献立材料一覧表

7年度4月14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						
いなか汁								
生揚げ（冷蔵）	12.00	14.40						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	25.00	30.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
※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						
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　５０ｇ	50.00							
※米粉いかフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.90	3.48						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.20	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.65	0.78						
水	1.30	1.56						
ごぼうと枝豆のサラダ								
ごぼう（生・千切）	14.00	16.80						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
※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	607	22.4	17.7	309	98	2.0	2.9	163	0.49	0.40	10	2.2	4.1		
中学校	759	26.1	19.7	325	112	2.6	3.6	179	0.63	0.42	14	2.6	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月15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				
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						
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）	52.00	62.40						
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
キャベツ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
ウスターソース　１．８㍑	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（２ｃｍカット）	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.60	6.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
ウスターソース　１．８㍑	0.64	0.77						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
☆ファイバーヨーグルト								
※ヨーグルト（繊維・ＶＣ）　７０ｇ	70.00	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	671	28.7	25.4	399	75	7.6	4.5	242	0.63	0.63	69	3.1	7.1		
中学校	787	33.1	29.0	423	85	8.0	5.1	275	0.74	0.68	74	3.8	8.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月16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						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	14.00	16.80						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
にら	3.00	3.60						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
※鶏豚湯（缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）	35.00	42.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.80	0.96						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　８ｇ		8.00						
小魚								
※小魚（乾）　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	588	26.0	17.5	396	80	3.1	3.3	254	0.75	0.55	14	2.5	4.2		
中学校	755	30.3	21.8	405	104	3.6	4.2	288	0.94	0.65	16	3.0	5.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月17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						
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）	35.00	42.00						
キャベツ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
ピーマン	3.00	3.60						
たけのこ（水煮・千切）	18.00	21.60						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.60	7.92						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
酒　１．８㍑	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
三河みどりの福神漬あえ								
きゅうり（三河みどり）	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
※福神漬　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	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	648	28.9	21.8	481	86	2.9	3.6	237	0.75	0.63	27	2.0	3.7		
中学校	786	32.7	23.5	494	98	3.4	4.1	267	0.98	0.66	33	2.2	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月18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				
赤飯								
※赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
※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）	12.00	14.40						
チンゲンサイ	13.00	15.60						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.60	4.32						
酒　１．８㍑	3.00	3.60						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.50	6.60						
ゆかりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
☆米粉豆乳プリンタルト								
※米粉タルト（豆乳プリン）　２５ｇ	25.00	25.00						

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	728	25.8	28.8	355	82	6.3	3.1	201	0.39	0.47	23	2.5	3.6		
中学校	892	30.4	31.9	368	97	6.9	3.8	225	0.51	0.49	27	3.0	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月21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				
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						
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
※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	17.00	20.40						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	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	3.00	3.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
赤みそ	5.00	6.00						
中華だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	4.10	4.92						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.40	0.48						
豆板じゃん　５００ｇ	0.12	0.14						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
かにしゅうまい								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
春雨サラダ								
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　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	649	26.8	20.1	310	160	3.0	3.7	255	0.69	0.51	13	2.1	4.4		
中学校	858	33.8	24.6	335	196	3.7	4.7	290	0.91	0.58	14	2.7	5.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月22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						
五目豆								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	40.00	48.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
大根	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
昆布（角切）	1.80	2.16						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	25.00	30.00						
つくね								
※つくね（レバー入り・Ｐ）　２０ｇ	40.00	60.00						
春キャベツのしそひじきあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
チンゲンサイ	5.00	6.00						
※しそひじき　５００ｇ袋	5.00	6.00						

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	27.1	19.4	352	117	4.5	3.2	487	0.68	0.52	17	1.7	6.7		
中学校	786	33.1	23.0	376	140	5.6	3.9	655	0.89	0.57	20	2.2	8.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月23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				
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						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	18.00	21.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
※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						
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ	36.00	54.00						
なたね油（ローリー）	3.60	5.40						
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根	3.00	3.60						
きゅうり	12.00	14.40						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
オイスターソース　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８㍑	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
角チーズ								
※角チーズ　１１．５ｇ		11.50						

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	619	24.2	22.6	306	79	1.8	2.3	170	0.46	0.53	22	2.8	4.7		
中学校	787	30.5	30.2	590	102	2.2	3.1	213	0.54	0.59	28	3.9	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月24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				
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						
コーンスープ（乳除去食）								
※ハム（短冊切）	8.00	9.60						
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						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
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	0.70	0.84						
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	0.10	0.12						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
コールスロー								
キャベツ	35.00	42.00						
きゅうり	6.00	7.20						
※コールスロードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
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	638	30.0	22.9	387	79	2.3	3.9	221	0.39	0.80	29	2.5	5.9		
中学校	775	34.4	25.9	423	97	3.1	4.4	250	0.45	0.89	34	3.0	7.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月25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						
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮・千切）	8.00	9.60						
ごぼう（生・千切）	8.00	9.60						
たまねぎ	25.00	30.00						
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ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	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						
かれいの唐揚げ								
※かれいの唐揚げ　５０ｇ	50.00							
※かれいの唐揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ひじきとじゃこのふりかけ								
※まぐろ油漬（レトルト）	6.75	8.10						
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋	2.25	2.70						
※ひじき（乾）	1.04	1.25						
にんじん	4.50	5.40						
ピーマン	4.50	5.40						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.90	1.08						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.45	0.54						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.77	0.92						
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ	22.00	22.00						

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	616	29.0	18.1	679	75	3.8	2.8	236	0.62	0.60	46	1.8	3.3		
中学校	757	34.5	20.3	772	88	4.1	3.4	268	0.82	0.66	47	2.3	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月28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						
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						
たまねぎ	20.00	24.00						
エリンギ	5.00	6.00						
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						
れんこん入りコロッケ								
※コロッケ（れんこん）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（れんこん）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
アーモンドあえ								
小松菜	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㍑	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	632	24.8	20.9	367	87	2.5	2.7	249	0.54	0.58	29	1.7	3.4		
中学校	790	29.3	23.5	396	100	3.0	3.2	281	0.70	0.61	35	2.1	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度4月30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				
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						
安城ハーモニーカレー								
豚肉（もも・ひき）	38.00	45.60						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
きゅうり	20.00	24.00						
赤パプリカ	15.00	18.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	38.00	45.60						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
ぶどう酒（白）　１．８㍑	3.40	4.08						
カレー粉　４００ｇ	0.66	0.79						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
キャベツ	36.00	43.20						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	16.00	19.20						
コンソメ　５００ｇ	0.38	0.46						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ファイバーゼリーのフルーツあえ								
※ファイバーゼリー（常温）　１ｋｇ袋	19.00	22.80						
みかん（缶）	13.00	15.60						
パイナップル（チビット・缶）	13.00	15.60						

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	656	26.6	20.6	320	112	2.9	4.4	177	0.87	0.54	103	1.7	7.4		
中学校	818	31.6	23.3	339	137	3.7	5.2	197	1.10	0.62	122	1.9	9.4		
園															
他															