献立材料一覧表

7年度5月1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						
若竹汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	16.00	19.20						
にんじん	10.00	12.00						
たけのこ（水煮・フレッシュ）	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
えのきたけ	4.00	4.80						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	4.00	4.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
かつおのごま風味揚げ								
※かつおのごま風味揚げ　２５ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
磯香あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.44	1.73						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	2.70						
☆かしわもち								
かしわもち　５０ｇ		50.00						
※かしわもち　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	612	29.6	14.9	279	84	2.3	2.7	177	0.52	0.53	19	1.8	3.5		
中学校	780	33.3	15.5	290	97	3.2	3.4	195	0.68	0.55	22	2.3	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月2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						
肉団子と春雨のスープ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	25.00	30.00						
はるさめ（乾・カット）	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
はくさい	15.00	18.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
※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	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
天津飯の具								
※かに玉（冷凍）　５０ｇ	50.00							
※かに玉（冷凍）　６０ｇ		60.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.48	0.58						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.64	0.77						
水	16.00	19.20						
もやしと茎わかめの中華サラダ								
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
きゅうり	5.00	6.00						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
塩中華ドレッシング　１㍑	4.20	5.04						
☆根羽ヨーグルト								
※ヨーグルト（根羽）　９５ｇ		95.00						
※ヨーグルト（根羽）　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	611	23.8	16.5	449	82	3.2	2.9	227	0.50	0.70	14	2.4	2.5		
中学校	776	28.3	18.8	509	94	4.0	3.5	255	0.66	0.80	15	3.1	2.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月7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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※五穀ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークカレー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
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						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.24						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
カラフルソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	16.00	19.20						
赤パプリカ	2.40	2.88						
ピーマン	1.60	1.92						
キャベツ	24.00	28.80						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
コンソメ　５００ｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.40	0.48						
フルーツのサイダーゼリーあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・サイダー風）　１ｋｇ袋	14.00	16.80						
※サイコロゼリー（冷凍）	21.00	25.20						
パイナップル（チビット・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	678	22.1	20.1	377	79	2.4	3.3	244	0.75	0.61	39	2.2	8.0		
中学校	846	26.6	22.7	404	95	3.3	3.9	279	0.95	0.69	47	2.7	9.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月8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						
ちゃんこ煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	30.00	36.00						
もやし（緑豆）	35.00	42.00						
にんじん	23.00	27.60						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	23.00	27.60						
にら	5.00	6.00						
糸こんにゃく	8.00	9.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
水	40.00	48.00						
あじの甘酢がけ								
※あじの唐揚げ　２０ｇ	40.00	60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	3.75						
酢（米酢）　１．８㍑	1.70	2.55						
みりん　１．８㍑	0.57	0.86						
しょうが粉　１ｋｇ	0.05	0.08						
水	2.00	3.00						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	30.00	36.00						
にんじん	5.00	6.00						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.35						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						

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	595	25.0	18.0	401	92	3.2	2.7	318	0.51	0.49	21	1.9	3.7		
中学校	775	31.9	21.9	443	113	4.3	3.5	365	0.68	0.55	25	2.4	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月9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				
ソフトめん								
※ソフトめん（小）　８０ｇ	196.00							
※ソフトめん（中）　１２０ｇ		294.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）	14.00	16.80						
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	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.50	3.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
※ハヤシルウ（Ｖ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
ウスターソース　１．８㍑	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
チーズ入りオムレツ								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
レモンサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
ほうれん草	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
レモン果汁　１㍑	1.00	1.17						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.59						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.82						

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	695	30.2	21.7	337	105	4.2	3.4	649	0.44	0.67	29	2.9	8.4		
中学校	895	38.0	25.0	361	129	5.4	4.0	764	0.54	0.76	32	3.5	10.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月12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						
けんちん汁								
豆腐（木綿）	25.00	30.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	15.00	18.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.20						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
れんこんサンドフライ								
※れんこんサンドフライ　４０ｇ	40.00							
※れんこんサンドフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
ひじきとツナの煮物								
※ひじき（乾）	1.33	1.60						
※まぐろ油漬（レトルト）	15.00	18.00						
にんじん	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.10	1.32						
水	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	611	24.0	19.7	332	100	2.2	2.6	220	0.50	0.45	19	2.1	5.1		
中学校	790	29.1	23.9	357	120	2.9	3.1	249	0.68	0.48	26	2.6	6.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月13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						
生揚げと豚肉のみそ炒め								
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
豚肉（もも・平切）	25.50	30.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	12.75	15.30						
にんじん	15.00	18.00						
ピーマン	5.00	6.00						
キャベツ	30.00	36.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	6.00	7.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.51	0.61						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.51	0.61						
赤みそ	5.10	6.12						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
水	8.50	10.20						
ほうれん草入り卵焼き								
※ほうれん草入り卵焼き　５０ｇ	50.00							
※ほうれん草入り卵焼き　６０ｇ		60.00						
わかめと野菜のごま酢あえ								
にんじん	3.00	3.60						
きゅうり	20.00	24.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.08	1.30						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.72	0.86						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.14	0.17						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.08	1.30						

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	617	26.9	21.9	395	98	3.0	3.4	295	0.71	0.60	27	1.6	3.5		
中学校	774	31.6	24.7	427	114	3.9	4.0	339	0.90	0.65	31	2.0	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月14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				
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						
さけ団子汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※さけ団子（冷凍・野菜入り・Ｃａ）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.80	2.16						
鶏肉のいちじくソースかけ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	50.00	60.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	9.00	10.80						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
水	6.00	7.20						
◎水菜とキャベツの即席漬け								
みずな	7.00	8.40						
キャベツ	26.00	31.20						
にんじん	5.00	6.00						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	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	636	25.5	22.2	368	83	1.7	2.9	287	0.49	0.50	23	2.0	3.0		
中学校	796	30.1	25.3	397	95	2.4	3.5	329	0.67	0.53	27	2.4	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月15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				
愛知のツイストパン								
※愛知のツイストパン（小）　５０ｇ	85.00							
※愛知のツイストパン（中）　７０ｇ		119.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
あさりのチャウダー（乳除去食）								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
にんじん	20.00	24.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ボロニアソーセージ								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ	40.00							
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　５０ｇ		50.00						
アスパラガスのサウザンサラダ								
グリーンアスパラガス	10.00	12.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
キャベツ	20.00	24.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
サウザンドドレッシング　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	647	29.3	25.6	533	154	10.9	3.2	234	0.40	0.64	28	3.0	6.9		
中学校	812	35.6	31.1	609	186	13.4	3.7	265	0.49	0.73	33	3.7	8.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月16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				
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						
豆腐スープ								
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.20	3.84						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
中華だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.24	0.29						
揚げえびしゅうまい								
※えびしゅうまい（揚げ）　１８ｇ	36.00	54.00						
なたね油（ローリー）	3.60	5.40						
キムタクご飯の具								
豚肉（もも・ひき）	21.00	25.20						
はくさい	10.50	12.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	2.10	2.52						
※白菜キムチ　１．２ｋｇ袋	10.50	12.60						
※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ﾘｯﾄﾙ	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	591	22.5	19.6	334	73	2.2	2.7	219	0.58	0.44	15	2.6	3.6		
中学校	772	27.6	24.2	362	89	2.9	3.5	247	0.76	0.47	18	3.6	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月19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						
豆乳入りみそ汁								
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
豆乳	25.00	30.00						
にんじん	15.00	18.00						
小松菜	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	6.00	7.20						
えのきたけ（冷凍・カット）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※白みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
豚肉のしょうが炒め								
豚肉（もも・平切）	38.00	45.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
たまねぎ	45.00	54.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.96	1.15						
酒　１．８㍑	1.87	2.24						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.75	0.90						
冷凍みかん								
みかん（冷凍・Ｓ）	70.00							
みかん（冷凍・M）		90.00						

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	603	25.0	18.0	366	94	3.1	3.3	293	0.89	0.53	39	1.8	3.8		
中学校	756	29.8	20.4	394	111	3.9	3.8	342	1.13	0.58	48	2.1	4.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月20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						
豚肉の柳川風（卵除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	22.00	26.40						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	25.00	30.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
糸こんにゃく	10.00	12.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
酒　１．８㍑	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
水	20.00	24.00						
かれいフライ								
※かれいフライ　４０ｇ	40.00							
※かれいフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
葉物野菜の梅あえ								
キャベツ	20.00	24.00						
小松菜	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00							
卓上ソース(１本)								
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	649	27.7	20.5	525	89	2.4	3.2	249	0.70	0.56	18	2.5	4.1		
中学校	837	34.4	24.6	647	106	3.0	3.9	283	0.92	0.62	21	2.9	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月21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				
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						
生揚げの中華あんかけ								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	45.00	54.00						
キャベツ	22.50	27.00						
もやし（緑豆）	22.50	27.00						
たけのこ（水煮）	5.00	6.00						
にんじん	9.00	10.80						
チンゲンサイ	22.50	27.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.27	0.32						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.27	0.32						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.60	4.32						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.27	0.32						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.17	1.40						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.80	2.16						
水	13.50	16.20						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
切り干し大根のピリカラ炒め								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	6.00	7.20						
赤パプリカ	8.40	10.08						
切り干し大根	3.60	4.32						
豆板じゃん　５００ｇ	0.05	0.06						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.96	1.15						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.18	0.22						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.96	1.15						

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	626	24.7	22.3	417	97	3.0	3.4	191	0.75	0.52	38	1.3	4.0		
中学校	830	30.7	28.3	457	117	3.9	4.5	215	1.02	0.57	46	1.9	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月22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						
新じゃがいものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）	20.00	24.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	70.00	84.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
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						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	18.00	21.60						
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
しそひじきあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	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	620	29.5	15.3	376	94	4.6	2.7	237	0.53	0.54	37	2.0	9.7		
中学校	779	34.8	16.9	408	109	5.5	3.3	267	0.70	0.59	44	2.3	11.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月23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				
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						
カレーうどんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	5.00	6.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
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						
もちもち米粉かき揚げ								
※米粉かき揚げ　５０ｇ	50.00							
※米粉かき揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
チンゲンサイのアーモンドあえ								
チンゲンサイ	20.00	24.00						
キャベツ	20.00	24.00						
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	664	22.6	23.1	340	84	1.7	2.1	277	0.23	0.46	23	2.7	5.0		
中学校	785	26.0	26.2	363	94	2.1	2.2	315	0.26	0.48	27	3.2	6.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月26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						
豚汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
大根	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
にんじん	13.00	15.60						
たまねぎ	10.00	12.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
しらす入りコロッケ								
※コロッケ（しらす）　６０ｇ	60.00							
※コロッケ（しらす）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
みどりキャベツ(味付き)								
キャベツ	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	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	650	23.0	25.2	340	94	2.1	2.8	276	0.64	0.44	28	2.0	3.7		
中学校	809	27.1	28.6	358	112	2.7	3.6	311	0.85	0.46	33	2.3	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月27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				
わかめごはん								
※わかめごはん（小）　７０ｇ	162.00							
※わかめごはん（中）　１００ｇ		231.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
高野豆腐の卵とじ（卵除去食）								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.40						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	42.00	50.40						
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
小松菜のごまあえ								
小松菜	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						

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	613	29.2	20.2	480	92	3.6	3.4	339	0.48	0.65	18	2.9	3.1		
中学校	772	34.7	23.2	539	111	4.4	4.1	390	0.65	0.72	21	3.8	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月28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				
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						
シャーレン豆腐								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	100.00	120.00						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
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	0.60	0.72						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.20	2.64						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
愛知のしそ入り春巻								
※しそ入り春巻　５０ｇ	50.00							
※しそ入り春巻　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
杏仁フルーツ								
※杏仁豆腐（冷凍・Ｆｅ）　１ｋｇ袋	22.00	26.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	10.00	12.00						
パイナップル（チビット・缶）	10.00	12.00						

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	690	28.9	21.5	357	141	3.3	3.2	270	0.75	0.49	17	1.8	3.9		
中学校	861	34.2	24.5	383	167	4.1	3.8	308	0.98	0.53	20	2.0	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月29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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチバンズパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
スコッチブロス								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
セロリ	3.00	3.60						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
照り焼きハンバーグ								
※ハンバーグ（バーガー用）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（バーガー用）　６０ｇ		60.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.10	4.92						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.93	3.52						
みりん　１．８㍑	1.17	1.40						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.59	0.71						
水	9.00	10.80						
野菜の甘酢あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酢（米酢）　１．８㍑	1.30	1.56						
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（液状）　１２．５ｇ	12.50	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	631	27.0	21.4	335	82	1.6	3.1	232	0.43	0.62	49	2.9	7.5		
中学校	770	32.5	25.0	360	97	2.0	3.6	262	0.52	0.67	55	3.5	9.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度5月30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				
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						
じゃがいもの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
※白みそ	9.00	10.80						
さわらの塩こうじ焼き								
※さわらの塩こうじ漬け（冷凍・切身）　５０ｇ	50.00							
※さわらの塩こうじ漬け（冷凍・切身）　６０ｇ		60.00						
たけのこごはんの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）	22.00	26.40						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
たけのこ（水煮）	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.45	2.94						
みりん　１．８㍑	0.70	0.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
水	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	598	31.5	18.2	341	98	2.7	3.0	266	0.52	0.62	22	2.0	6.7		
中学校	749	37.7	20.4	364	115	3.3	3.7	303	0.66	0.70	25	2.3	8.1		
園															
他															