献立材料一覧表

6年度3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	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						
かきたま汁（卵除去食）								
※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）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
チンゲンサイ	13.00	15.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ	40.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
五目ちらし寿司の具								
※まぐろ油漬（レトルト）	10.00	12.00						
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
にんじん	10.00	12.00						
れんこん（生・いちょう切３mm）	7.00	8.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
酢（米酢）　１．８㍑	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.34	1.61						
みりん　１．８㍑	0.67	0.80						
和風だし　１ｋｇ袋	0.67	0.80						
水	3.36	4.03						
☆いがまんじゅう								
※いがまんじゅう　５０ｇ		50.00						
※いがまんじゅう　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	708	26.9	21.2	355	81	5.6	3.0	587	0.59	0.58	12	2.4	5.2		
中学校	921	32.6	24.5	384	97	7.1	3.7	703	0.77	0.63	15	2.6	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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						
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	20.00	24.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
ねぎ（白ねぎ）	5.00	6.00						
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						
豆板じゃん　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						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
茎わかめ入り中華あえ								
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.60	0.72						

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	633	25.6	21.6	313	133	2.6	3.5	254	0.74	0.50	17	1.8	4.9
中学校	838	31.8	27.4	331	159	3.4	4.4	291	1.01	0.54	18	2.2	6.1
園													
他													

献立材料一覧表

6年度3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				
ミルクロールパン								
※ミルクロールパン（小）　５０ｇ	86.00							
※ミルクロールパン（中）　７０ｇ		120.00						
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）	10.00	12.00						
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						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	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						
若鶏のマーマレード焼き								
※若鶏のマーマレード焼き（冷凍・Ｐ）４０ｇ	40.00							
※若鶏のマーマレード焼き（冷凍・Ｐ）５０ｇ		50.00						
野菜の甘酢あえ								
キャベツ	30.00	36.00						
にんじん	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.13	0.16						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	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	632	30.1	22.1	398	89	1.4	3.5	197	0.43	0.72	30	2.0	5.9		
中学校	788	36.6	25.8	446	108	1.8	4.1	221	0.52	0.85	37	3.0	7.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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						
豚汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
大根	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（白ねぎ）	5.00	6.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
菜の花の和風サラダ								
菜花（促成）	7.00	8.40						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
キャベツ	18.00	21.60						
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	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	615	25.8	23.0	397	88	2.3	3.0	185	0.66	0.59	23	1.9	3.0		
中学校	768	31.1	26.1	434	102	2.9	3.9	206	0.85	0.65	29	2.2	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
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						
カレーなんばんの汁								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
ねぎ（白ねぎ）	8.00	9.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.00	7.20						
みりん　１．８㍑	2.00	2.40						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
カレー粉　４００ｇ	0.15	0.18						
でんぷん　５ｋｇ袋	2.40	2.88						
ちくわの磯辺揚げ								
※ちくわの磯辺揚げ　２３ｇ	23.00	46.00						
なたね油（ローリー）	2.30	4.60						
れんこんの甘辛炒め								
れんこん（生・いちょう切３mm）	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酒　１．８㍑	0.40	0.48						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
水	5.00	6.00						
アーモンド								
アーモンド　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	607	22.5	20.5	284	71	1.3	2.1	189	0.43	0.42	17	3.0	3.8
中学校	823	29.0	32.2	325	116	2.0	2.9	212	0.49	0.55	20	3.7	6.0
園													
他													

献立材料一覧表

6年度3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	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						
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）	28.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
板こんにゃく	15.00	18.00						
たまねぎ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	20.00	24.00						
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ	40.00							
※米粉いかフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.32	3.48						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.56	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.76	2.64						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.52	0.78						
水	1.04	1.56						
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ﾘｯﾄﾙ	3.60	4.32						
さかなふりかけ								
※ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ		2.80						

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	609	24.1	17.2	278	91	1.5	2.9	241	0.72	0.45	21	2.0	6.6		
中学校	794	30.1	20.3	488	193	2.4	3.8	279	0.91	0.50	24	2.8	8.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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	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						
おくずかけ								
そうめん（乾）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
豆玉ふ　５００ｇ袋	0.80	0.96						
豆腐（ソフト）	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
糸こんにゃく	8.00	9.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
みつば	2.00	2.40						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
大根サラダ								
※まぐろ油漬（缶）	10.00	12.00						
大根	25.00	30.00						
キャベツ	15.00	18.00						
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　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	611	25.4	19.3	622	96	1.7	2.6	157	0.46	0.43	13	2.8	3.7		
中学校	754	30.0	21.0	699	109	2.2	3.2	172	0.61	0.46	15	3.1	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
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						
ハヤシシチュー（乳除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
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						
※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						
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ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
元気サラダ								
※ハム（短冊切）	9.75	11.70						
にんじん	7.50	9.00						
キャベツ	27.00	32.40						
きゅうり	7.50	9.00						
とうもろこし（ホール・缶）	12.00	14.40						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.45	0.54						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.60	4.32						
米油　１．５ｋｇ	0.75	0.90						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
さつまいもスティック								
※さつまいもスティック　５ｇ	5.00							
☆米粉チョコドッグ								
※米粉チョコドッグ（学校配送）　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	602	23.0	14.9	310	80	1.5	2.8	294	0.62	0.48	30	2.1	7.5		
中学校	828	29.2	20.2	554	95	1.9	3.4	345	0.78	0.58	34	2.7	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（小）　５０ｇ	85.00							
※米粉パン（中）　６０ｇ		102.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
キャベツのツナ煮								
※まぐろ油漬（レトルト）	25.00	30.00						
キャベツ	50.00	60.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
コンソメ　５００ｇ	1.30	1.56						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
水	25.00	30.00						
ささみチーズ入りフライ								
※ささみチーズ入りフライ　５０ｇ	50.00							
※ささみチーズ入りフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
フルーツの甘夏みかんゼリーあえ								
※甘夏みかんゼリー（常温・繊維）　２ｋｇ袋	21.00	25.20						
パイナップル（チビット・缶）	14.00	16.80						
もも（黄桃・ダイス・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	664	35.2	24.2	357	78	1.7	3.0	209	0.26	0.50	39	2.4	7.6		
中学校	770	40.7	27.4	384	89	2.0	3.3	235	0.29	0.52	47	3.1	9.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	15.00	18.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
にんじん	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
のり酢あえ								
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ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	599	28.2	17.5	473	85	2.8	2.9	210	0.46	0.54	17	2.1	2.9		
中学校	757	33.8	19.9	530	100	3.6	3.4	237	0.62	0.58	20	2.4	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
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						
中華スープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
にんじん	13.00	15.60						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
えびしゅうまい								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ	30.00	60.00						
キムタクごはんの具								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
はくさい	10.50	12.60						
ねぎ（白ねぎ）	2.10	2.52						
※白菜キムチ　１．２ｋｇ袋	10.00	12.00						
※たくあん漬（千切）	3.50	4.20						
※つぼ漬	3.50	4.20						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.20						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ	10.00							
☆ぶどうゼリー								
※ぶどうゼリー（Ｆｅ・繊維）　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	605	22.5	21.3	303	95	4.3	3.1	202	0.64	0.54	18	2.7	3.8		
中学校	802	26.4	19.5	292	81	9.2	3.4	226	0.85	0.48	92	3.8	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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（中）　１００ｇ		224.00						
赤飯								
※赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
じゃがもち汁								
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	8.00	9.60						
※じゃがいもボール　１ｋｇ	25.00	30.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
チンゲンサイ	12.00	14.40						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
鶏肉のあまがらめ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.80	3.36						
酒　１．８㍑	2.40	2.88						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.36						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.50	6.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.80	3.36						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.30	2.76						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
水	8.00	9.60						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
☆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	750	24.8	27.8	415	80	4.0	3.0	217	0.40	0.48	29	2.8	5.0		
中学校	819	27.3	24.8	364	82	4.7	3.3	239	0.66	0.51	32	2.7	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度3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	中	園	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						
ミネストローネ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	5.00	6.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
トマト（缶・ダイス）	15.00	18.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
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						
はちみつレモンサラダ								
キャベツ	15.00	18.00						
きゅうり	9.00	10.80						
にんじん	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
レモン果汁　１㍑	1.00	1.20						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
はちみつ　５００ｇ	2.00	2.40						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.84						
いちごジャム								
※いちごジャム　１５ｇ	15.00							
大豆チョコクリーム								
※大豆チョコクリーム　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	605	23.8	19.3	321	69	1.9	2.6	306	0.34	0.60	24	3.1	4.6
中学校	806	29.4	31.0	409	91	3.0	3.4	349	0.41	0.70	27	3.8	5.6
園													
他													

献立材料一覧表

6年度3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	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						
中華飯の具								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	20.00	24.00						
はくさい	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
水	25.00	30.00						
愛知の野菜入り春巻								
※愛知の野菜春巻　５０ｇ	50.00							
※愛知の野菜春巻　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
きゅうりのナムル								
きゅうり	30.00	36.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.80	0.96						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						

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	602	22.5	18.8	313	79	1.9	3.0	269	0.83	0.47	26	2.1	4.4		
中学校	754	26.7	21.4	328	92	2.4	3.6	309	1.03	0.52	31	2.4	5.6		
園															
他															