献立材料一覧表

7年度7月1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						
いか団子のスープ								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋	27.00	32.40						
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	18.00	21.60						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
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	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
プルコギ								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
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						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.40	2.88						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
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	593	24.0	16.8	291	80	1.6	3.0	248	0.84	0.50	41	1.8	3.1		
中学校	747	28.3	18.7	305	93	2.0	3.7	287	1.06	0.56	50	2.2	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月2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						
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）	30.00	36.00						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
板こんにゃく	15.00	18.00						
たまねぎ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
酒　１．８㍑	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	20.00	24.00						
かれいの唐揚げ								
※かれいの唐揚げ　４０ｇ	40.00							
※かれいの唐揚げ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
しそきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						

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	597	26.3	17.5	598	81	1.8	2.9	239	0.75	0.59	23	1.3	6.2		
中学校	750	31.9	19.8	687	92	2.2	3.5	272	0.97	0.65	28	1.6	7.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月3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						
パンプキンポタージュ(乳除去食)								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	7.00	8.40						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	25.00	30.00						
かぼちゃ（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
米油　１．５ｋｇ	1.00	1.20						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.80	2.16						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	10.00	12.00						
※生クリーム　１ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ハンバーグのトマトソースかけ								
※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						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	4.90	5.88						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	4.20	5.04						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.40	1.68						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
水	3.50	4.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.20	0.24						
みどりキャベツ								
キャベツ	20.00	24.00						
きゅうり	5.00	6.00						
にんじん	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	655	25.2	26.1	334	78	1.5	3.2	298	0.41	0.61	36	2.4	4.7		
中学校	805	30.1	30.6	363	93	1.9	3.7	341	0.49	0.70	44	3.2	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月4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						
とうがん入りみそ汁								
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
チンゲンサイ	18.00	21.60						
とうがん	30.00	36.00						
なす	15.00	18.00						
にんじん	5.00	6.00						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
チキンカツ								
※チキンカツ　５０ｇ	50.00							
※チキンカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
大豆の親子サラダ								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.70	0.84						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
水	3.50	4.20						
にんじん	5.00	6.00						
キャベツ	18.00	21.60						
※ごまドレッシング　１㍑	4.50	5.40						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00	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	639	23.1	23.8	319	95	2.5	3.0	197	0.50	0.45	29	2.3	4.1		
中学校	796	27.1	27.1	338	111	3.0	3.6	220	0.67	0.48	35	2.6	5.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月7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						
七夕汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	5.00	6.00						
米粉そうめん　５００ｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	12.00	14.40						
オクラ	8.00	9.60						
たまねぎ	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.56	3.07						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
お星さまコロッケ								
※コロッケ（星型）　４０ｇ	40.00							
※コロッケ（星型）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
※たくあん漬（千切）	14.00	16.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
☆七夕ゼリー								
※七夕ゼリー　３１ｇ	31.00	31.00						

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	605	19.4	16.7	350	71	3.2	2.3	202	0.50	0.44	67	1.6	3.7		
中学校	783	23.6	20.6	391	85	3.9	2.9	226	0.71	0.45	73	1.9	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月8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	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						
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	60.00	72.00						
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
にんじん	17.00	20.40						
たまねぎ	40.00	48.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.00	3.60						
赤みそ	6.00	7.20						
豆板醤　５００ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.36						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	11.00	13.20						
えびしゅうまい								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ	30.00	60.00						
海そうサラダ								
きゅうり	14.00	16.80						
とうもろこし（ホール・缶）	7.00	8.40						
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋	1.40	1.68						
塩中華ドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	3.40	4.08						

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	27.0	20.4	315	141	4.9	3.6	221	0.68	0.48	14	2.4	5.9		
中学校	842	34.3	24.9	339	171	7.9	4.5	252	0.89	0.52	14	3.0	7.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月9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						
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						
小松菜	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ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	42.00	50.40						
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
◎チンゲンサイとキャベツのレモンあえ								
キャベツ	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.30	0.36						

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	610	31.2	17.1	716	95	2.8	3.3	304	0.48	0.58	23	2.1	3.5		
中学校	763	36.8	19.1	816	114	3.6	4.0	348	0.66	0.62	27	2.5	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月10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						
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）	22.00	26.40						
生揚げ（冷蔵）	38.50	46.20						
キャベツ	33.00	39.60						
たまねぎ	22.00	26.40						
たけのこ（水煮）	11.00	13.20						
にんじん	11.00	13.20						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.88	1.06						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.50	6.60						
みりん　１．８㍑	2.20	2.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.65	1.98						
酢（米酢）　１．８㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.30	1.56						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.30	1.56						
水	15.00	18.00						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
春雨サラダ								
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
きゅうり	12.00	14.40						
にんじん	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.90						
酢（米酢）　１．８㍑	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.30	0.36						

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	625	23.1	21.3	360	84	2.4	2.8	192	0.69	0.45	23	1.6	3.3		
中学校	830	28.6	27.0	389	101	3.2	3.9	217	0.93	0.50	26	2.1	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7月11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						
鶏団子汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	25.00	30.00						
生揚げ（冷蔵）	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	18.00	21.60						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.20	3.84						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
米粉いかフライの甘酢かけ								
※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						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.16	3.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.60	4.32						
酢（米酢）　１．８㍑	2.16	2.60						
みりん　１．８㍑	0.72	0.86						
しょうが粉　１ｋｇ	0.09	0.12						
水	1.80	2.16						
キャベツときゅうりの梅あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						

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	605	24.0	19.0	406	97	3.2	2.9	271	0.48	0.44	22	2.6	2.9		
中学校	756	28.3	21.5	442	113	4.0	3.4	308	0.64	0.47	27	3.0	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7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				
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						
夏野菜のカレー(乳除去食)								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
なす	20.00	24.00						
ピーマン	2.50	3.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	20.00	24.00						
トマト（缶・ダイス）	10.00	12.00						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	1.00	1.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.00						
※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						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	3.00	3.60						
※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	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ソーセージとキャベツのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	15.00	18.00						
キャベツ	30.00	36.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	15.00	18.00						
コンソメ　５００ｇ	0.35	0.42						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
サイダーゼリーのフルーツあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・サイダー風）　１ｋｇ袋	21.00	25.20						
パイナップル（チビット・缶）	14.00	16.80						
もも（黄桃・ダイス・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	670	22.8	20.3	366	94	2.4	3.6	312	0.75	0.56	45	2.2	5.5		
中学校	833	27.2	23.0	391	117	3.2	4.1	358	0.95	0.61	52	2.7	6.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7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	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						
◎ハートマカロニのスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	5.00	6.00						
※ライスマカロニ（乾・ハート型）	5.00	6.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
キャベツ	25.00	30.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.16	0.19						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
若鶏のハーブ焼き								
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00	50.00						
えびピラフの具								
※むきえび（冷凍・Ｌ）	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	11.00	13.20						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	5.00	6.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.48	0.58						
コンソメ　５００ｇ	1.44	1.73						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
ぶどう酒（白）　１．８㍑	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	8.00	9.60						
☆いちごクレープ								
※クレープ（いちご）　３５ｇ	35.00	35.00						

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	693	32.5	22.1	363	88	2.9	4.0	194	0.59	0.57	31	2.2	7.2		
中学校	823	35.7	22.7	375	98	3.3	4.4	213	0.73	0.60	38	2.5	8.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7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				
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						
みそラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	22.00	26.40						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
もやし（緑豆）	18.00	21.60						
キャベツ	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
ラーメンの素（みそ）　１ｋｇ袋	13.00	15.60						
赤みそ	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.20						
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						
きゅうりのナムル								
きゅうり	30.00	36.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.80	0.96						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						

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	25.5	21.2	294	84	1.6	2.5	177	0.45	0.48	19	3.6	4.3		
中学校	748	30.1	26.0	311	98	2.0	3.0	197	0.53	0.50	24	4.5	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度7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				
クロスロールパン								
※クロスロールパン（小）　５５ｇ	93.00							
※クロスロールパン（中）　６５ｇ		110.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	17.00	20.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	24.00						
ツナ入りオムレツ								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
きゅうり	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※コーンクリーミードレッシング　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	720	30.6	30.2	352	110	2.6	3.4	338	0.55	0.66	29	2.5	9.7		
中学校	832	35.2	34.6	374	126	3.0	3.8	391	0.63	0.74	34	2.9	11.3		
園															
他															