献立材料一覧表

6年度3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					
あさり入りみそ汁								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋			11.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
はくさい			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（白ねぎ）			7.60					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
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			2.66					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
みりん　１．８㍑			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.34					
水			5.32					
五目ちらし寿司の具(幼保)								
※まぐろ油漬（レトルト）			6.38					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			2.13					
※ちくわ（冷蔵）			4.26					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			1.49					
にんじん			6.38					
たけのこ（水煮）			5.11					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.51					
酢（米酢）　１．８㍑			3.50					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.50					
みりん　１．８㍑			0.51					
和風だし　１ｋｇ袋			0.51					
水			2.55					
☆いがまんじゅう								
※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													
中学校													
園	558	24.7	14.3	300	74	4.7	2.6	199	0.37	0.42	13	2.6	4.2
他													

献立材料一覧表

6年度3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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
中華飯の具(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			15.20					
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			11.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.29					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			15.20					
はくさい			22.80					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					
水			19.00					
春巻								
※春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油（ローリー）			3.50					
海そうサラダ（小バット）								
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	542	18.9	22.3	285	66	4.7	2.1	207	0.47	0.42	15	2.0	3.6		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
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（小麦ぬき）								
豚肉（もも・平切）			11.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			13.68					
チンゲンサイ			7.60					
ねぎ（白ねぎ）			6.08					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
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					
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					
ごまキャベツ								
キャベツ			26.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.14					
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　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	485	18.1	15.8	291	62	1.3	1.6	292	0.28	0.41	20	2.0	3.3		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
大根と豚肉の煮物								
豚肉（もも・平切）			16.72					
※かまぼこ（冷蔵）			6.84					
板こんにゃく			13.68					
大根			41.04					
にんじん			13.68					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.84					
昆布（角切）			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
みりん　１．８㍑			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
酒　１．８㍑			0.30					
れんこんコロッケ								
※コロッケ（れんこん）　５０ｇ			50.00					
なたね油（ローリー）			5.00					
もやしとほうれん草のおひたし								
もやし（緑豆）			15.20					
ほうれん草			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					

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	17.1	17.0	304	72	1.4	2.2	250	0.54	0.43	22	1.4	3.7		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
クロロールパン								
※クロロールパン（幼）　３５ｇ			57.50					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）			13.68					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			3.04					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			22.80					
たまねぎ			30.40					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
にんじん			19.00					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			12.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
ウスターソース　１．８㍑			1.22					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
水			15.20					
カラフルソテー								
※まぐろ油漬（レトルト）			6.08					
赤パプリカ			1.82					
ピーマン			1.22					
キャベツ			22.04					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.18					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
米油　１．５ｋｇ			0.30					
ゼリーのフルーツあえ								
※ファイバーゼリー（常温）　１ｋｇ袋			12.92					
みかん（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	488	22.2	16.9	324	87	1.6	2.2	249	0.44	0.49	59	1.7	8.5
他													

献立材料一覧表

6年度3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					
筑前煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
板こんにゃく			10.64					
大根			9.12					
里いも（生・皮むき）			15.20					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			10.64					
れんこん（生・いちょう切３mm）			7.60					
たけのこ（水煮）			10.64					
にんじん			10.64					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			5.32					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.75					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			30.40					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
のり酢あえ（ツナなし）								
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
すりごま（白）　１ｋｇ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	469	24.0	12.0	600	83	1.1	2.3	176	0.38	0.46	17	2.2	3.8		
他															

献立材料一覧表

6年度3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	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					
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			16.72					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			15.20					
はくさい			19.00					
しめじ（生）			6.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
※鶏豚湯（缶）			1.14					
酒　１．８㍑			1.14					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			0.76					
レモン果汁　１㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
大学いも								
※さつまいも（冷凍・乱切）			49.40					
なたね油（ローリー）			4.94					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.76					
みりん　１．８㍑			0.61					
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋			0.11					
水			2.28					
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	521	16.8	17.5	412	72	2.7	1.9	204	0.41	0.43	28	1.2	2.6		
他															

献立材料一覧表

6年度3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					
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
茎わかめ入り中華あえ								
もやし（緑豆）			12.92					
キャベツ			12.92					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
酢（米酢）　１．８㍑			0.53					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.46					

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	489	19.3	18.2	344	74	2.1	2.5	217	0.50	0.43	17	1.2	2.9
他													

献立材料一覧表

6年度3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				
ミルクロールパン								
※ミルクロールパン（幼）　３５ｇ			60.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
白いんげん豆のポタージュ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
※白いんげん豆（常温・裏ごし）　１ｋｇ袋			9.88					
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
たまねぎ			24.32					
にんじん			13.68					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.42					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
米粉いかフライのいちじくソースかけ								
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
※いちじくジャム　１ｋｇ袋			6.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
レモン果汁　１㍑			0.38					
水			4.56					
コーンサラダ								
キャベツ			22.80					
きゅうり			6.08					
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					

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	521	22.3	19.2	347	78	1.1	2.0	189	0.27	0.52	22	2.0	6.1		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
かきたま汁（ほうれん草）								
※液卵（冷蔵・殺菌済）			16.72					
豆腐（ソフト）			22.80					
たまねぎ			11.40					
にんじん			7.60					
ほうれん草			7.60					
しめじ（生）			6.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
さばのみぞれ煮								
※さばのみぞれ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
清見								
清見（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	479	21.1	16.8	379	69	2.0	2.5	230	0.42	0.61	31	1.3	1.5		
他															

献立材料一覧表

6年度3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					
ホイコーロー（炒め）								
豚肉（もも・平切）			22.80					
キャベツ			30.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			13.68					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
ピーマン			3.80					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
赤みそ			4.79					
みりん　１．８㍑			1.29					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
えびしゅうまい（蒸）								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ			30.00					
きゅうりのナムル								
きゅうり			22.80					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.27					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.61					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.18					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					

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	469	19.3	15.1	287	66	3.7	2.5	206	0.56	0.45	25	1.4	3.0		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミネストラスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			11.40					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
※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					
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					
野菜の甘酢あえ								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８㍑			0.99					
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	487	19.5	16.0	297	57	1.7	2.0	232	0.28	0.55	23	2.4	4.2		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
赤飯								
※赤飯（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆腐のくず汁								
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			11.40					
豆腐（ソフト）			26.60					
里いも（生・皮むき）			9.12					
はくさい			19.00					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			9.12					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.90					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.21					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
チキン和風揚げ（２こ）								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
キャベツのかおりあえ								
キャベツ			26.60					
※青じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
☆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															
中学校															
園	551	23.0	21.2	362	73	1.7	2.1	167	0.33	0.44	22	2.1	3.6		
他															

献立材料一覧表

6年度3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	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					
ハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※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					
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					
元気ツナサラダ								
※まぐろ油漬（缶）			5.32					
にんじん			5.70					
キャベツ			20.52					
きゅうり			5.70					
とうもろこし（ホール・缶）			9.12					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.34					
酢（米酢）　１．８㍑			2.74					
米油　１．５ｋｇ			0.57					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
洋なしミニゼリー								
※洋梨ミニゼリー（Ｆｅ）　２１ｇ			21.00					

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	484	17.1	14.2	287	61	3.0	2.1	240	0.53	0.43	27	1.4	5.0		
他															

献立材料一覧表

6年度3月24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					
ざくざく汁(福島の郷土料理)								
里いも（生・皮むき）			19.00					
にんじん			9.12					
チンゲンサイ			6.08					
板こんにゃく			9.12					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
豆腐（ソフト）			15.20					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.22					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
いわしの南蛮漬け								
※いわしの開き（打粉付）　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
ねぎ（白ねぎ）			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.51					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.85					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.71					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.57					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			4.14					
きんぴられんこん								
豚肉（もも・平切）			7.60					
れんこん（生・いちょう切２mm）			15.20					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.84					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.23					
和風だし　１ｋｇ袋			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	479	19.1	16.8	290	65	1.3	2.2	165	0.43	0.45	12	1.7	2.0		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャベツのツナ煮								
※まぐろ油漬（レトルト）			19.00					
キャベツ			38.00					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
たまねぎ			15.20					
にんじん			11.40					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
水			19.00					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
ひじきサラダ（ホット）								
※ひじき（乾）			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.38					
みりん　１．８㍑			0.15					
水			3.80					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			9.12					
卓上ノンエッグマヨネーズ								
※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	501	24.8	21.8	289	59	1.3	2.6	176	0.31	0.47	27	2.3	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度3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					
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
板こんにゃく			11.40					
たまねぎ			38.00					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.08					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
酒　１．８㍑			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
信田のみそかけ（焼）								
※けんちん信田　５０ｇ			50.00					
菜の花あえ(コーン)								
菜花（促成）			7.60					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
キャベツ			11.40					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.64					
みりん　１．８㍑			0.21					
卓上甘みそ								
※卓上甘みそ　２００ｇ			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	536	21.4	18.8	343	132	2.6	2.7	229	0.59	0.47	31	1.9	6.1
他													

献立材料一覧表

6年度3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	可食量 中	可食量 園	可食量 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（小麦ぬき）								
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）			22.80					
たまねぎ			22.80					
にんじん			6.08					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
牛乳（調理用）　１㍑			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					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
ドライカレー（サンド用）								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
たまねぎ			24.32					
赤パプリカ			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.66					
カレー粉　４００ｇ			0.23					
コーンスターチ			1.06					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.15					
ウスターソース　１．８㍑			1.06					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.05					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
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	471	18.8	16.5	345	73	1.2	2.1	141	0.37	0.58	19	1.5	5.5		
他															

献立材料一覧表

6年度3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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
八杯汁								
豆腐（木綿）			15.20					
※ちくわ（冷蔵）			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					
大根			15.20					
ねぎ（白ねぎ）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
豚丼の具								
豚肉（もも・平切）			22.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			30.40					
糸こんにゃく			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.30					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
☆ファイバーヨーグルト								
※ヨーグルト（繊維・ＶＣ）　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	501	20.9	15.0	381	76	1.4	4.4	202	0.56	0.50	48	1.4	6.4		
他															