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

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
里いもの白みそ汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
里いも（生・皮むき）			22.80					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
小松菜			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
※白みそ			6.08					
照り焼きハンバーグ（焼）								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.86					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.33					
みりん　１．８㍑			0.53					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.26					
水			6.72					
元気サラダ（小バット量）								
※ハム（短冊切）			3.80					
にんじん			4.56					
キャベツ			15.20					
きゅうり			3.04					
とうもろこし（ホール・缶）			3.04					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			0.91					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.27					
酢（米酢）　１．８㍑			1.90					
米油　１．５ｋｇ			0.46					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
☆ヨーグルト								
※ヨーグルト　７０ｇ			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													
中学校													
園	518	23.0	15.1	407	72	5.7	2.4	154	0.44	0.50	14	1.9	2.5
他													

献立材料一覧表

7年度11月5日水曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミネストラスープ								
ソーセージ（１ｃｍカット）			5.60					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			15.20					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			1.21					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
オムレツ（焼）								
※オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
チキンときのこのピラフの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
たまねぎ			20.52					
赤パプリカ			3.04					
マッシュルーム（水煮・スライス）			4.56					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			2.00					
米油　１．５ｋｇ			0.30					
コンソメ　５００ｇ			0.84					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
さくさく豆腐								
※さくさく豆腐　５．５ｇ			5.50					

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															
中学校															
園	501	20.9	15.8	272	62	1.5	2.3	195	0.44	0.53	21	1.7	3.4		
他															

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

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
広東風ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
はくさい			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.80					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さつまいものあめ煮								
※さつまいも（冷凍・乱切）			45.60					
なたね油（ローリー）			4.56					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			5.32					
水			2.28					
海そうサラダ								
きゅうり			10.64					
とうもろこし（ホール・缶）			5.32					
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋			1.06					
卓上青じそドレッシング								
※卓上青じそドレッシング　３００ｍｌ			5.70					

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															
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

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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
肉団子と千切り野菜の煮物								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.80					
にんじん			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.84					
大根			30.40					
はくさい			22.80					
しめじ（生）			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
みかん								
みかん（Ｓ）			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															
中学校															
園	505	21.5	17.2	441	72	2.6	2.4	290	0.46	0.58	36	1.2	2.0		
他															

献立材料一覧表

7年度11月10日月曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
みそ煮								
豚肉（もも・平切）			9.62					
里いも（生・皮むき）			22.80					
板こんにゃく			19.00					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
大根			30.40					
にんじん			15.20					
赤みそ			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			22.80					
ねぎ入り卵焼き								
※ねぎ入り卵焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
しそきゅうり								
きゅうり			22.80					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.23					

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															
中学校															
園	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　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
秋の恵みハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			15.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
マッシュルーム（水煮・スライス）			7.60					
しめじ（生）			3.80					
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
※ハヤシルウ（Ｖ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			6.08					
ウスターソース　１．８㍑			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
コーンフライ								
※コーンフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
コールスロー（キャベツ・きゅうり）								
キャベツ			26.60					
きゅうり			4.56					
卓上コールスロードレッシング								
※卓上コールスロードレッシング３００ｍｌ			5.70					

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															
中学校															
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　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
◎ゲーンチュートタオフー（タイ）								
豆腐（ソフト）			22.80					
はるさめ（乾・カット）			3.04					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.43					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.21					
中華だし　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.46					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.57					
◎ガパオライスの具（タイ）								
鶏肉（むね・ひき）			23.00					
たまねぎ			30.40					
ピーマン			3.42					
赤パプリカ			3.42					
しめじ（生）			7.52					
米油　１．５ｋｇ			0.68					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.68					
オイスターソース　１ｋｇ袋			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.89					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.03					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.68					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
青パパイヤのサラダ								
※まぐろ油漬（缶）			3.80					
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋			12.16					
きゅうり			9.12					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上中華ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　３００ｍｌ			5.70					
型抜きチーズ								
※型抜きチーズ（ディズニー型・Ｆｅ）　１０ｇ			10.00					

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													
中学校													
園	468	21.4	15.3	341	66	2.1	2.2	210	0.37	0.44	24	2.2	2.6
他													

献立材料一覧表

7年度11月13日木曜日　中部調理場　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（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
オニオンスープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
にんじん			9.12					
たまねぎ			38.00					
チンゲンサイ			7.60					
※ローストオニオン			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
レモンサラダ								
キャベツ			11.40					
きゅうり			7.60					
にんじん			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			6.08					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.76					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			0.61					
ブルーベリージャム								
※ブルーベリージャム　１５ｇ			15.00					

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															
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		
他															

献立材料一覧表

7年度11月14日金曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
鶏じゃが								
鶏肉（むね・皮付・平切）			19.00					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			57.00					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
えびカツ								
※えびカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
のり酢あえ								
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					

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															
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															

献立材料一覧表

7年度11月17日月曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
いもたき（出来上がり量180ｃｃ）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
里いも（生・皮むき）			22.80					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			9.12					
小松菜			6.08					
大根			15.20					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.66					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
みりん　１．８㍑			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８㍑			0.76					
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.20					
みりん　１．８㍑			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１㍑			0.49					
水			5.99					
キャベツとれんこんのサラダ								
キャベツ			15.20					
れんこん（生・いちょう切２mm）			7.60					
卓上和風クリーミードレッシング								
※卓上和風クリーミードレッシング３００ｍｌ			5.70					

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															
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															

献立材料一覧表

7年度11月18日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
愛知の大根葉ごはん								
※愛知の大根葉ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
八杯汁								
豆腐（木綿）			15.20					
板こんにゃく			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（生・皮むき）			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
みりん　１．８㍑			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
◎いわしの八丁みそ煮								
※いわしの八丁みそ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
チンゲンサイときゅうりの即席漬け								
チンゲンサイ			16.20					
きゅうり			9.40					
にんじん			3.28					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.01					
蒲郡みかんミニゼリー								
※みかんミニゼリー　２３ｇ			23.00					

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															
中学校															
園	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　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
うどん								
※うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
カレーうどんの汁								
豚肉（もも・平切）			16.00					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			12.16					
チンゲンサイ			6.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.56					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.80					
カレー粉　４００ｇ			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.82					
チキン和風揚げ								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
アーモンドあえ								
小松菜			11.40					
キャベツ			19.00					
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.09					

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															
中学校															
園	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　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
わかめスープ（肉なし）								
※かまぼこ（冷蔵）			3.80					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.04					
にんじん			6.08					
たけのこ（水煮）			6.08					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
中華だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）			26.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
もやし（緑豆）			22.80					
ほうれん草			19.00					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.61					
錦糸卵（蒸）								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋			15.20					
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													
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													

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

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜と豚肉のごま炒め煮								
豚肉（もも・平切）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			15.20					
はくさい			24.20					
大根			26.60					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			10.00					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
酒　１．８㍑			1.52					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			11.40					
つくね(レバー入り･白ごまなし)								
※つくね（レバー入り・Ｐ）　２０ｇ			20.00					
キャベツの土佐あえ								
キャベツ			14.60					
もやし（緑豆）			12.00					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さつまいもスティック								
※さつまいもスティック　５ｇ			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													
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													

献立材料一覧表

7年度11月25日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			45.60					
豚肉（もも・ひき）			19.00					
にんじん			11.40					
たまねぎ			30.40					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.76					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
赤みそ			4.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			8.36					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
青菜のナムル								
チンゲンサイ			19.00					
キャベツ			11.40					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.46					
みりん　１．８㍑			0.49					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.15					

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															
中学校															
園	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

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
大根のそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			15.20					
チンゲンサイ			9.12					
大根			53.20					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			13.68					
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
りんご								
りんご（４０玉）			50.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.30					

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															
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		
他															

献立材料一覧表

7年度11月27日木曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
コーンスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			5.60					
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
たまねぎ			19.00					
にんじん			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.91					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）			22.80					
たまねぎ			22.80					
パン粉（乾）			1.82					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.42					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.65					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.16					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
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			12.92					
もも（黄桃・ダイス・缶）			10.64					
パイナップル（チビット・缶）			10.64					

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															
中学校															
園	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

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆腐のすまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※かまぼこ（冷蔵）			11.40					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
にんじん			11.40					
しめじ（生）			7.60					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
酒　１．８㍑			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉のあまがらめ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.13					
酒　１．８㍑			1.82					
しょうが粉　１ｋｇ			0.23					
でんぷん　５ｋｇ袋			7.60					
なたね油（ローリー）			4.18					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.75					
みりん　１．８㍑			1.14					
水			6.08					
小松菜のごまあえ								
小松菜			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			1.29					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.63					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.87					

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															
中学校															
園	511	20.6	19.5	344	63	1.4	2.4	224	0.40	0.45	13	1.8	1.7		
他															