献立材料一覧表

6年度2月3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	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					
おでん								
※揚げボール（冷蔵）			7.60					
※ちくわ（冷蔵）			10.64					
※かくあげ（冷凍）			15.20					
大根			22.80					
にんじん			7.60					
板こんにゃく			15.20					
昆布（角切）			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.29					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.20					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			35.72					
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					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.57					
水			2.28					
きゅうりのかおりあえ								
きゅうり			22.80					
※青じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			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															
中学校															
園	503	15.2	15.4	333	70	1.5	1.8	143	0.39	0.37	21	1.4	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度2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	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					
豆腐のオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			91.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			9.12					
大根			11.40					
チンゲンサイ			6.08					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.04					
赤みそ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
もち米蒸し（蒸）								
※もち米蒸し（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
はるみ								
はるみ（Ｌ）			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															
中学校															
園	502	20.6	15.5	280	120	1.8	2.9	192	0.64	0.44	33	1.1	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	他				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）			10.64					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			7.60					
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			3.04					
※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
ウスターソース　１．８㍑			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ソーセージとキャベツのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）			7.60					
キャベツ			30.40					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.27					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（液状）　１２．５ｇ			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															
中学校															
園	576	22.1	16.1	279	83	1.9	2.4	145	0.38	0.41	24	2.1	6.8		
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			10.64					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			7.60					
ごぼう（生・千切）			6.08					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
みりん　１．８㍑			1.14					
酒　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
マヨタコフライ								
※マヨタコフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ほうれん草のごまあえ								
ほうれん草			11.40					
もやし（緑豆）			19.00					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.91					
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	486	19.3	17.6	312	71	1.2	2.4	193	0.45	0.44	10	2.5	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	他				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャロットポタージュ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
にんじん（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			15.20					
にんじん			7.50					
たまねぎ			34.20					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.14					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
牛乳（調理用）　１㍑			7.60					
※生クリーム　１㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
鶏肉のカレー焼き								
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
青パパイヤのサラダ								
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					
卓上コーンクリーミードレッシング								
※卓上コーンクリーミードレッシング３００ｍｌ			5.70					
りんごジャム								
※りんごジャム　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	563	22.8	22.0	318	67	1.3	2.5	277	0.33	0.58	26	2.1	4.8
他													

献立材料一覧表

6年度2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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
八宝菜(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			19.00					
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.38					
たまねぎ			22.80					
はくさい			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
たけのこ（水煮）			11.40					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
オイスターソース　１ｋｇ袋			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酒　１．８㍑			1.14					
水			4.56					
にんじんしゅうまい（蒸）								
※にんじんしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
もやしの中華サラダ								
もやし（緑豆）			19.00					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　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	465	20.5	14.9	282	65	1.4	2.3	213	0.52	0.41	15	1.6	3.2		
他															

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
いなか汁								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（生・皮むき）			22.80					
板こんにゃく			7.60					
大根			19.00					
にんじん			7.60					
生揚げ（冷蔵）			7.60					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
豚肉のしょうが炒め（釜）								
豚肉（もも・平切）			26.60					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
たまねぎ			22.80					
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.73					
酒　１．８㍑			1.42					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.57					
☆いちごヨーグルト								
※ヨーグルト（いちご・Ｆｅ）　８０ｇ			80.00					

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	20.2	14.2	354	73	6.3	2.6	182	0.62	0.52	33	1.5	3.3
他													

献立材料一覧表

6年度2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	中	園	他				
りんごパン								
※りんごパン（幼）　３５ｇ			60.34					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ポトフ								
フランクフルトソーセージ（１ｃｍカット）			19.00					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
大根			34.20					
にんじん			13.68					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			41.04					
チーズ入りオムレツ(焼)								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
ツナきゅうり								
※まぐろ油漬（缶）			5.32					
きゅうり			22.80					
卓上ノンエッグマヨネーズ(ハーフ)								
※卓上ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　２１０ｇ			3.80					

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															
中学校															
園	518	21.9	24.2	309	58	1.4	2.6	235	0.39	0.59	24	2.2	4.9		
他															

献立材料一覧表

6年度2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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
すまし汁（ほうれん草）								
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			11.40					
ほうれん草			11.40					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
しめじ（生）			7.60					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
かぼちゃのハートコロッケ								
※コロッケ（ハート型・パンプキン）５０ｇ			50.00					
なたね油（ローリー）			5.00					
切り干し大根のそぼろ丼の具（小一味1/2量）								
鶏肉（むね・ひき）			18.24					
切り干し大根			3.04					
にんじん			6.08					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			3.04					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.41					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.63					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
水			4.56					
☆アセロラゼリー								
※アセロラゼリー（ＶＣ・Ｆｅ・繊維）　４０ｇ			40.00					

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	541	20.1	15.5	305	71	4.9	2.1	419	0.40	0.44	125	2.0	7.2		
他															

献立材料一覧表

6年度2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					
高野豆腐入り白みそ汁								
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
にんじん			7.60					
高野豆腐（乾・細短冊切）			2.28					
たまねぎ			9.88					
小松菜			6.08					
※白みそ			6.16					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
米粉ホキフライのレモンじょうゆかけ								
※米粉ホキフライ　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					
れんこんのゆかりあえ								
れんこん（生・いちょう切２mm）			19.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
水			7.60					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.15					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					

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	465	18.0	14.4	274	58	1.3	2.0	192	0.36	0.40	19	1.6	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
◎里いもといかの煮物								
豚肉（もも・平切）			19.00					
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			7.60					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
里いも（生・皮むき）			30.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
※かまぼこ（冷蔵）			11.40					
板こんにゃく			15.20					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			1.52					
水			15.20					
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			20.00					
キャベツとコーンの和風サラダ								
キャベツ			19.00					
きゅうり			6.08					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
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	463	19.3	15.1	303	57	1.0	2.2	140	0.52	0.40	14	1.4	2.2		
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚骨ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
はくさい			19.00					
もやし（緑豆）			15.20					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
にんじん			9.12					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			11.40					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
ラーメンの素（白湯）　２ｋｇ袋			8.36					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
米粉ししゃもフライの香味ソースかけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１㍑			0.73					
水			4.46					
大根のナムル								
大根			22.80					
にんじん			7.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
みりん　１．８㍑			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.19					

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	464	20.3	16.2	319	69	1.1	2.0	221	0.34	0.46	12	2.8	3.2		
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
ロウカット玄米ごはん								
※ロウカット玄米ごはん（幼）　５０ｇ			113.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
根菜カレー								
豚肉（もも・平切）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			13.68					
にんじん			9.12					
たまねぎ			15.20					
れんこん（生・いちょう切３mm）			9.12					
ごぼう（生・輪切５mm）			6.08					
たけのこ（水煮）			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.05					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.04					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.56					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			3.04					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
たまねぎのツナ炒め								
たまねぎ			26.60					
※まぐろ油漬（レトルト）			9.88					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
キャベツ			11.40					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
コンソメ　５００ｇ			0.20					
米油　１．５ｋｇ			0.30					
ナタデココのフルーツあえ								
※ナタデココ（冷凍・星型）			11.40					
みかん（缶）			10.64					
パイナップル（チビット・缶）			10.64					
もも（黄桃・ダイス・缶）			9.12					

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	494	18.5	14.1	313	74	1.1	2.1	164	0.49	0.42	25	1.3	4.9		
他															

献立材料一覧表

6年度2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					
大根のそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			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					
ほうれん草入り卵焼き(焼)								
※ほうれん草入り卵焼き　５０ｇ			50.00					
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり			19.00					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.15					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					

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	463	19.6	17.3	328	67	2.1	2.7	267	0.47	0.56	14	1.4	2.1		
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
親子汁（ほうれん草）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
ほうれん草			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
はくさいとキャベツの即席漬け								
はくさい			15.20					
キャベツ			11.40					
にんじん			2.28					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.01					

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	508	27.9	18.1	388	80	1.9	2.5	218	0.38	0.58	13	1.9	2.1		
他															

献立材料一覧表

6年度2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					
すきやき（幼保）								
牛肉（もも・平切）			19.00					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
焼豆腐			15.20					
糸こんにゃく			15.20					
はくさい			45.60					
にんじん			15.20					
ねぎ（白ねぎ）			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.59					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.64					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
さっぱりきゅうり								
きゅうり			22.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					

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	510	20.9	18.4	334	65	5.0	3.1	497	0.47	0.47	17	1.6	5.0		
他															

献立材料一覧表

6年度2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				
小型ロールパン								
※小型ロールパン（幼）　２５ｇ			40.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
イタリアンスパゲティ								
スパゲティ（乾・カット）　４ｋｇ袋			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
豚肉（もも・平切）			15.20					
キャベツ			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.88					
トマトピューレ　３ｋｇ			3.80					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.05					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
ボロニアソーセージ（焼）								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ			40.00					
ブロッコリーとコーンのサラダ								
ブロッコリー			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.76					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上サウザンドドレッシング								
卓上サウザンドドレッシング　３００ｇ			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	485	23.0	20.1	424	135	3.1	2.3	210	0.44	0.50	40	1.9	4.0		
他															

献立材料一覧表

6年度2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					
煮みそ								
豚肉（もも・平切）			19.00					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
里いも（生・皮むき）			18.24					
大根			30.40					
にんじん			12.16					
板こんにゃく			9.12					
ねぎ（白ねぎ）			4.86					
赤みそ			5.78					
和風だし　１ｋｇ袋			0.49					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.82					
水			15.20					
あじの竜田揚げ								
※あじの竜田揚げ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
はくさいと小松菜のおひたし								
はくさい			30.40					
小松菜			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					

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	466	20.7	16.0	324	71	1.9	2.6	191	0.55	0.44	18	1.3	2.6		
他															