献立材料一覧表

7年度6月2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					
里いものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）			22.80					
板こんにゃく			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			34.20					
たまねぎ			26.60					
にんじん			7.60					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
酒　１．８㍑			0.76					
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					
アーモンドあえ								
もやし（緑豆）			11.40					
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㍑			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	465	19.9	14.5	283	68	1.6	2.1	144	0.39	0.43	16	1.0	2.7		
他															

献立材料一覧表

7年度6月3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					
中華風スープ								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
※かまぼこ（冷蔵）			5.32					
たまねぎ			19.00					
にんじん			7.60					
にら			3.80					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
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					
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					
☆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					

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	523	20.6	17.2	405	65	1.7	2.5	244	0.60	0.57	22	2.1	3.4		
他															

献立材料一覧表

7年度6月4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					
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					
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（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					
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	532	25.8	17.2	371	84	2.3	2.6	207	0.52	0.52	19	1.9	6.7		
他															

献立材料一覧表

7年度6月5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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ソーセージと野菜のトマトスープ								
じゃがいも（だんしゃく）			11.40					
ソーセージ（１ｃｍカット）			15.20					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			18.24					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
ドライカレー								
鶏肉（むね・ひき）			11.40					
たまねぎ			24.32					
にんじん			7.60					
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			0.25					
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					
カラフルサラダ								
赤パプリカ			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			5.32					
キャベツ			17.48					
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	474	19.7	18.6	289	59	1.3	1.9	171	0.34	0.44	26	2.2	4.4		
他															

献立材料一覧表

7年度6月6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					
八宝菜								
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					
キャベツ			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
たけのこ（水煮）			11.40					
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					
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ			18.00					
なたね油（ローリー）			1.80					
茎わかめサラダ								
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.80					
もやし（緑豆）			9.12					
きゅうり			12.16					
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	468	20.5	15.2	280	68	1.3	2.3	166	0.56	0.41	22	1.4	2.5		
他															

献立材料一覧表

7年度6月9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					
愛知のしらす入りつみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			2.28					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			19.00					
にんじん			7.60					
大根			19.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉の照り焼き								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
さやいんげんのごまあえ								
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			9.88					
キャベツ			11.40					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.87					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					

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	24.5	16.4	290	75	1.9	2.9	157	0.39	0.45	14	1.6	2.3		
他															

献立材料一覧表

7年度6月10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				
きしめん								
※きしめん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
たまねぎ			6.08					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			4.56					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			4.94					
みりん　１．８㍑			0.99					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
米粉ししゃもフライの香味ソースかけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１㍑			0.73					
水			4.46					
小松菜のおひたし								
もやし（緑豆）			22.80					
小松菜			7.60					
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	477	20.1	14.2	325	71	1.1	1.7	185	0.21	0.43	10	2.5	3.4		
他															

献立材料一覧表

7年度6月11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				
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					
ハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			19.00					
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			4.56					
※ハヤシルウ（Ｖ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
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					
野菜ソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）			7.60					
キャベツ			25.08					
赤パプリカ			2.28					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
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	496	18.5	14.6	284	75	2.2	2.7	204	0.60	0.47	31	1.6	5.4		
他															

献立材料一覧表

7年度6月12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					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			10.64					
※はんぺん（冷蔵・角）			7.60					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			7.60					
ごぼう（生・千切）			6.08					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
キャベツときゅうりの梅あえ								
キャベツ			22.80					
きゅうり			3.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.30					
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					

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	491	18.2	17.1	264	56	4.5	2.2	450	0.53	0.46	15	1.9	4.8		
他															

献立材料一覧表

7年度6月13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					
高野豆腐の卵とじ								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮なし・平切）			11.40					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.52					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			31.92					
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
アスパラガスとキャベツの即席漬け								
キャベツ			15.20					
グリーンアスパラガス			9.12					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					

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															
中学校															
園	496	25.7	17.3	468	71	2.5	2.7	221	0.36	0.58	15	1.6	2.0		
他															

献立材料一覧表

7年度6月16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					
いなか汁								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			25.08					
板こんにゃく			7.60					
小松菜			13.68					
にんじん			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
えのきたけ			3.80					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
ハンバーグの青じそソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
青じそ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.46					
水			5.32					
ひじきとツナの煮物								
※ひじき（乾）			1.01					
※まぐろ油漬（レトルト）			9.12					
にんじん			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.61					
みりん　１．８㍑			0.84					
水			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	484	21.6	14.9	300	69	1.9	2.2	217	0.38	0.42	9	1.8	3.1		
他															

献立材料一覧表

7年度6月17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					
和風カレー煮								
豚肉（もも・平切）			12.54					
生揚げ（冷蔵）			12.54					
じゃがいも（だんしゃく）			16.72					
たまねぎ			29.26					
キャベツ			16.72					
にんじん			12.54					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.99					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.42					
カレー粉　４００ｇ			0.04					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
めひかりのフライ								
※めひかりフライ　１５ｇ			15.00					
なたね油（ローリー）			1.50					
しそきゅうり								
きゅうり			22.80					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
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	471	17.8	14.4	322	64	3.8	2.2	178	0.50	0.42	57	1.6	4.0		
他															

献立材料一覧表

7年度6月18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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
じゃがいもの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
にんじん			7.60					
小松菜			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
※白みそ			6.08					
豚丼の具								
豚肉（もも・平切）			22.80					
たまねぎ			30.40					
糸こんにゃく			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８㍑			0.30					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
冷凍みかん								
みかん（冷凍・Ｓ）			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	467	18.9	14.2	337	74	1.9	2.5	219	0.63	0.43	36	1.6	5.2		
他															

献立材料一覧表

7年度6月19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				
クロワッサン								
※クロワッサン（幼）　２５ｇ			47.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜スープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			9.12					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
チンゲンサイ			6.08					
コンソメ　５００ｇ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
粉ふきいも								
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.80					

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	471	17.5	25.5	283	53	1.1	2.0	198	0.31	0.53	22	2.1	4.5		
他															

献立材料一覧表

7年度6月20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					
肉団子と千切り野菜のさっぱり煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.80					
にんじん			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.84					
大根			30.40					
はくさい			22.80					
えのきたけ			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
ごぼうコロッケ								
※コロッケ（ごぼう）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					

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															
中学校															
園	498	16.2	17.3	355	70	2.7	1.9	222	0.38	0.42	18	2.1	3.2		
他															

献立材料一覧表

7年度6月23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					
豚肉と根菜のきんぴら								
豚肉（もも・千切）			15.20					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（メークイン）			26.60					
にんじん			11.40					
ピーマン			3.80					
たけのこ（水煮・千切）			15.20					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			15.20					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.95					
酒　１．８㍑			0.76					
みりん　１．８㍑			0.76					
厚焼き卵								
※厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
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					

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	476	20.0	15.3	298	68	1.9	2.6	229	0.52	0.60	23	1.5	5.4		
他															

献立材料一覧表

7年度6月24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					
すまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※かまぼこ（冷蔵）			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
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			0.04					
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					
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					

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	493	20.0	19.3	325	62	1.2	2.4	170	0.39	0.42	17	1.5	1.5		
他															

献立材料一覧表

7年度6月25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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミートソース								
豚肉（もも・ひき）			9.12					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
※ハヤシルウ（Ｖ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
ウスターソース　１．８㍑			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ベーコンとキャベツのソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
キャベツ			30.40					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.27					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
小魚（乾）								
※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	522	23.3	12.1	372	83	3.2	2.7	141	0.37	0.43	27	2.3	5.8		
他															

献立材料一覧表

7年度6月26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					
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			16.72					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			11.40					
はくさい			19.00					
もやし（緑豆）			7.60					
えのきたけ			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					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.20					
みりん　１．８㍑			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１㍑			0.49					
水			5.99					
いりこふりかけ								
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			2.74					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.76					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			0.91					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.91					
酢（米酢）　１．８㍑			0.91					
みりん　１．８㍑			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
水			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	22.4	17.4	390	83	2.6	2.4	212	0.37	0.41	12	1.9	1.6
他													

献立材料一覧表

7年度6月27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				
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					
パンプキンポタージュ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			19.00					
かぼちゃ（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			15.20					
たまねぎ			34.20					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			7.60					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.37					
牛乳（調理用）　１㍑			7.60					
※生クリーム　１㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
サワーキャベツ								
キャベツ			22.80					
にんじん			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８㍑			1.37					
卓上ケチャップ								
卓上トマトケチャップ　３００ｇ			6.08					
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															
中学校															
園	523	20.1	20.4	304	66	1.4	2.2	243	0.33	0.52	26	2.1	3.6		
他															

献立材料一覧表

7年度6月30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								
豚肉（もも・平切）			19.00					
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ﾘｯﾄﾙ			0.91					
赤みそ			4.79					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.29					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かにしゅうまい（蒸）								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
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					
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　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	476	19.0	15.5	293	69	1.3	2.8	197	0.53	0.47	23	1.2	3.6		
他															