献立材料一覧表

7年度6月2日月曜日　北部調理場　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						
春雨スープ								
※ハム（短冊切）	10.00	12.00						
はるさめ（乾・カット）	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
はくさい	10.00	12.00						
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						
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						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
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						
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	8.00						

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	26.9	20.2	383	89	2.8	3.5	217	0.85	0.61	13	2.3	4.0		
中学校	761	31.4	22.4	397	101	3.2	4.3	244	1.05	0.68	15	2.9	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月3日火曜日　北部調理場　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						
めった汁								
豚肉（もも・平切）	23.00	27.60						
板こんにゃく	10.00	12.00						
大根	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
えびカツ								
※えびカツ　５０ｇ	50.00							
※えびカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
キャベツのなめたけあえ								
チンゲンサイ	10.00	12.00						
キャベツ	18.00	21.60						
なめたけ　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
野菜ふりかけ								
※ふりかけ（Ｃａ・野菜）　２．５ｇ	2.50	2.50						

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	603	25.8	18.6	448	121	5.9	3.1	171	0.69	0.46	28	2.3	3.7		
中学校	752	30.4	20.9	479	133	6.9	3.7	188	0.88	0.48	35	2.6	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月4日水曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチロールパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
コーンスープ（乳除去食）								
鶏肉（もも・皮付・平切）	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						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
牛乳（調理用）　１㍑	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						
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ	20.00							
フランクフルトソーセージ　３０ｇ		30.00						
サワーキャベツ								
キャベツ	35.00	42.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.11	0.13						
酢（米酢）　１．８㍑	1.80	2.16						
小袋ケチャップ								
小袋トマトケチャップ　８ｇ　（４０個入）	8.00	8.00						

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	615	25.2	23.3	388	85	1.4	3.2	163	0.47	0.68	29	2.3	6.5		
中学校	773	30.2	27.9	434	106	1.9	3.8	181	0.59	0.78	37	3.2	8.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月5日木曜日　北部調理場　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						
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮付・平切）	12.00	14.40						
※かまぼこ（冷蔵）	12.00	14.40						
生揚げ（冷蔵）	35.00	42.00						
たけのこ（水煮）	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
大根	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	12.00	14.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.84						
水	20.00	24.00						
たこの唐揚げ								
※たこの唐揚げ	42.00	50.40						
なたね油（ローリー）	4.20	5.04						
おひたし								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
小松菜	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						

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	596	28.9	17.6	411	96	2.3	3.1	200	0.47	0.47	12	1.8	2.9		
中学校	749	34.5	19.5	448	112	2.8	3.7	225	0.64	0.49	14	2.2	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月6日金曜日　北部調理場　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						
豆腐のオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	15.00	18.00						
※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	12.00	14.40						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	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	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
赤みそ	2.00	2.40						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	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						
コーンサラダ								
キャベツ	30.00	36.00						
きゅうり	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	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	623	25.3	19.5	314	156	2.8	3.5	184	0.68	0.49	23	1.8	3.7		
中学校	824	32.2	23.8	339	192	3.6	4.5	207	0.90	0.55	26	2.0	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月9日月曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
きしめん								
※きしめん（小）　２００ｇ	200.00							
※きしめん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
たまねぎ	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	7.00	8.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	6.50	7.80						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ	50.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
葉物野菜のしそひじきあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
小松菜	10.00	12.00						
※しそひじき　５００ｇ袋	5.00	6.00						
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	652	25.7	20.9	317	77	10.6	2.3	563	0.34	0.52	59	3.0	8.2		
中学校	768	30.0	23.6	333	88	12.1	2.5	659	0.39	0.56	63	3.7	9.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月10日火曜日　北部調理場　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						
チキンカレー（乳除去食）								
鶏肉（むね・皮付・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	0.06	0.07						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	16.00	19.20						
赤パプリカ	3.00	3.60						
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						
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	622	23.6	15.3	355	100	1.8	3.4	306	0.70	0.55	59	2.3	7.2		
中学校	780	28.3	17.0	379	122	2.4	4.0	357	0.89	0.64	72	2.8	8.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月11日水曜日　北部調理場　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（小）　７０ｇ	162.00							
※わかめごはん（中）　１００ｇ		231.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
みそ汁								
豆腐（ソフト）	32.00	38.40						
にんじん	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
えのきたけ	5.00	6.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）２５ｇ	25.00	50.00						
キャベツのゆかりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
☆チーズドッグ								
※チーズドッグ（学校配送）　４０ｇ	40.00	40.00						

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	635	23.4	21.0	733	93	2.2	2.8	199	0.46	0.50	22	3.0	3.5		
中学校	806	29.2	23.6	813	112	2.9	3.4	231	0.64	0.54	26	4.0	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月12日木曜日　北部調理場　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						
八杯汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
かぼちゃひき肉フライ								
※かぼちゃひき肉フライ　４０ｇ	40.00							
※かぼちゃひき肉フライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
黄パプリカ	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.40	0.48						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
水	3.00	3.60						

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	590	19.4	19.1	315	95	1.9	2.8	263	0.56	0.45	21	1.3	4.6		
中学校	774	23.7	23.5	334	114	2.6	3.4	321	0.77	0.48	25	1.7	6.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月13日金曜日　北部調理場　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				
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						
ポテトのドイツ風煮								
フランクフルトソーセージ（１ｃｍカット）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
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						
洋風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
コンソメ　５００ｇ	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	25.00	30.00						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
カラフルマリネ								
キャベツ	12.00	14.40						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
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						
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							
※いちごジャム　２０ｇ		20.00						

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	687	26.8	23.6	313	83	2.1	3.1	315	0.49	0.66	39	2.7	10.6		
中学校	843	31.7	27.3	333	96	2.8	3.6	362	0.58	0.74	45	3.2	12.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月16日月曜日　北部調理場　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						
中華飯の具（卵除去食）								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	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						
うずら卵（パック）	15.00	18.00						
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	1.00	1.20						
※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						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
水	30.00	36.00						
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						
切り干し大根のサラダ								
切り干し大根	4.00	4.80						
きゅうり	10.00	12.00						
※青じそドレッシング　１㍑	4.00	4.80						
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	631	24.7	20.4	331	79	2.5	3.4	300	0.65	0.52	22	2.0	5.4		
中学校	858	32.1	28.0	619	107	3.2	4.4	370	0.85	0.62	28	2.8	6.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月17日火曜日　北部調理場　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						
のっぺい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
大根	25.00	30.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
さばの塩焼き								
※さば（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ	50.00							
※さば（冷凍・切身・塩漬）　６０ｇ		60.00						
アーモンドあえ								
もやし（緑豆）	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ﾘｯﾄﾙ	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	617	25.7	24.2	302	82	1.6	2.7	176	0.52	0.61	18	1.6	2.8		
中学校	773	30.4	27.5	317	94	2.0	3.2	194	0.68	0.65	22	1.9	3.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月18日水曜日　北部調理場　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						
愛知のしらす入りつみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
大根	25.00	30.00						
チンゲンサイ	8.00	9.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
ハンバーグのいちじくソースかけ								
※ハンバーグ（チキン）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（チキン）　６０ｇ		60.00						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
レモン果汁　１㍑	0.50	0.60						
水	3.00	3.60						
きゅうりの福神漬けあえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※福神漬　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.17	0.20						
☆蒲郡みかんゼリー								
※蒲郡みかんゼリー　６０ｇ	60.00	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	635	24.5	16.0	301	91	2.2	2.8	234	0.52	0.46	31	2.3	3.4		
中学校	782	29.1	17.7	314	104	2.7	3.3	256	0.66	0.48	34	2.8	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月19日木曜日　北部調理場　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）	12.00	14.40						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	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	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.96						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり	25.00	30.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						

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	644	29.7	19.8	339	126	2.2	2.9	222	0.53	0.47	12	1.9	3.2		
中学校	776	33.4	20.9	355	139	2.6	3.3	247	0.68	0.48	13	2.2	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月20日金曜日　北部調理場　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				
クロワッサン								
※クロワッサン（小）　３０ｇ	57.00							
※クロワッサン（中）　３５ｇ		66.00						
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						
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）５０ｇ	50.00							
※若鶏のマーマレード焼き（冷凍・Ｐ）６０ｇ		60.00						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（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	660	30.3	32.2	297	81	1.9	2.8	212	0.33	0.54	41	2.2	6.3		
中学校	749	34.7	36.3	310	89	2.1	3.1	240	0.36	0.57	49	2.8	7.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月23日月曜日　北部調理場　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						
親子煮（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	31.50	37.80						
※かまぼこ（冷蔵）	6.30	7.56						
たまねぎ	45.00	54.00						
じゃがいも（だんしゃく）	36.00	43.20						
にんじん	13.50	16.20						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	9.00	10.80						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.54	0.65						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.81	0.97						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
水	10.80	12.96						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
チンゲンサイのたくあんあえ								
チンゲンサイ	10.00	12.00						
キャベツ	15.00	18.00						
※たくあん漬（千切）	14.00	16.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ	8.00	8.00						

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	675	29.8	20.6	514	85	3.1	3.0	252	0.53	0.70	31	2.3	6.1		
中学校	810	33.4	21.9	532	100	4.0	3.5	286	0.70	0.75	38	2.6	7.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月24日火曜日　北部調理場　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						
豚肉と根菜のきんぴら								
豚肉（もも・千切）	20.00	24.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（メークイン）	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
ピーマン	5.00	6.00						
たけのこ（水煮・千切）	20.00	24.00						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	20.00	24.00						
炒りごま（白・皮あり）　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㍑	5.20	6.24						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
信田のみそかけ								
※けんちん信田　５０ｇ	50.00							
※けんちん信田　６０ｇ		60.00						
のり酢あえ								
きゅうり	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						
卓上甘みそ(２本)								
※卓上甘みそ　２００ｇ	10.00	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	648	24.2	19.8	369	160	3.4	3.3	267	0.70	0.51	25	2.5	8.7		
中学校	805	28.1	22.4	394	187	4.1	3.9	304	0.91	0.54	28	2.8	11.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月25日水曜日　北部調理場　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						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
はくさい	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
たまねぎ	10.00	12.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※鶏豚湯（缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
米粉コロッケ								
※米粉コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00							
※米粉コロッケ（愛学給）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
青菜のナムル								
チンゲンサイ	25.00	30.00						
キャベツ	15.00	18.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.92	2.30						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.64	0.77						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.20	0.24						
☆フローズンヨーグルト								
※フローズンヨーグルト（プレーン）　６０ｇ	60.00	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	647	18.6	19.5	405	76	2.0	2.6	257	0.52	0.51	36	2.1	4.2		
中学校	788	21.3	21.3	419	87	2.6	3.2	281	0.68	0.54	40	2.6	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月26日木曜日　北部調理場　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						
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
水	10.00	12.00						
さんまの銀紙焼き								
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	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	653	28.9	19.3	441	96	2.4	3.1	242	0.74	0.55	31	2.1	9.9		
中学校	814	34.2	21.7	483	111	3.2	3.7	276	0.94	0.62	37	2.4	11.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月27日金曜日　北部調理場　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				
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						
ジャージャーめんの具								
豚肉（もも・ひき）	28.00	33.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.09	0.11						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.09	0.11						
たまねぎ	50.00	60.00						
にんじん	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
たけのこ（水煮）	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
甜面醤　１ｋｇ	4.50	5.40						
赤みそ	8.00	9.60						
豆板醤　５００ｇ	0.09	0.11						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
みりん　１．８㍑	1.80	2.16						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.80	2.16						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
ひじきサラダ								
※ひじき（乾）	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.50	0.60						
みりん　１．８㍑	0.20	0.24						
水	5.00	6.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	7.00	8.40						
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	5.00	5.75						

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	30.3	25.5	314	101	2.7	3.4	186	0.55	0.55	17	3.0	7.3		
中学校	913	37.5	28.1	331	122	3.5	4.1	204	0.65	0.60	18	3.7	9.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度6月30日月曜日　北部調理場　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						
里いも入り豚汁								
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（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
米粉ししゃもフライの甘酢かけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.64	2.64						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.00						
酢（米酢）　１．８㍑	1.80	1.80						
みりん　１．８㍑	0.60	0.60						
しょうが粉　１ｋｇ	0.08	0.08						
水	1.50	1.50						
キャベツのごまあえ								
キャベツ	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
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	639	25.6	21.0	399	115	2.7	3.4	265	0.68	0.50	22	2.2	3.9		
中学校	771	29.1	22.6	415	129	3.1	4.0	295	0.87	0.52	26	2.5	4.3		
園															
他															