献立材料一覧表

7年度9月2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						
切り干し大根のみそ汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	10.00	12.00						
切り干し大根	3.00	3.60						
生揚げ（冷蔵）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	8.00	9.60						
たまねぎ	15.00	18.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
米粉いかフライのレモン煮								
※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						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.90	3.48						
みりん　１．８㍑	3.20	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
レモン果汁　１㍑	0.65	0.78						
水	1.30	1.56						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
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	601	25.2	18.9	369	103	2.4	3.1	183	0.48	0.42	22	1.9	3.4		
中学校	751	30.0	21.3	395	121	3.1	3.7	203	0.64	0.44	25	2.3	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月3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				
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						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
はくさい	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						
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）	38.00	45.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	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						
☆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	653	25.8	20.3	405	78	2.4	3.3	268	0.79	0.64	26	2.4	4.6		
中学校	799	30.0	22.6	422	92	2.9	4.1	295	0.98	0.70	28	3.1	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月4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				
ナン								
※ナン（小）　５０ｇ	50.00							
※ナン（中）　９０ｇ		90.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
キーマカレー								
豚肉（もも・ひき）	29.00	34.80						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
たまねぎ	50.00	60.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
赤パプリカ	4.00	4.80						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	3.60	3.50						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	5.40	8.12						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	3.60	3.50						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.30	2.76						
※チャツネ　１ｋｇ	1.80	2.16						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ささみﾁｰｽﾞ入りﾌﾗｲ								
※ささみチーズ入りフライ　５０ｇ	50.00							
※ささみチーズ入りフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
はちみつレモンサラダ								
キャベツ	15.00	18.00						
きゅうり	9.00	10.80						
にんじん	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	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						
はちみつ　５００ｇ	2.00	2.40						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.70	0.84						

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	607	30.6	25.6	347	89	2.1	3.0	127	0.47	0.51	29	2.5	7.2		
中学校	781	37.9	29.8	375	105	2.5	3.6	134	0.58	0.59	33	3.1	8.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月5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				
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						
いもたき								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	30.00	36.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	30.00	36.00						
板こんにゃく	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
小松菜	8.00	9.60						
大根	20.00	24.00						
和風だし　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
さばの塩焼き								
※さば（冷凍・切身・塩漬）　４０ｇ	40.00							
※さば（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ		50.00						
のり酢あえ								
キャベツ	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						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.40	1.68						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.16						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						

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	646	28.0	24.0	371	96	2.6	2.8	222	0.55	0.56	22	3.1	3.6		
中学校	817	33.5	27.9	400	111	3.3	3.4	250	0.71	0.62	27	3.9	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月8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				
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								
豚肉（もも・平切）	27.00	32.40						
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	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						
キャベツ	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	0.50	0.60						
※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	25.00	30.00						
コーンしゅうまい								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
もやしのナムル								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.32	0.38						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						
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	586	24.5	15.9	371	81	12.1	3.5	227	0.69	0.48	27	1.9	4.7		
中学校	749	30.5	18.0	448	99	19.5	4.3	258	0.88	0.55	34	2.5	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月9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				
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						
菊花汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	5.00	6.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
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	2.00	2.40						
◎なすみそミンチカツ								
※なすみそミンチカツ　５０ｇ	50.00							
※なすみそミンチカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ごぼうと枝豆のサラダ								
ごぼう（生・千切）	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	4.50	5.40						

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	622	22.9	21.9	296	83	1.8	2.7	182	0.66	0.45	11	1.5	3.7		
中学校	778	27.0	24.7	309	97	2.2	3.3	201	0.86	0.46	13	1.7	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月10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	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						
ハヤシシチュー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	28.00	33.60						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
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						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.00	2.40						
※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						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.00	9.60						
ウスターソース　１．８㍑	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
ほうれん草入りオムレツ								
※ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
コールスロー								
キャベツ	35.00	42.00						
きゅうり	6.00	7.20						
※コーンクリーミードレッシング　１㍑	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	656	25.0	18.5	325	79	3.4	3.5	602	0.75	0.65	35	1.9	7.0		
中学校	818	29.9	20.9	345	93	4.3	4.0	708	0.98	0.74	40	2.4	8.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月11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						
豆じゃが								
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）	50.00	60.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
水	10.00	12.00						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
さやいんげんのごまあえ								
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	3.00						

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	677	30.5	21.7	512	112	3.2	3.6	276	0.77	0.61	23	1.9	9.4		
中学校	820	34.6	23.2	529	126	4.1	4.2	315	0.96	0.66	27	2.0	11.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月12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				
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						
野菜たっぷりタンメンの汁								
豚肉（もも・平切）	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
※鶏豚湯（缶）	4.00	4.80						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
中華だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
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						
春雨サラダ								
はるさめ（乾・カット）	2.50	3.00						
きゅうり	15.00	18.00						
にんじん	4.00	4.80						
※ごまドレッシング　１㍑	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	621	26.6	21.7	295	76	1.5	2.7	236	0.52	0.48	26	2.4	3.7		
中学校	757	31.3	26.4	311	88	2.1	3.1	269	0.62	0.52	32	3.2	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月16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						
親子汁（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　５０ｇ	50.00							
※いかの香味揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
キャベツのしそひじきあえ								
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	615	28.4	19.4	317	91	4.2	2.8	251	0.50	0.56	18	2.0	2.8		
中学校	769	33.6	21.8	335	106	5.2	3.4	282	0.66	0.59	21	2.4	3.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月17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						
豆腐の中華風煮								
豚肉（もも・平切）	30.00	36.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	90.00	108.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	8.00	9.60						
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						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	20.00	24.00						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
海そうサラダ								
きゅうり	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋	1.40	1.68						
※青じそドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	3.60	4.32						
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	602	25.2	19.5	299	133	2.5	3.0	223	0.82	0.49	13	1.6	3.5		
中学校	820	33.5	25.0	418	172	4.1	4.1	252	1.10	0.54	16	2.5	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月18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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（小）　５０ｇ	85.00							
※米粉パン（中）　６０ｇ		102.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
コーンスープ（乳除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
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	30.00	36.00						
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ﾘｯﾄﾙ	40.00	48.00						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	1.00	1.20						
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						
ハンバーグのトマトソースかけ								
※ハンバーグ（チキン）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（チキン）　６０ｇ		60.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	4.10	4.92						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.50	4.20						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.90						
水	2.90	3.48						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.17	0.20						
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	693	34.0	23.2	381	84	2.3	3.5	178	0.33	0.66	29	2.2	6.7		
中学校	805	39.1	26.2	412	98	2.8	3.9	197	0.37	0.73	36	2.7	8.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月19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				
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						
かぼちゃのみそ汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）	20.00	24.00						
キャベツ	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
※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	2.50	3.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
里いもコロッケ								
※コロッケ（里いも）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（里いも）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
チンゲンサイのおひたし								
チンゲンサイ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ		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	603	22.3	18.4	337	86	2.2	2.6	196	0.48	0.45	28	2.1	3.6		
中学校	817	28.2	26.0	387	132	3.3	3.5	218	0.67	0.58	32	2.4	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月22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						
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
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ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
にらまんじゅう								
※にらまんじゅう　３０ｇ	30.00	60.00						
中華あえ								
もやし（緑豆）	17.00	20.40						
キャベツ	10.00	12.00						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.70	0.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.60	0.72						

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	607	25.0	19.4	386	94	2.9	3.6	279	0.72	0.48	19	1.8	3.9		
中学校	796	31.8	23.1	422	118	3.7	4.5	335	0.99	0.55	26	2.0	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月24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						
いか団子のスープ								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
はるさめ（乾・カット）	2.00	2.40						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
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）	38.00	45.60						
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	0.70	0.84						
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	594	24.4	17.2	282	78	1.5	3.0	234	0.85	0.50	39	1.8	3.0		
中学校	747	28.6	19.3	292	91	1.9	3.6	270	1.08	0.56	48	2.1	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月25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						
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）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	27.00	32.40						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	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						
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）２５ｇ	50.00	50.00						
小松菜ともやしのゆかりあえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.35						
さかなふりかけ								
※ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ		2.80						

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	620	29.6	17.6	462	80	2.8	3.0	319	0.52	0.57	22	1.9	4.2		
中学校	765	34.3	19.4	686	178	3.7	3.6	361	0.68	0.62	25	2.3	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月26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						
五目うどんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	8.00	9.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	15.00	18.00						
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	6.00	7.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
米粉ホキフライの甘酢かけ								
※米粉ホキフライ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.30	3.30						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.75	3.75						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.25	2.25						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.75	0.75						
しょうが粉　１ｋｇ	0.10	0.10						
水	1.88	1.88						
アーモンドあえ								
チンゲンサイ	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						
☆ぶどうゼリー								
※ぶどうゼリー（Ｆｅ・繊維）　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	627	28.2	20.0	329	84	1.5	2.0	249	0.21	0.52	20	3.1	4.2		
中学校	785	31.6	21.3	350	96	4.5	2.2	272	0.25	0.53	92	3.6	10.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月29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						
ミネストラスープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
キャベツ	20.00	24.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	5.00	6.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	20.00	24.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	1.90	2.28						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
パンプキンコロッケ								
※コロッケ（かぼちゃ）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（かぼちゃ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ツナピラフの具								
※まぐろ油漬（レトルト）	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ピーマン	3.00	3.60						
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						
コンソメ　５００ｇ	1.40	1.68						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
水	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	650	22.9	19.0	369	76	3.9	2.3	273	0.52	0.45	39	2.3	6.1		
中学校	810	27.1	21.3	397	87	4.8	2.7	311	0.68	0.49	48	2.8	7.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度9月30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						
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	22.00	26.40						
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
※鶏豚湯（缶）	1.50	1.80						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
水	60.00	72.00						
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						
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						
卓上甘みそ								
※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	628	24.8	22.0	481	157	4.9	3.1	256	0.51	0.47	24	2.6	3.4		
中学校	780	28.6	24.9	530	185	5.9	3.6	291	0.68	0.50	27	3.0	4.5		
園															
他															