献立材料一覧表

7年度4月3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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
オニオンスープ								
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					
にんじん			9.12					
たまねぎ			38.00					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
※ローストオニオン			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉ホキフライのフレッシュソースかけ								
※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			1.70					
みりん　１．８㍑			2.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.70					
レモン果汁　１㍑			1.70					
ぶどう酒（白）　１．８㍑			0.43					
水			4.70					
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					
いちごジャム								
※いちごジャム　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	556	21.4	19.3	277	64	1.0	2.1	195	0.30	0.46	25	2.3	5.0		
他															

献立材料一覧表

7年度4月4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				
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					
ポークカレー（幼保乳抜き）								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			19.00					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.00					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			6.00					
ウスターソース　１．８㍑			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
キャベツ			27.36					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ミックスフルーツ								
みかん（缶）			11.40					
もも（黄桃・ダイス・缶）			11.40					
パイナップル（チビット・缶）			11.40					

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															
中学校															
園	484	16.8	13.7	268	74	1.4	2.7	226	0.55	0.43	31	1.5	5.7		
他															

献立材料一覧表

7年度4月7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					
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			91.20					
たまねぎ			38.00					
にんじん			9.12					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.05					
赤みそ			3.42					
中華だし　１ｋｇ袋			1.71					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.80					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34					
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ			18.00					
なたね油（ローリー）			1.80					
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根			3.04					
きゅうり			7.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.14					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
ごま油　１．６５ｋｇ			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	512	20.4	17.5	304	126	2.2	2.7	157	0.54	0.44	13	1.7	3.7		
他															

献立材料一覧表

7年度4月8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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			7.60					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
◎若鶏のマーマレード煮								
鶏肉（もも・皮なし・カット）　２０ｇ			40.00					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.37					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.68					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.03					
酒　１．８㍑			0.68					
※マーマレード　１ｋｇ袋			4.79					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.25					
コールスロー								
キャベツ			22.80					
とうもろこし（ホール・缶）			4.56					
卓上コールスロードレッシング								
※卓上コールスロードレッシング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	487	26.9	18.0	278	65	1.4	3.0	167	0.29	0.51	24	2.5	4.7		
他															

献立材料一覧表

7年度4月9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					
親子煮								
鶏肉（もも・皮付・平切）			20.00					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			34.20					
じゃがいも（だんしゃく）			27.36					
にんじん			10.26					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.84					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.41					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.62					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.51					
和風だし　１ｋｇ袋			0.55					
水			8.21					
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
もやしときゅうりのあえ物								
もやし（緑豆）			22.80					
きゅうり			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					

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	24.0	18.1	419	68	2.0	2.8	198	0.38	0.60	17	1.4	4.0		
他															

献立材料一覧表

7年度4月10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					
生揚げと新たまねぎの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）			22.80					
じゃがいも（だんしゃく）			11.40					
にんじん			7.60					
たまねぎ			38.00					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
※白みそ			6.08					
ヒレカツ								
※一口カツ（ヒレ）　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
ひじきとじゃこのふりかけ								
※まぐろ油漬（レトルト）			5.13					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			1.71					
※ひじき（乾）			0.79					
にんじん			3.42					
ピーマン			3.42					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.38					
酒　１．８㍑			0.34					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.59					
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ			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	486	20.9	15.9	323	69	1.7	2.6	168	0.61	0.41	11	1.6	3.5
他													

献立材料一覧表

7年度4月11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					
ふだま汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			19.00					
にんじん			7.60					
豆玉ふ　５００ｇ袋			1.52					
チンゲンサイ			11.40					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
お好み焼きはんぺん（蒸）								
※お好み焼きはんぺん（冷蔵）　４０ｇ			40.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.60					
ウスターソース　１．８㍑			1.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.24					
水			5.20					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.28					
磯香あえ								
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.71					
☆いちごヨーグルト								
※ヨーグルト（いちご・Ｆｅ）　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															
中学校															
園	470	21.1	10.0	417	67	5.2	1.9	208	0.37	0.52	34	1.5	2.1		
他															

献立材料一覧表

7年度4月14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					
八宝菜(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			22.80					
※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			26.60					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
たけのこ（水煮）			7.60					
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					
コーンしゅうまい（蒸）								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
春雨サラダ								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
きゅうり			7.60					
にんじん			3.04					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.57					
酢（米酢）　１．８㍑			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			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	472	20.9	13.6	335	67	7.1	2.5	188	0.56	0.41	15	1.3	2.6		
他															

献立材料一覧表

7年度4月15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					
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）			13.68					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			38.00					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			11.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　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	488	21.1	15.6	300	73	2.3	2.6	266	0.53	0.57	20	1.5	6.5		
他															

献立材料一覧表

7年度4月16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					
いり豆腐								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			60.80					
豚肉（もも・ひき）			15.20					
にんじん			19.00					
たけのこ（水煮）			15.20					
チンゲンサイ			11.40					
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			3.57					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.99					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			11.40					
あじの磯辺揚げ								
※あじのフリッター　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
ごぼうとコーンのサラダ								
ごぼう（生・千切）			11.40					
とうもろこし（ホール・缶）			4.56					
きゅうり			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
水			3.04					
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　３００ｍｌ			5.70					
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ			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													
中学校													
園	535	19.6	20.5	289	103	4.2	2.5	242	0.51	0.45	45	1.2	3.0
他													

献立材料一覧表

7年度4月17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				
クロスロールパン								
※クロスロールパン（幼）　３５ｇ			59.23					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
あさりのチャウダー								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			34.20					
にんじん			15.20					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ハンバーグのマリアナソースかけ								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.32					
ウスターソース　１．８㍑			1.86					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.23					
水			4.26					
カラフルマリネ								
キャベツ			9.12					
きゅうり（三河みどり）			7.60					
赤パプリカ			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
レモン果汁　１㍑			0.76					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			0.61					
酢（米酢）　１．８㍑			0.53					

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	519	24.9	19.5	352	71	6.5	2.5	207	0.26	0.54	24	2.4	5.0		
他															

献立材料一覧表

7年度4月18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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
いなか汁（冷里いも）								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			22.80					
板こんにゃく			7.60					
大根			15.20					
にんじん			7.60					
生揚げ（冷蔵）			11.40					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
米粉ささみカツ								
※米粉ささみカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
アーモンドあえ								
にんじん			7.60					
キャベツ			19.00					
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.09					

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	472	19.6	15.5	304	78	1.7	2.2	196	0.39	0.41	14	2.3	3.4		
他															

献立材料一覧表

7年度4月21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					
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）			22.80					
キャベツ			30.40					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			19.00					
ピーマン			5.32					
たけのこ（水煮・千切）			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			5.02					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
酒　１．８㍑			1.52					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さわらの塩焼き								
※さわらの塩焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ごまきゅうり								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
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	471	24.3	15.9	276	71	1.5	2.7	202	0.59	0.58	24	1.6	2.5		
他															

献立材料一覧表

7年度4月22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					
ゆばのすまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※湯葉（冷凍・カット）　１ｋｇ袋			3.80					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
ほうれん草			7.60					
にんじん			7.60					
えのきたけ			7.60					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
酒　１．８㍑			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
酒　１．８㍑			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.23					
でんぷん　５ｋｇ袋			7.60					
なたね油（ローリー）			4.18					
キャベツのしそひじきあえ								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
※しそひじき　５００ｇ袋			3.50					

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	499	20.4	19.3	302	67	2.8	2.5	206	0.41	0.44	14	1.6	1.6
他													

献立材料一覧表

7年度4月23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					
新じゃがいものうま煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			26.60					
※ちくわ（冷蔵）			15.20					
板こんにゃく			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			49.40					
にんじん			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			5.32					
昆布（角切）			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
米油　１．５ｋｇ			0.76					
水			34.20					
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）２５ｇ			25.00					
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	464	21.6	12.0	380	67	1.2	2.0	205	0.40	0.42	28	1.5	6.3		
他															

献立材料一覧表

7年度4月24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				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
広東風ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
はくさい			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
米粉ししゃもフライの甘酢かけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.72					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.50					
酢（米酢）　１．８㍑			1.20					
みりん　１．８㍑			0.30					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			4.75					
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					
さつまいもスティック								
※さつまいもスティック　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	21.9	15.7	318	78	1.5	1.9	209	0.36	0.43	11	2.2	3.5		
他															

献立材料一覧表

7年度4月25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					
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）			4.56					
はくさい			19.00					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
にら			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）			26.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
もやし（緑豆）			22.80					
チンゲンサイ			19.00					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.61					
錦糸卵（蒸）								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋			15.20					
☆お祝いゼリー								
※お祝いゼリー　５０ｇ			50.00					

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	480	19.2	15.0	283	58	2.3	2.3	195	0.59	0.49	18	2.0	3.0		
他															

献立材料一覧表

7年度4月28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					
豚汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			11.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
大根			15.20					
にんじん			7.60					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
板こんにゃく			6.08					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
えびカツ								
※えびカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ゆかりあえ								
キャベツ			26.60					
※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	480	21.8	17.2	360	74	4.0	2.5	137	0.49	0.39	16	1.5	2.2		
他															

献立材料一覧表

7年度4月30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				
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					
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）			39.52					
豚肉（もも・平切）			15.20					
※ちくわ（冷蔵）			7.60					
キャベツ			38.00					
にんじん			19.00					
もやし（緑豆）			7.60					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.76					
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋			2.66					
ウスターソース　１．８㍑			2.66					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（１ｃｍカット）			21.66					
たまねぎ			18.05					
マッシュルーム（水煮・スライス）			5.78					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			1.44					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			4.05					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.47					
ウスターソース　１．８㍑			0.47					
米油　１．５ｋｇ			0.36					
水			2.89					
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															
中学校															
園	505	23.6	19.9	414	69	1.8	2.5	224	0.45	0.47	22	2.5	3.5		
他															