月19日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十尺	(年度11月19日小唯日 中部調理場 女城								口別	扒工					
									可食	量負					
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他				
- I × /								.,,	-1-	H2	<u> </u>				
うどん	- 1° /		4.6.0							400.00			1		
4-51	つとん	(幻)	1 6 0	g						160.00					
牛乳 4	L=1												1		
	<u> 乳(幼</u>									206.00					
カレーう													1		
		<u>も・平</u> t			415					16.00					
			<u>きさみ)</u>	1 k ş	3 袋					3.80					
	<u> こんじん</u>									7.60					
	<u>:まねぎ</u>									12.16					
	・ンゲン									6.08					
			5 0	_						2.28					
) 1.	8 ۲۳						4.56					
Ъ,		1.8%								1.52					
				抜き・	打)	1 k g ₹	<u>ષ્ટ</u> જ			3.80					
		400								0.08					
		5 k g	g袋							1.82					
チキン和									ı				1	ı	
	米粉チ	キンナク	ゲット	20 g						20.00					
		(-	J -)							2.00					
アーモン									1	1			1	ı	
/]	∖松菜									11.40					
+	Fャベツ	1								19.00					
<u> ア</u>	7ーモン	ド (パワ	ウダー)	1 k g	沒袋					1.52					
2	さとう(三温)	1 k g	袋						0.61					
L	しょうゆ	(濃口)) 1.	8 hh						1.09					
													合物供		
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)			
	(Noal)	(8)	(8)	\'''81	(1118)	(1118)	(1118)	(48)	\''' 8 /	(1118)	(1116)	(6)	(g)		
小学校															
							1								
中学校															
袁	485	20.7	16.8	296	65	1.4	1.7	178	0.32	0.43	17	2.1	2.8		
他															

献立材料一覧表7年度11月20日木曜日

7年度11月20日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	, , , _				1 H/J		<u>'—</u>	可食量							
			料理名,	/ 食品名				小	中	R 里 	他				
麦ごはん															
夕CIA /		ん(幼)	. 5.0	σ						114.00					
牛乳	文には	.70 (2)]) 30	.8						114.00					
	牛乳 (幼	1)								206.00					
	<u> </u>)							200.00					
12/3 022		<u> </u>								3.80					
1	<u>_ </u>			· 5 ~ 10E						3.04					
	こんじん		/J H	. 0 107	J /					6.08					
	とけのこ)							6.08					
	<u>とうもろ</u>			- IL) '	 1 k σ 绕	<u> </u>			6.08						
		<u>(</u> 乾)			82	•			0.61						
		·(七)	200	544					2.28						
	<u> </u>		 σ						0.91						
	でんぷん								0.53						
	<u> しょうゆ</u>			צ אָיַ					1.52						
	<u>ひょ ファ</u> 食塩(味								0.15						
ビビン		(1317)	INE	<u> 122 </u>					0.10						
	<u>への兵</u> 豚肉(も	 ま、チャ	:Л)						26.60						
	しいたけ) 11					0.61						
	しょうゆ				\ <u>5</u> 4X				3.80						
	さとう (1.52					
	こんにく) () g					0.08					
	<u> </u>		<u> </u>	, , ,	,					22.80					
	<u>こ、こ、</u> まうれん									19.00					
	<u> </u>									0.38					
	少りごま		_							0.61					
	<u>ックとる</u> ごま油		_	13						0.61					
錦糸卵		1.0	-					<u> </u>	l	0.01		l	1		
710/J(71)		一人冷凍	• P)	1 k g ‡						15.20					
きらず		(141)(. ,	1 1 81						10.20					
237,		: 揚げ ([‡]	無) 8	g						8.00					
		12017	<u>m) </u>	-						0.00					
		定户	旧七斤斤	Ca	Me		7	\/ ^	\/D4	VDO		& ⊭=	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	$ \stackrel{\text{\tiny{L}}}{} \stackrel{\text{\tiny{M}}}{} \text{(kcal)} \text{(g)} \text{(g)} \text{(mg)} \text{(mg)} \text{(mg)} \text{(mg)} $								(mg)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校													(8)		
中学校															
園	483	20.0	17.0	283	69	1.5	2.3	212	0.59	0.50	12	2.2	3.2		
他															
	l	l	l			L	l	l	l	l	L	l	1		

献立材料一覧表 7年度11月21日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十点	11/ 12	, H M	唯口	.1.0	12 11 11 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	V 77									
			dol TEL					可負	量負						
			料埋名	/ 食品名				小	中	袁	他				
ごはん									'		,0	<u> </u>			
C 18/0	ブナム	(幼)	5 0 a							112.00				 ,	
牛乳	<u> </u>	(4))	3 U g							112.00					
	 ‡乳(幼	1)								206.00				 ,	
		<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>								200.00					<u> </u>
		<u>まかの。</u> も・平t							15.20						
	なろしし 主揚げ(<i>(</i> 13)						19.00						
	こんじん								15.20						
	<u>こんしん</u> よくさい								24.20						
	大根								26.60						
		# . +-	ナがキ。	炒め用)	`				10.00						
									0.76						
				.) 1 l 1 k g					0.76						
				IK	3 20										
		· 1 k ;	_	代						0.61 1.14					
1		<u>三温)</u> (濃口)								3.80					
) 1.	8 Fil											
	西 1 <u>.</u> ゴキ油		5 k ~							1.52 0.30					
1		1 . 6													
		5 k <u>ş</u>	8 表							0.76					
	<u>K</u>	\ 11. 亡 =	*** ナ > l	`						11.40					
7 (14)		いい白こ			2.0.~				20.00						
+			<u>- 入り・</u>	P) 2	2 U g					20.00					
キャベゾ										11.00					
	キャベツ									14.60					
	もやし(**B'	2.0.) _ #:					12.00					
				200	Jg₩					0.38					
		三温)								0.68					
		(濃口)		8 1/1						1.37					
さつまり		ィック								5.00					
	ろつま	いもスラ	アイツク	5 g						5.00					
															
				I		<u> </u>									
감	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	 -	
学校 区分					_								沿住	 -	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
園	481	19.1	16.2	321	72	1.8	2.3	335	0.52	0.45	20	1.4	3.5		
他								_							
ات ا															

献立材料一覧表7年度11月25日火曜日

7年度11月25日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	, , , _				12 H/-3 2-7-3		可食量								
			料理名,	/ 食品名			.l.			Al.					
								小	中	恵	他				
麦ごはん									Г	T			1		
	麦ごは	(幼)) 50	g						114.00					
牛乳									ı	1					
	牛乳(幼									206.00					
マーボ-	- ビーン												1		
		<u>冷凍・†</u>		切)						45.60					
	<u>豚肉(も</u>		<u> </u>							19.00					
	こんじん									11.40					
1	たまねぎ ナラ / ヤ		と生出り、	1 1	- 代				30.40						
	<u>大豆(水</u> ねぎ(葉								15.20 7.60						
	uさ(呆 しょうが								0.76						
	こんにく				_				0.70						
	<u>さとう (</u>				o g				1.52						
	しょうゆ								1.52						
	<u> </u>			~ r/v						0.76					
	トマトケ									2.28					
	<u>- ` ` - ^</u> 赤みそ			٠,٠٠						4.56					
	でんぷん	5 k s	 g 袋							0.23					
	米油 1									0.38					
	水		_							8.36					
ショー[ロンポー	(蒸)													
	ショー	ロンポ-	- (冷凍	・トレー	-) 2	5 g				25.00					
青菜の	ナムル														
=	チンゲン	サイ								19.00					
	キャベツ									11.40					
	少りごま				g袋					0.76					
	しょうゆ			8 1/2						1.46					
	<u> みりん</u>									0.49					
	<u>ごま油</u>	1 . 6 !	5 kg							0.15					
	F	龙 宀	마스듀듀	0-	N 4 .	۲.	7	\/^	\/D4	\/D^	1/0	4年	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)	(mg)	(mg)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校													\8/		
中学校															
袁	517	21.8	19.5	311	108	2.3	3.0	205	0.57	0.45	20	1.5	4.2		
他															

献立材料一覧表 7年度11月26日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

お理名 / 食品名	一十点	11/7/2	ᄱᄭ		Тп	ᅡᄱᇚᄼᆂ	20	V 77	ונית 🗀	扒工					
小 甲 國 他 112.00 12.00									可能	量					
				料理名	/ 食品名			//\	中	康	他				
# 112.00	-*1+ /								.3	'		10			<u> </u>
年乳(4か) 206.00 15.20 15.	CIAN		(/th)	Γ 0 ~						112.00					
大規の子ぼろ煮 15.20	井回	<u> </u>	(%))	5 U g						112.00					
大根のとぼろ意		十四 (41								206.00				1	
指数ではおいとき 1520 15										200.00]	1	
世帯げ (冷蔵) にんじん				*)						15.20					
Eたじん				=)											
### F2グ P4 P5											1				
大根 しようが (冷蔵・おろし) 500g しえうが (冷蔵・おろし) 500g 和風だし 1kg袋 さとう (三温) 1kg袋 しょうゆ (湯口) 1.8% の76 酒 1.8% でんぶん 5kg袋 の76 水 1388 あじの磯辺フライ あじ磯辺フライ 40g ななね油 (ローリー) 4.00 リルご (40玉) 憤塩 (ゆで塩) 1kg袋 の30 「塩塩 (食物繊維 (東)															
しょうが (冷蔵・おろし) 500g															
和風だし 1 k g 袋			(冷蔵	・おろし) 5 (0 0 g									
さとう(三温) 1 k g袋															
しょうゆ (議日) 1 . 8 % 3.04					袋						1.14				
### 1 . 8 %											3.04				
でんぶん 5 k g 接											0.76				
水 あじ碗辺フライ 4 0 g 40.00	Ĭ	酉 1.	8 hn								0.76				
あじ磯辺フライ 4 0 g		でんぷん		g袋							0.76				
あじ磯辺フライ 40g	7	火									13.68				
なたね油(ローリー) りんご(40玉) 食塩(ゆで塩) 1 kg袋	あじの頃								ı	ı	ı			1	
サルご(4 0 玉)					g										
うんご(40玉) 食塩(ゆで塩) 1 kg袋		なたね油		J-)							4.00				
食塩(ゆで塩) 1 kg袋												I		1	1
学校 Eng 蛋白 脂質 Ca Mg Fe Zn VA VB1 VB2 VC 食塩 食物繊維 (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg)															
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg)	1	食塩(ゆ	で塩)	1 k g	袋						0.30				
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) (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) (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) (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) (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) (mg) (mg)															
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg)															
区分 (kcal) (g) (g) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg)		F :		0H FF	Δ.	B 4	F.	7.	1/6	\/D:	\/D0	1/0	جري	食物繊	
小学校	学校	⊨ng	蛋日	脂質	Ca	Mg	Fe	∠n	V A	VB1	VB2	VC	良温	維	
小学校 中学校 園 516 23.0 16.7 332 103 1.7 2.4 221 0.42 0.46 14 1.1 3.2	区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(σ)	
中学校	.1. 226 1-2													(8)	
園 516 23.0 16.7 332 103 1.7 2.4 221 0.42 0.46 14 1.1 3.2	小字校														
園 516 23.0 16.7 332 103 1.7 2.4 221 0.42 0.46 14 1.1 3.2	中学校														
		E40	22.2	10.7	220	400	4 7	0.4	004	0.40	0.40	4.4	4 4	2.0	
他	园	576	∠3.0	16./	332	103	1./	2.4	221	0.42	0.46	14	1.1	3.2	
	他														

献立材料一覧表7年度11月27日木曜日

7年度11月27日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/ 牛皮	11月2	/ ロ <u>ハ</u>	唯口	一十百	り回り王・	勿									
			44 TT 6					可能	量負						
			料埋名,	/ 食品名			小	中	袁	他					
#>, L	ノッチロ	11 185	. ,				,	'		10					
サント	イッチロ			· · · · / /+ ·	. 2.5				57.00			1			
4-50	サント	イツナレ	コールハ	(ソ(幼)) 35 g				57.00						
牛乳	4回(4								000.00						
	牛乳(幼 ¬ →	1)							206.00						
コーン			u <i>H</i> *	<i>t</i> = m μπ ⋅					5.00			1			
	ベーコン					<i>1</i> 12-			5.60						
	<u>とうもろ</u>								22.80						
	とうもろ				lkg袋				6.08						
	じゃがい		<u> </u>)					19.00						
	たまねぎ								19.00						
	<u>こんじん</u>		A 1-4		15.				6.08						
	グリンピ			1 kg‡	₹					3.80					
	牛乳(調									30.40					
	<u>说脂粉乳</u>									2.28					
<u> </u>	羊風だし		_							0.91					
				き)	lkg袋	!			4.56						
	食塩(味		1 k g	袋						0.11					
	ピージョ							Г	Г	1	ſ	ı	1	Г	
	豚肉(も		き)							22.80					
	たまねぎ	•								22.80					
	パン粉(乾)								1.82					
	トマトケ	チャッ	プ 3 k	g袋						5.42					
Г	ウスター	ソース	1.8	リッ トル						4.65					
	さとう(三温)	1 k g	袋						1.16					
1	食塩(味	付け)	1 k g	袋						0.03					
いちご	ゼリーの	フルー	ソあえ												
	ダイス	ゼリー	(冷凍・	いちご) 1 k	g袋				12.92					
=	もも (黄	桃・ダイ	イス・缶	·)						10.64					
	パイナッ	プル(き	チビット	・缶)						10.64					
													合物绀		
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)			
	(1.001)	(8)	(8)	\81	61	8/	\8/	(6 /	\8/	(8/	\8/	(8)	(g)		
小学校															
中学校															
袁	525	21.8	18.0	361	74	2.7	2.5	142	0.48	0.59	28	1.8	5.3		
他															

献立材料一覧表 7年度11月28日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/牛皮	IIHZ	8日金	唯口	- '十'	1)词注	场	V 7.7	日別	判人 7.7						
								可能	量						
			料理名	/ 食品名			小	中	園	他					
2								۷),	Т	<u> </u> <u> </u> <u> </u>	16				
ごはん									I			1			
	ごはん	(幼)	5 0 g						112.00						
牛乳								ı	1			1			
	牛乳(幼								206.00					<u> </u>	
	すまし汁								1				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
	豆腐(ソ								15.20				ļI		
		で(冷蔵							11.40						
			月 白	: 5 ~ 10F])				6.08						
	こんじん								11.40						
	しめじ(7.60						
7	和風だし	, 1 k	g 袋						0.38						
	しょうゆ	(薄口) 1.	8 hh						2.28					
1	食塩(味	付け)	1 k g	袋						0.04					
j	酉 1.	8 hh								0.76					
	かつおだ	しパック	ク 50	0 g 袋						1.52					
鶏肉のる	あまがら	め													
	鵖肉(も	<u>も</u> ・皮(寸·1.	5 c m ∮	<u>—</u> 角切)					41.80					
	しょうゆ									2.13					
	酉 1.									1.82					
	しょうが		k g							0.23					
	でんぷん									7.60					
l l	なたね油									4.18					
	しょうゆ			8 FIL						2.13					
	さとう(1.75					
	ェーン、 みりん									1.14					
	<u>,, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,</u>	1.0	- <i>V</i>							6.08					
	・・ のごまあ									0.00					
	<u>力 </u>	,,,,								15.20					
	<u> もやし(</u>	(銀豆)								15.20					
	ひいし、 すりごま		1 k σ							1.29					
	_{ょうこる} しょうゆ									1.63					
	<u> ひょうゆ</u> さとう (0.87					
			ING	-						0.07					
	Ι	ı	I	1		Ι	<u> </u>								
~~ 1구	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	_												治 住		
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
小子似															
中学校															
	E44	20.0	10.5	244	60	4.4	2.4	224	0.40	0.45	40	4.0	4.7		
恵	511	20.6	19.5	344	63	1.4	2.4	224	0.40	0.45	13	1.8	1.7		
他															
	l	l	l	l		l	l	l	l	l			1		