献立材料一覧表

6年度2月3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				
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）	28.00	33.60						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	12.00	14.40						
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ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	18.00	21.60						
さわらの塩焼き								
※さわら（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ	50.00	50.00						
アーモンドあえ								
ほうれん草	15.00	18.00						
キャベツ	25.00	30.00						
アーモンド（あらびき）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.44	1.73						

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	609	29.9	21.5	360	111	2.7	3.5	290	0.66	0.68	28	1.9	3.6		
中学校	748	33.6	23.3	387	125	3.4	4.2	330	0.85	0.71	33	2.2	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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	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						
煮みそ								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	24.00	28.80						
大根	40.00	48.00						
にんじん	16.00	19.20						
板こんにゃく	12.00	14.40						
ねぎ（白ねぎ）	6.40	7.68						
赤みそ	7.60	9.12						
和風だし　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.40	2.88						
水	20.00	24.00						
れんこんサンドフライ								
※れんこんサンドフライ　４０ｇ	40.00							
※れんこんサンドフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
キャベツのごまゆかり								
キャベツ	35.00	42.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						

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	608	23.5	20.0	345	89	2.2	3.0	198	0.67	0.44	32	1.9	4.4		
中学校	788	28.7	24.1	373	108	3.1	3.6	224	0.88	0.46	39	2.3	5.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	他				
りんごパン								
※りんごパン（小）　５５ｇ	96.00							
※りんごパン（中）　６５ｇ		113.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポトフ								
フランクフルトソーセージ（１ｃｍカット）	20.00	24.00						
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
大根	45.00	54.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	54.00	64.80						
チーズ入りオムレツ								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
ブロッコリーとコーンのサラダ								
ブロッコリー	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						

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	660	26.9	27.0	346	78	2.2	3.4	306	0.50	0.72	53	2.9	7.8		
中学校	760	30.8	31.0	366	86	2.5	3.7	353	0.57	0.79	63	3.6	9.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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						
いなか汁								
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	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
生揚げ（冷蔵）	10.00	12.00						
※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						
豚肉のしょうが炒め								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
たまねぎ	30.00	36.00						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.96	1.15						
酒　１．８㍑	1.87	2.24						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.75	0.90						
☆根羽ヨーグルト								
※ヨーグルト（根羽）　９５ｇ		95.00						
※ヨーグルト（根羽）　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	618	25.1	17.0	391	90	2.2	3.3	153	0.83	0.58	21	2.2	4.1		
中学校	783	30.0	19.3	437	104	2.5	4.0	167	1.05	0.64	25	2.6	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	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						
豚骨ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	15.00	18.00						
はくさい	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	23.00	27.60						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
ラーメンの素（白湯）　２ｋｇ袋	11.00	13.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
※春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
はるみ								
はるみ（Ｌ）	60.00							
ミックスナッツ								
※ミックスナッツ　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	605	23.1	20.4	276	72	1.3	2.4	225	0.49	0.46	38	2.9	3.7		
中学校	765	28.0	31.3	300	109	2.1	3.2	214	0.49	0.53	16	3.6	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
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						
高野豆腐入りみそ汁								
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
高野豆腐（乾・細短冊切）	3.00	3.60						
たまねぎ	13.00	15.60						
小松菜	8.00	9.60						
※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						
◎ぶりの竜田揚げ								
※ぶりの竜田揚げ　４０ｇ	40.00							
※ぶりの竜田揚げ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
切り干し大根のそぼろ丼の具								
鶏肉（むね・ひき）	24.00	28.80						
切り干し大根	4.00	4.80						
にんじん	8.00	9.60						
ピーマン	4.00	4.80						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.54	0.65						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.20						
酒　１．８㍑	1.60	1.92						
みりん　１．８㍑	1.60	1.92						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.02	0.02						
水	6.00	7.20						

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	623	28.5	20.5	306	81	2.3	2.6	249	0.54	0.55	20	2.3	5.6		
中学校	783	34.1	23.6	324	99	2.9	3.1	285	0.70	0.62	24	2.8	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	他				
小型ロールパン								
※小型ロールパン（小）　３０ｇ	48.00							
※小型ロールパン（中）　４０ｇ		64.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
イタリアンスパゲティ								
スパゲティ（乾・カット）　４ｋｇ袋	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
キャベツ	40.00	48.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	13.00	15.60						
トマトピューレ　３ｋｇ	5.00	6.00						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.70	3.24						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
若鶏のハーブ焼き								
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
ツナきゅうり								
※まぐろ油漬（缶）	7.00	8.40						
きゅうり	30.00	36.00						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	4.50	5.40						
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（液状）　１２．５ｇ	12.50	12.50						

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	641	33.6	25.4	318	94	2.5	3.5	255	0.52	0.58	29	2.0	4.6		
中学校	758	39.7	29.1	337	108	2.8	4.1	290	0.62	0.64	34	2.6	5.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	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						
八宝菜（卵除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
うずら卵（パック）	15.00	18.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
はくさい	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
オイスターソース　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
水	7.00	8.40						
かにしゅうまい								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
もやしの中華サラダ								
もやし（緑豆）	25.00	30.00						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
卓上バンバンジードレッシング								
※卓上バンバンジードレッシング　３００ｇ	7.50	7.50						

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	612	27.3	19.2	310	90	2.3	3.9	333	0.67	0.53	19	1.7	4.5		
中学校	813	34.9	23.3	330	111	3.1	5.0	386	0.88	0.60	22	2.2	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	他				
わかめごはん								
※わかめごはん（小）　７０ｇ	162.00							
※わかめごはん（中）　１００ｇ		231.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）	14.00	16.80						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
ごぼう（生・千切）	8.00	9.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
米粉ホキフライのレモンじょうゆかけ								
※米粉ホキフライ　５０ｇ	50.00							
※米粉ホキフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.90	3.48						
みりん　１．８㍑	3.20	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
レモン果汁　１㍑	0.65	0.78						
水	1.30	1.56						
はくさいとキャベツの即席漬け								
はくさい	20.00	24.00						
キャベツ	15.00	18.00						
にんじん	3.00	3.60						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						

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	606	23.7	17.9	291	76	1.5	2.5	252	0.57	0.49	16	3.3	3.5		
中学校	760	27.9	20.1	306	88	2.0	2.9	287	0.73	0.55	18	4.1	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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	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						
親子汁（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
ほうれん草	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
さけの銀紙焼き								
※さけの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ	60.00	60.00						
はくさいと小松菜のおひたし								
はくさい	40.00	48.00						
小松菜	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
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	588	31.5	16.9	1314	103	2.5	3.0	258	0.50	0.60	20	2.6	3.0		
中学校	758	36.2	19.8	1341	117	3.0	3.5	292	0.67	0.64	22	3.0	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
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						
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.60						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	50.00	60.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
水	10.00	12.00						
愛知のれんこん入りつくね								
※愛知のれんこん入りつくね　２０ｇ	40.00	60.00						
キャベツとコーンの和風サラダ								
キャベツ	25.00	30.00						
きゅうり	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
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	7.50	7.50						

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	622	22.6	19.0	302	90	1.8	2.9	234	0.69	0.45	33	2.0	9.4		
中学校	790	27.8	21.9	316	106	2.5	3.3	266	0.89	0.49	39	2.4	10.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
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						
あさりのチャウダー（乳除去食）								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
にんじん	20.00	24.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ボロニアソーセージ								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ	40.00	40.00						
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
きゅうり	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※コーンクリーミードレッシング　１㍑	4.00	4.80						
りんごジャム								
※りんごジャム　１５ｇ	15.00							
※りんごジャム　２０ｇ		20.00						

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	669	29.4	22.0	509	159	10.6	3.2	235	0.37	0.59	34	3.2	7.2		
中学校	802	33.9	24.5	542	173	12.5	3.6	265	0.42	0.66	40	3.8	8.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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						
冬野菜と豚肉のごま炒め煮								
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						
はくさい	45.00	54.00						
大根	35.00	42.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
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	5.00	6.00						
酒　１．８㍑	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	15.00	18.00						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり	25.00	30.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８㍑	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						

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	634	26.1	21.6	355	99	2.3	3.4	240	0.61	0.46	21	2.2	3.6		
中学校	768	29.5	23.6	380	111	2.8	4.0	270	0.82	0.49	23	2.5	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2月21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				
ソフトめん								
※ソフトめん（小）　８０ｇ	196.00							
※ソフトめん（中）　１２０ｇ		294.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）	14.00	16.80						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	10.00	12.00						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.50	3.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
ウスターソース　１．８㍑	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ソーセージとキャベツのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	10.00	12.00						
キャベツ	40.00	48.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
コンソメ　５００ｇ	0.35	0.42						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
はるみ								
はるみ（Ｌ）		60.00						
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	648	25.5	18.6	291	92	1.9	3.0	521	0.50	0.50	35	2.9	8.2		
中学校	849	32.5	21.4	310	119	2.7	3.7	636	0.64	0.55	62	3.5	10.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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							
赤飯								
※赤飯（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
すまし汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
ほうれん草	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
チキンカツ								
※チキンカツ　５０ｇ	50.00							
※チキンカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
れんこんサラダ								
れんこん（生・半月切３mm）	15.00	18.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※まぐろ油漬（缶）	8.00	9.60						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00	5.00						
☆いちごクレープ								
※クレープ（いちご・お祝い）　３５ｇ		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	640	22.7	24.3	294	81	1.7	2.6	220	0.52	0.44	18	2.2	2.2		
中学校	897	28.8	33.7	380	106	2.8	3.6	253	0.53	0.49	23	3.5	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
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						
豆腐のオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	15.00	18.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	120.00	144.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	12.00	14.40						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	8.00	9.60						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
赤みそ	2.00	2.40						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
にらまんじゅう								
※にらまんじゅう　３０ｇ	30.00	60.00						
もやしのナムル								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.32	0.38						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						

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	585	25.0	16.8	300	149	2.8	3.4	203	0.74	0.49	15	1.7	3.6		
中学校	773	31.9	20.0	322	183	3.7	4.3	243	1.01	0.55	21	2.1	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
ロウカット玄米ごはん								
※ロウカット玄米ごはん（小）　７０ｇ	158.00							
※ロウカット玄米ごはん（中）　１００ｇ		226.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークカレー（乳除去食）（図書コラボ）								
豚肉（もも・平切）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.24						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
スコッチエッグ								
※スコッチエッグ（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00	40.00						
ナタデココのゼリーあえ								
※りんごゼリー（常温・透明）　２ｋｇ袋	25.00	30.00						
※ナタデココ（常温）	15.00	18.00						
みかん（缶）	15.00	18.00						

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	692	22.5	19.4	345	90	2.1	3.4	289	0.70	0.53	18	2.2	6.9		
中学校	846	26.1	20.9	364	109	2.6	3.9	323	0.87	0.57	21	2.7	8.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
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						
すきやき								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
焼豆腐	20.00	24.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
はくさい	62.00	74.40						
にんじん	20.00	24.00						
ねぎ（白ねぎ）	8.00	9.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.80	6.96						
酒　１．８㍑	1.20	1.44						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
里いもコロッケ								
※コロッケ（里いも）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（里いも）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり	25.00	30.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						

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	659	25.6	21.5	379	87	2.0	3.2	239	0.79	0.49	21	2.0	4.0		
中学校	824	30.2	24.5	409	101	2.4	3.7	270	1.03	0.51	23	2.4	4.8		
園															
他															