献立材料一覧表 7年度9月1日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十尺	7年度9月1日月曜日 中部調理場 女城								1万以附入。	1/				
									可能	量				
			料理名,	/ 食品名				小	中	袁	他			
->11								.,,	-1-	123	105			
ごはん										110.00				1
4-51	こはん	(幻)	5 0 g							112.00				
牛乳	L 51 / L													1
	‡乳(幼									206.00				
いか回っ	子のス ー			. 45										1
—			東) 1							19.00				
	はるさめ		<u>カット)</u>							2.28				
	こんじん									7.60				
	チンゲン									7.60				
	もやし (11.40				
,	黒きくら		・スライ	<u>ス)</u>	1 k g 袋					0.38				
		(缶)								1.90				
	しょうゆ									2.28				
1	食塩 (味		_							0.08				
	こしょう			g						0.01				
	でんぷん	5 k ;	g袋							0.76				
プルコ=	ギ									•				
F.	豚肉(も	も・平t	刀)							26.60				
	たまねぎ	•								19.00				
ā	赤パプリ	カ								3.80				
	しいたけ	(乾・)	スライス) 11	〈g袋					0.61				
	こんにく									0.08				
	さとう (1.14				
	しょうゆ									1.82				
	酉 1.									1.14				
ī	ごま油	1.6	5 k g							0.38				
	ハもチッ													
	さつま	いもチャ	ップス	5 g						5.00				
												1		
													会# 加##	
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	(kcal)	(a)	(a)	(m a)	(m a)	(m a)	(m a)	(11.6)	(m a)	(m a)	(m a)	(a)		
	(NCdI)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
袁	463	19.1	15.0	259	58	0.9	2.2	152	0.58	0.43	14	1.5	1.9	
他														

献立材料一覧表 7年度9月2日火曜日

7年度9月2日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

		1 / \"E	•		J-T-20		790113/1-22			 量				
			料理名,	/ 食品名				小	中	園	他			
ごはん									-		-			
C 1870	ごけん	(幼)	5 N g							112.00				
牛乳	C 1870	(2/1)	3 0 g							112.00				
	 牛乳 (幼	1)								206.00				
	じゃがい		5,785					<u> </u>		200.00			1	
	S、/3・ 豚肉(も									15.20				
	酉 1.		,,							0.76				
			・おろし) 5 () () g					0.38				
	じゃがい				, , ,					38.00				
	こんじん		7 1 2							11.40				
	糸こんに									19.00				
	たけのこ		· 千切)							11.40				
				炒め用))					11.40				
	ピーマン		- /3 C	<i>10</i> 00/13 /	/					3.80				
			はありり	1 k ş	2					0.50				
	<u> さとう (</u>				5 2×					2.28		1		
	しょうゆ									3.95				
	<u>ひょりゆ</u> みりん			0 5/1/						0.76				
えびカン		1.01	· //							0.70				
7.0.73		ツ 4 () g							40.00				
7	<u>んりろ</u> なたね油		_							4.00				
	なたれる か ツのたく									4.00				
	<u> </u>		<u> </u>							19.00				
_		 ん漬(⁼	<u></u> Ε+π \							7.60				
	12 \ 00	//// / (1 1/1)							7.00				
													A 41 · · ·	
当场	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	_									(m =)	(m = \			
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(m g)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
袁	500	20.8	15.4	356	72	3.8	2.4	163	0.53	0.41	28	1.5	6.5	
他														
	l								L	l			1	

献立材料一覧表 7年度9月3日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	0/ 10 =			т шчн	/-		7-2011371		- //ניו כ כיי						
			料理名,	/ 食品名				.1.		量	ni.				
								小	中	袁	他				
スライス								I	I		I	<u> </u>	1		T
4-51	スライ	スパン	(幼)	4 0 g						66.00					
牛乳	七回 7 24							1	1	000.00			1		1
豚肉と野	‡乳(幼									206.00					
		<u>マァ魚</u> も・平t	π \							15.20					1
	たまねぎ		<i>/</i> J <i>)</i>							34.20					
		· (生・	1 5 c	m角)						26.60					
	<u> </u>		1.50	···//						15.20					
1		缶・ダイ	 イス)							8.36					
		シュース								13.83					
		(冷蔵) 5 (0 0 g					0.23					
		付け)								0.13					
		(黒)								0.01					
		三温)								0.90					
		50								0.99					
7.	火									10.43					
オムレ	ソ (焼)							1							
		·ツ (冷)	東・焼)	408	3					40.00					
レモン								1					1		1
	キャベツ									11.40					
	きゅうり									7.60					
	<u>こんじん</u>									2.28					
		こし(7		缶)						6.08					
		<u>}</u> 汁 1								0.76					-
		<u>'オイル</u>								0.38					
		<u>付け)</u>								0.08					
		上白)		桜						0.61					
りんご		:) 1	. 8 Fji							0.53					
JNC		ジャム	1 5 α					1		15.00					Τ
	17/02	J V A	гэв							13.00					
275 1.2	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	_												紙 		
	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
園	508	21.2	17.3	292	63	1.4	2.3	353	0.39	0.58	30	2.0	3.8	<u> </u>	
他	300							300	3.00	3.00			3.0		
16															<u></u>

献立材料一覧表 7年度9月4日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/十反	(年度9月4日不唯日 中部調理場 女城)								1万川附入。	<u> </u>					
									可能	量					
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他				
								٠,١,	.1.	121	יטו				
ごはん								Ι		T		I	1		
	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳													1		
	牛乳(幼									206.00					
ホイコ-	(炒め)													
F.	豚肉(も	も・平均	刀)							11.40					
=	キャベツ	1								30.40					
1	たまねぎ	:								22.80					
	こんじん	,								15.20					
	たけのこ)							11.40					
	さやいん			5009	突袋					7.60					
	ピーマン		(10 1)		, ,,					3.80					
	ヽ しょうが		・おろし	.) 5 () () g					0.38					
	<u>こんにく</u>									0.23					
	<u> とんにく</u> さとう (<u> </u>					0.53					
	<u>ここう (</u> しょうゆ		_							0.53					
		(辰口	<i>)</i>	O FIL						4.79					
	<u>赤みそ</u>	1 0	ly												<u> </u>
1	みりん									1.29					
l l	でんぷん	5 K ;	g 没							0.91					<u> </u>
春巻	<u> </u>												1		
		3 5 g	_							35.00					
	なたね油									3.50					
	し大根の		ラダ										1		
	<u> 刃り干し</u>									3.04					
	きゅうり									7.60					
力	少りごま	(白・原	<u> 支あり)</u>	1 k ş	g袋					0.76					
7	オイスタ	ーソース	ス 1 k	g袋						1.14					
酉	酢(米酢	:) 1	. 8 hu							0.91					
-	さとう(三温)	1 k g	袋						0.91					
	しょうゆ									0.38					
	ごま油									0.38					
															<u> </u>
	<u> </u>			<u> </u>		Ι	T								
告 _持	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	_				_								紀王		
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(m g)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(m g)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
園	544	16.3	22.4	293	65	4.6	2.1	209	0.45	0.41	23	1.3	3.9		
	344	10.3	44.4	293	05	7.0	۷.۱	209	0.40	0.41	23	1.3	3.9		
他															
	·					·	·		·	·			1	L	

献立材料一覧表7年度9月5日金曜日

7年度9月5日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	0, 10 =	4 372 "FE		I HI'H	3-1-20		が出入立		コミー・フェー・コミー・フェー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファ	 食量					
			料理名。	/ 食品名				小	中	R 里 園	他				
ごはん								.,,	-1-	P.7	16				
こはん	ブルム	(幼)	F 0 a							112.00					
牛乳	<u> </u>) (Z/J)	3 U g							112.00					
	牛乳 (幼	1)								206.00					
豆じゃ7)								200.00					
	。 豚肉(も	. 丰、・ 亚†	:Л)							11.40					
	糸こんに		75)							19.00					
	じゃがい		んしゃく)						38.00					
1	大豆 (水									11.40					
	たまねぎ		<u> </u>	-						22.80					
	こんじん									15.20					
-	さやいん	げん()	 令凍)	500 §	 g 袋					7.60					
	さとう(2.05					
	しょうゆ									1.90					
ž	酉 1.	8 hh								0.76					
ā	みりん	1.8								0.76					
	和風だし	, 1 k	g袋							1.29					
	水									7.60					
いわし	のしょう							T		1					
		のしょう	うが煮(冷凍・「	P) 4	0 g				40.00					
冷凍み7								İ	İ	ı			1 1		
	みかん(冷凍・	S)							70.00					
	_	:	_,		_								含物蜡		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(mg)	(m g)	(µg)	(mg)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校													\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		
中学校															
園	520	21.7	16.1	387	83	2.4	2.6	255	0.54	0.53	38	1.2	6.8		
	020	21.1	10.1	307		2.7	2.0	200	0.04	0.00	30	1.2	0.0		
他															

献立材料一覧表 7年度9月8日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

1 12	0/ 10 =	1 / J "E	<u> </u>	. I . 🗖 l ali	7-1-20		がが出ハユ		י אוון נינו ו	<u>·/</u>					
			本7 I田 く2	/ 会口夕					_ 可₤	量					
			科理台	/ 食品名				小	中	園	他				
ごはん								<u> </u>	<u> </u>	l .	l	<u> </u>		<u> </u>	
C 1870	ごけん	(幼)	5 N g							112.00					
牛乳	C 1870	(2/3)	<u> </u>							112.00					
	+乳(幼	1)								206.00					
		ヷ 野菜ので	さっぱい							200.00					<u> </u>
ME 1				0%)	7 σ					22.80					
l:	<u> </u>		不 天间 /	0 70)	<u> </u>					15.20					
				: 5 ~ 10F	= \ = \					6.84					
	大根	; , -	<u>'/ </u>	. 5 107	J /					30.40					
1	スパス よくさい	1								22.80					
	<u> </u>									6.08					
		<u>エノ</u> , 1 k ;	α代							0.08					
				о IJ»											
		(濃口)		0 F/V						1.52 1.22					
		1.8¦		代											
		付け)	ікд	衣					1	0.23	1				
	<u>火</u> フロ <i>… ケ</i>	_								45.60					<u> </u>
里いもこ			1+ \	4.0 =						40.00					
		ケ(里に		4 U g					1	40.00			-		
										4.00					
ひしさる		のふりな		`					1	5.40					1
		油漬(/1 <u>5</u>					5.13					
			戴・蛇)	1 k ş	3 袋					1.71					
	ひじき									0.79					-
	<u>こんじん</u>									3.42					-
	ピーマン				- 415					3.42					-
				200) g 袋					0.68					
		(濃口) 1.	8 5%						0.38					
	酉 1.			413						0.34					
	さとう(三温)	1 k g	袋						0.59					
									1						-
	En~	定力	脂質	Cc	N/1~	Fe	7,	VA	VB1	VB2	VC	合作	食物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	加買	Ca	Mg	Fe	Zn	V A	\ \ABI	V B2	"	食塩	食物繊維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
.1. 334 1-5													(8)		
小学校															
中学校															
		4.5 :	4.5 -					6.5							
園	501	19.4	16.8	353	64	2.3	2.1	243	0.37	0.42	17	1.3	2.9		
他															
ا ا									L	<u> </u>					

献立材料一覧表 7年度9月9日火曜日

7年度9月9日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

1 12	J-T-20		79011371			 量								
			料理名,	/ 食品名				小	中	· 里 	他			
ごはん								.,	'	<u> </u>	10			
<u> </u>	ブ ナム	(幼)	E 0 a							112.00				
牛乳	<u> </u>	(4))	3 0 g							112.00				
	 牛乳 (幼	1)								206.00				
沢煮椀	T+6 (4).	1)								200.00				
	豚肉(も	ま・千十	л)							7.60				
	こんじん		//3 /							9.12				
	<u> </u>	<u>'</u>								7.60				
	人位 たけのこ	(水孝	· 工+II \							7.60				
	ごぼう(6.08				
	<u>- は ノ (</u> ねぎ (葉			· 5 ~ 10 E						3.80				
	しいたけ									0.91				
	かつおだ				\ <u>5 4</u> X					1.14				
	しょうゆ									3.04				
	みりん			0 トル						1.14				
			-JV							0.76				
	酉 1 <u>.</u>		~ 代							0.76				
	和風だし			代						0.76				
	<u> </u>			衣						0.08				
	でんぷん		3 衣							0.91				
られの	退紙焼き		とくる事	i . D)	F 0 ~					50.00				
+ - ^ >				(P)	3 U g					50.00				
	<u> ソのしそ</u> + - ベッ		りん							10.00				
	<u>キャベツ</u>									19.00				
	こんじん									3.80				
	しそひ	いじき!	5 0 0 g	<u> </u>						3.04				
				ı										
336.13-	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	_												維	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	475	22.7	15.1	351	67	2.8	2.2	186	0.41	0.51	13	1.9	2.5	
他												•	·	
تا														

献立材料一覧表7年度9月10日水曜日

7年度9月10日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

7 千皮5万10日水曜日 11 时间连吻 文城									— √— \						
			料理名。	/ 食品名				/]\	中	章 <u>量</u> 	他				
								۱,	<u> </u>	艮	世				
ラーメン									Π	I					
41 =1	ラーメ	ン(幼)) 13	0 g						130.00				<u> </u>	<u> </u>
牛乳	上型(八									000.55					
	+乳(幼		n ` '							206.00				<u> </u>	<u> </u>
	っぷりタ									1 4 40					
	豚肉(も		IJ)							11.40					
	チンゲン									15.20					
	こんじん									9.12					
	キャベツ									19.00 15.20					
	<u>もやし(</u> 鶏豚湯									3.04					
	<u> </u>		1	פַּלַי						2.28					
	<u> フェファ</u> 酉 1.		<i>)</i>	0 1/1						0.76					
	<u>ロー・</u> 中華だし		 σ							0.76					
1	で単たし 食塩(味		_							0.01					
	^{支畑(所} こしょう									0.13					
	<u>- しょ ノ</u> キンナゲ			.6				l	l	0.01			<u> </u>		
71377		<u>・</u> キンナ!		2 O g						40.00					
1	なたね油			_						4.00					
ごまきょ										1.00					-
	きゅうり									22.80					
			せあり)	1 k ş	2 袋					0.76					
	<u></u> 食塩(味				,					0.17					
	<u> </u>	.,,,,,													
														ļ	
														ļ	
														ļ	
			ı	<u> </u>		<u> </u>	I								
~	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	 	
学校 区分	_						(((紅田	<u> </u>	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
中学校														ļ	
園	467	24.9	16.9	283	68	1.3	1.7	184	0.32	0.45	20	2.0	2.4		
他															
וש														ļ	

献立材料一覧表7年度9月11日木曜日

7年度9月11日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

一十又	く がみ 円八.	<u>· / </u>	— /III (III /												
			料理名,	/ 食品名				/]\	中	全量 	他				
->1-4								.,,	-1-	H21	16				
ごはん										440.00					
4-51	こほん	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳	生司 7 年									000.00					
	牛乳(幼	1)								206.00					
うま煮	17 	<u> </u>	л.							45.00					
	豚肉(も		JJ)							15.20					
	生揚げ (± 4\							15.20					
		<u>ん(冷</u> 臓			20~代					11.40					
	<u> 里いも(</u>		スノイス	.) 5 (JUSX					34.20 11.40					
	<u>板こんに</u> こんじん									15.20					
	<u>こんしん</u> 大根	<u>'</u>								15.20					
	へ低 たまねぎ	<u>.</u>								15.20					
	<u>こみ180</u> 昆布(角									0.76					
	ェ叩(用 さとう (1 k a	光						1.22					
	しょうゆ									3.34					
	<u>ひょりゆ</u> みりん			0 F/V						0.91					
	<u>かりん</u> 和風だし									0.61					
	<u>では、たし</u> 火	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	5 24							22.80					
	ンバーノ	\ 12・白 ;	゛まなし)									1		-
- (10(P) 2	2 O g					20.00					
ゆかりる		(- (,,,,					Į.	Į.						1
	キャベツ	1								26.60					
		-粉 2 (00g袋							0.23					
	,,	110													
														ļ	
														ļ	
	T .	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>								
尚 扶	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	_				_		(((紅田		
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
袁	473	19.3	14.8	311	70	1.6	2.3	334	0.51	0.42	20	1.4	3.1		
他															
ا ا									L						

献立材料一覧表 7年度9月12日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/年度9月12日金曜	间连场	7 7	、	1/	日別的	<u> </u>						
de	vien 🗢 🕠	^ D D					可食	量				
**************************************	津理名/	食品名				小	中	園	他			
							'		,0	<u> </u>		
<u> </u>	5.0.	Œ						114.00				
生乳 安二は70(初) 生乳	303	8						114.00				
牛乳(幼)								206.00				
春雨スープ								200.00				
はるさめ(乾・カ	w b)							3.80				
にんじん	911)							7.60				
はくさい								11.40				
ねぎ(葉:11~4月		5 ~ 10 E	3)					3.80				
メンマ(カット								7.60				
黒きくらげ(乾・								0.38				
鶏豚湯(缶)	<u> </u>	<u> </u>	1 1 8 2 2					2.28				
中華だし 1kg	 线							0.99				
食塩(味付け)		 ≵						0.04				
ビビンバの具(チンゲン	_					<u> </u>	I	0.04		<u> </u>		
豚肉(もも・千切								26.60				
しいたけ(乾・ス) 1 k						0.61				
しょうゆ(濃口)			- 0 25					3.80				
さとう(三温)								1.52				
にんにく(冷蔵・) () g					0.08				
もやし(緑豆)	0, 2 0	, ,						22.80				
チンゲンサイ								19.00				
炒りごま(黒)	1 k g ‡							0.61				
ごま油 1.65								0.61				
錦糸卵 (蒸)	J											
錦糸卵(冷凍・	P)	1 k g 钐	 ਨ					15.20				
フローズンヨーグルト											•	
フローズンヨー		(プレ-	-ン)	60g				60.00				
Bng 蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
公当			•								維	
(kcal) (g)	(g)	(mg)	(m g)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校												
中学校												
園 517 20.2	17.3	387	62	1.4	2.5	239	0.59	0.56	23	1.9	3.1	
他												

献立材料一覧表 7年度9月16日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	0/ 1 10	П /\"	± H	. I . 🗖 la	H/-) %	<i>"</i>	人为沙田八.	·/	<u>⊢</u> 1.1.1 μ1/	\ <u> - 7 </u>					
			拟田夕	/ 食品名					可負	量			1		
			种连石.	/ 艮四石				小	中	悥	他				
わかめる	ごはん							•					<u>'</u>		
		ごはん	(幼)	5 0 g						116.00					
牛乳															
Ė	‡乳(幼	1)								206.00					
じゃがい	いもとき	のこの	白みそ汁	-											
	豆腐(ソ									15.20					
l	ジゃがい	も(だん	んしゃく)						22.80					
	こまねき									11.40					
	えのきた									3.80					
	<u> しめじ (</u>									6.08					
				1 k g	g 袋					3.80					
1.		しパック	ク 50	0 g 袋						2.28				<u> </u>	-
DZ 10 b+ =	白みそ		r# \							6.08			L		
照り焼る		<u>、一グ(灯</u> 、一グ(5		4.0	~					40.00					
<u> </u>				4 0 و داه	5					40.00			-		-
) (濃口 j								2.66					-
		三温)		衣						1.90 0.76					
		1.8 ₁								0.76					
	<u>C 70/3(70</u> K	, jk	<u> </u>							5.32					
<u> </u>	<u>ハ</u> か甘辛炒	· め								0.02					
			さがき・	炒め用))					15.20					
	こんじん		<i>-,, -</i>	<i>10 40 1</i> 13)	/					3.80					
	ニパックリ 黄パプリ									2.28					
		三温)	1 k g	袋						0.61					
		(濃口)								0.76					
		, 1 k								0.46					
Ĭ	酉 1.	8 hn na								0.30					
÷	米油 1	. 5 k	g							0.23					
7	K									1.52					
															-
															
				1									مارس راجات مارس راجات		
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校													\0/		
中学校															
園	468	19.9	14.2	281	75	1.3	2.2	118	0.39	0.42	13	2.6	4.5		
他		.0.0						10	3.00	J. 12					
IU IU														<u> </u>	

献立材料一覧表 7年度9月17日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

7 千皮3月 17 日水曜日 17 印刷连吻 文物								<u>,,,</u>	<u> Н</u> ИЛ Н	<u> </u>					
			料理名	/ 食品名					可負	量			1		
			****** LI *					小	中	袁	他				
米粉パン	ン(小麦 <i>)</i>	(り)													
	米粉バ	ン(幼)) 40	g						68.00					
牛乳											I		1	T	
	<u>‡乳(幼</u>									206.00					
スコッラ									1				1		
				<u>短冊切)</u> 、)					7.60					
		<u>も(だ/</u> 、	もしやく)						22.80					
	<u>たまねぎ</u>									26.60					
	こんじん			ニール)	1 レα岱					11.40 7.60					
		<u>として</u> 凍)			I N g ZX					3.80					
		· 50	_	<u>. </u>						0.91					
		·付け)	_							0.15					
		(黒)								0.01					
		1 k								0.53					
鶏肉のス								•	·						-
			尭き(冷	·凍・P)	4 0	g				40.00					
ぶどうt															
				ぶどうご) 1 k	g袋				15.96					
		プル(き								10.64					
=	もも(黄	桃・ダイ	イス・缶	i)						10.64					
				<u> </u>											
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)			
	(1.001)	(8)	(8)	\81	\81	\8/	\8/	(6 /	\8/	\81	\8/	(6)	(g)		<u> </u>
小学校															
中学校															
園	503	24.0	18.0	270	59	2.2	3.2	172	0.29	0.52	20	1.9	4.3		
他															
16															

献立材料一覧表 7年度9月18日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/ 千足	9月18	口小哨	≛□	中部	间理场	易 女									
			dul == :						可能	量負					
			料理名	/ 食品名				小	中	園	他				
# - 1+ <i>i</i>	,							.,	'	р.,	10				
麦ごはん		ん(幼)		~						114.00					
牛乳	友には	. <i>N</i> (z)j) 50	<u>g</u>						114.00					
	 牛乳 (幼	1.)								206.00					
マーボ-		1)								200.00					
		± . 7\=	+ \						7.60						
<u> </u>	豚肉(も	で・0で 冷凍・1		₽ Π \					91.20						
-	<u>- 豆腐(</u> たまねぎ		<u> </u>	<i>V</i> J)						30.40					
	<u> こみ140</u> こんじん									9.12					
	とけのこ		`							7.60					
	<u>とけめと</u> ねぎ (葉			· 5 ~ 10F						6.08					
	ige (来 黒きくら									0.76					
					ı K g z z					2.05					
	<u>さとう (</u> しょうゆ									2.05					
	<u>しょつゆ</u> 赤みそ	(辰日)	<i>)</i> 1.	O F/V						3.42					
1	かめて 中華だし	. 1 1/2	。 。							1.71					
				α代											
	トマトケ でんぷん			8衣						2.80 0.30					
) F (0.30					
	<u>こんにく</u> しょうが				_					0.34					
	<u>しょうか</u> ゅうまい		• ຫວ ບ) 5	Jug					0.34					
NIC OF			・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・・トレー	_ \ 2	0 a				30.00					
± #\ (ー <u>かにし</u> のナムル		11 (/文/宋	. · r v -	-) 3	υg				30.00					
	<u> </u>									22.80					
	きゅうり									7.60					
	<u>さゅうり</u> しょうゆ		\ 1	о IJッ						1.22					
	<u>しょうゆ</u> ごま油			0 F/V						0.18					
	こま畑	1.0	экд							0.16					
	<u> </u>												△ 4/m /.+h		
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	(kcal)	(g)	(a)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(a)			
	(Noai)	(8)	(g)	(1118)	(1118)	(1118)	(1118)	(48)	(1118)	(1118)	(1118)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
園	490	21.5	15.7	288	125	2.1	3.0	157	0.49	0.46	12	1.6	3.5		
他															

献立材料一覧表7年度9月19日金曜日

7年度9月19日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	<u> </u>	ᆔᅭᄩ		.1.00	H/-) - 11 - 2	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	<u>,,,</u>	— /#I C.C. I						
			料理名。	/ 食品名			<u>小</u>	中	全量 	他				
								.,,	-1-	P.7	16			
ごはん	ブル /	(幼)	Γ 0 ~							442.00				
牛乳	<u> </u>	i (Z/J)	5 U g							112.00				
	 牛乳 (幼	1.)							206.00					
	T乳(刈 トラスー								200.00				1	
			レダー・	短冊切り	`				7.60					
	<u>・ コン</u> じゃがい				<i>)</i>					15.20				
	たまねぎ		0000							22.80				
	こんじん									7.60				
	キャベツ									15.20				
		マカロコ	ニ(乾・	星型)						3.80				
				3 k g {						15.20				
	コンソメ									1.21				
	<u> </u>									0.76				
	<u> </u>		_	袋						0.15				
コーン		, - · · · <i>)</i>												-
		フライ	4 0 g							40.00				
7	なたね油									4.00				
				小バット	▶量)									
	鵖肉(む									15.20				
	たまねぎ									20.52				
ı	こんじん	,								3.04				
ı	しめじ(生)								4.56				
,	グリンピ	゜ース()	 令凍)	1 k g 🛊	Š					1.52				
	コンソメ									0.84				
1	食塩(味	付け)	1 k g	袋						0.12				
	こしょう									0.01				
i	ぶどう酒	(白)	1 . 8	リッ トル						0.53				
ココア	牛乳の素	<u> </u>												
	ココア	'牛乳の詞	素(液状	1 2	2.5g					12.50				
兴坎	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	542	18.4	16.0	256	64	1.6	2.3	165	0.48	0.41	20	1.7	4.4	
他														
	l	<u> </u>	l	l			l	<u> </u>	<u> </u>	l			1	

献立材料一覧表 7年度9月22日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

十尺	9 月 22	口力唯	≛ ⊔	무미	可・王 ン	7 3	てり以用人.								
			₩ /17EB /~	, & C =					可[量					
			科埋名	/ 食品名			小	中	園	他					
麦ごはん	<u> </u>														
夕こ187		ん(幼)) 5.0	σ						114.00					
牛乳	夕こ19	.70 (A)J) 50	_8					114.00						
	 牛乳 (幼	1)							206.00						
	<u> </u>		がいかん	30 c c)	(1)	ド)			200.00					<u> </u>	
	<u>パレー(</u> 豚肉(も			30 C C)	(1)	<u> </u>			26.60						
	大豆(水			1 1 0	,					11.40					
	八立(小 にんじん			IK	5 20					19.00					
	<u>こんじん</u> 赤パプリ									3.80					
1	ゲリンヒ		〜 	1 k a f	 논					3.80					
	ァック たまねき		(水)	1 1 5 4	×					53.20					
	<u>にみねら</u> にんにく		 ・おスし	.) 5 () N g					0.38					
	しょうが				_					0.38					
	<u>しょ フル</u> オリーブ				. · g					0.30					
	<u>ォリーノ</u> 洋風だし			<u>~ Б</u>						0.53					
	_{宇風にし} トマトケ		_	σ						2.66					
	<u> </u>									0.05					
	ウスター									1.06					
				_{トル} 抜き・†	+ □ \	1 k a f	<u></u>			7.60					
_	<u> </u>				<u> </u>	IKgz	₹			0.15					
	グレーが 食塩(味			岱						0.13					
	ス <u>畑(外</u> ソーセー		ING	2X						0.03			<u> </u>		
	ソーセー		 Λ σ							20.00					
	<u>ノ </u>		о <u> Б</u>							20.00					
777		<u>ノ</u> 油漬(l	II	.)						3.80					
_	<u> </u>		<u> </u>	·)						22.80					
	<u>ェッ・ノ</u> もやし (11.40	i				
	<u> 500</u> 食塩(味		1 k a	代						0.04					
	^{良塩(所} コンソメ			<u> </u>						0.46					
-	<u> </u>	. 50	0 g							0.40					
			B1	_		_						A .:	含物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)			
	, ,,	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	.07	`	` ' '	, <i>3</i> /	` ' ' '	(, 0,	` ' ' '	\	` ' '	(0/	(g)		
小学校															
中学校															
袁	548	22.1	22.2	277	69	1.8	3.1	224	0.67	0.50	24	1.5	4.5		
他															
تا															

献立材料一覧表 7年度9月24日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/ 牛皮	9 <i>H</i> 24	口小哨	単 日	中部	间理场	易 女									
									可能	量負					
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他				
->1-1								.,	'		10				
ごはん									<u> </u>	440.00			1		
牛切	こほん	(幼)	5 U g							112.00					
牛乳	上司 7 7	- >							000.00						
	<u>牛乳(幼</u>								206.00						
	中華風煮		л \						44.40						
B		<u>も・平</u> t		LTIN						11.40					
		冷凍・ <u>†</u> 。	71	切)						68.40					
	<u>たまねぎ</u>									15.20					
	こんじん									11.40					
		(水煮)							6.08					
	チンゲン									7.60					
				<u>ス)</u>	lkg袋					0.76					
		(濃口		8 5%						2.28					
_		5 k	g袋							0.38					
	鶏豚湯									1.52					
		1 . 6		413						0.38					
		三温)	1 k g	袋						0.76					
	<u>'</u> K									15.20					
ショー	コンポー									1					
			- (冷凍	<u>・・トレ-</u>	-) 2	5 g				25.00					
1	イヤのサ							i	i	ı			1		
			東・カッ	ト) !	500g	袋				12.16					
	きゅうり									9.12					
		こし(7		缶)						3.80					
卓上青り	じそドレ	ッシング	ブ							1			1		
	卓上青	じそド	レッシン	グ 3 (0 m l					5.70					
	_	ᅲᅩ	DF 55			_	_			\) (C	<u> </u>	食物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)			
		(0)	.07	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	` ' '	` ' '	` ' ' '	(, 0,	` 37	` ' ' '	` ' '	νο,	(g)		
小学校															
中学校															
袁	470	18.8	15.7	272	96	1.5	2.2	181	0.54	0.42	15	1.2	2.3		
他															
IĽ															

献立材料一覧表 7年度9月25日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/ 牛皮	9H25	口小哨	単 日	中部	间连场	7 3	で 功 南大	<u> </u>	日別的	۸ <u>۷۷</u>				
				– –					可食	量				
			料理名,	食品名				小	中	袁	他			
ニ ば /								.3	'		10			
うどん	ニード	(4t)	1 6 0	σ.						160.00				
牛乳	JEN	(2/)	100	<u> </u>						160.00				
	 牛乳 (幼	1)								206.00				
	<u> </u>		 ケラどん)						200.00				
	<u>ニ/00//1</u> 鶴肉(む									7.60				
	油揚げ(- 类					3.80				
	こんじん				5 27					7.60				
	ねぎ(葉		月 白	: 5~10月])					7.60				
	しいたけ									1.14				
	さとう (0.08				
	しょうゆ									4.56				
ā	みりん	1.8¦	ッ -ル							0.99				
7	かつおだ	しパック	5 0	0 g 袋						1.90				
	和風だし									1.52				
米粉ホ=	キフライ	の甘酢	かけ											
			1 40	g						40.00				
	なたね油									4.00				
	さとう (2.24				
	しょうゆ			8 12						1.95				
	酢 (米酢									1.56				
I	みりん									0.39				
	しょうが	粉 1	k g							0.02				
	水									6.18				
	ンドあえ							1					1	ı
	チンゲン									11.40				
	キャベツ		L & .		/15					19.00				
	アーモン				3 袋					1.52				
	さとう (0.61				
	しょうゆ	(張口) 1.	8 Fil						1.09				
	_	₽ ≠	UP: C-C	_		_	_	,,,,	1.75:	\/5-		♦1 5	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
		,		, ,				' ' ' '	, ,,				(8)	
小学校														
中学校														
	400	00 -	40 -	60=				605	0.15	6 1-		<u> </u>	6.5	
園	493	20.9	16.2	287	66	1.0	1.5	206	0.18	0.47	16	2.4	2.9	
他														
	L							L	L					

献立材料一覧表 7年度9月26日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

/ 午及	9月20	口壶嘴	単 日	中部	间理场	7 5	で 功能								
									可能	量負					
			料理名	/ 食品名				小	中	袁	他				
->1-4								.,,	-1-	H21	105		<u> </u>		
ごはん	-*1- - -1	<i>((</i> +)	F 0 -							440.00		I	Ι		
4.50	<u> </u>	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳	451 / /4									000.00			1		
	牛乳 (幼	1)								206.00					<u> </u>
塩ちゃん		17 (14)	士 56 つ	0.0/.>						40.70					
	おりゅう ちゅうしょう おうしゅう おうしゅう おいまっか かんしょう おいまっか かんしょう かんしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう おいまい しゅうしゅう しゅう	<u> </u>	果・	0%)	/ g					16.72					
			<u> </u>	.) 5 (JUg設					15.20					
	チンゲン									15.20					
	こんじん									11.40					
	キャベツ									20.00					
	<u>もやし(</u>									10.40					
	<u>しめじ (</u>			o 45						6.08					
7	かつおだ		J 50	Ug級					1.14			-			
	<u>鶏豚湯</u>								1.14						
	酉 1.			0.11%						1.14					
	しょうゆ			8 ۲۳						0.76			-		
	レモン果			413						0.76					
1	<u>食塩(味</u>	付け)	1 k g	袋						0.23					
	水									45.60					
信田のる	みそかけ									1		I	1		
		ん信田	5 0 g							50.00					
	りの昆布									1		1			
- 7	きゅうり									22.80					
		(細切)) 1 k	g袋						1.52					
卓上甘										1					
	卓上甘	みそ	200g							10.00					
	F	ᆓᅩ	마스듀듀	0-	N 4 :		7	\/A	\/D4	\/D0	1/0	<u>حبح</u>	食物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)			
					. ,	, ,,							(g)		
小学校															
中学校															
園	511	20.4	18.2	403	137	3.9	2.3	226	0.41	0.46	20	2.4	3.4		
他															
ייו															

献立材料一覧表 7年度9月29日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

, , ,	0, 1_0	— / J ···		.1.00	H/ J - T - 2	<u> </u>	<u>,,,</u>	<u> Н</u> ИЛ Н	\ <u></u>					
			料理名。	/ 食品名					量					
							小	中	恵	他				
ごはん								Ι	Ι	Ι				<u> </u>
4.51	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳	上司 7 /4								000.00					
	‡乳(幼		7 1/1 1/4						206.00				<u> </u>	
		<u>.ターソ-</u> :ね・ひき)					15.20					
	_{高内(の} 主揚げ(=)						30.40					
	たまねぎ								30.40					
	<u>こんじん</u>									15.20				
		(水煮))							7.60				
	チンゲン		,							15.20				
			・スライ	ス)	1 kg袋					0.76				
		三温)			<u> </u>	•				0.91				
		(濃口)								1.52				
		ーソー								3.80				
		1 k								0.76				
l l	酉 1.									1.14				
-	でんぷん	5 k ;	g袋							0.38				
かに玉	(銀あん) (焼)											
	かに玉	(冷凍) 50	g						50.00				
		(薄口								0.92				
		三温)		袋						0.53				
		1 k	_							0.32				
		5 k	g袋							0.43				
	<u>K</u>									10.64				
海そう!			ト)					1	1	ı				1
1	きゅうり									10.64				
		こし(7			- 115					5.32				
± 1 +b=				1 0 ()g袃					1.06				
早上中華		ッシング		` 201) I			<u> </u>	1	F 70				1
	부도박	単トレ	ソンンク	300	J M I					5.70				
	F :	ᆓᅩ	0H:FF	Δ.	P. 4	F.	7 .	1/6	\/D:	1/00	1/0	جىد	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(mg)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校													, , ,	
中学校														
	407	22.5	10.0	200	00	0.0	0.7	004	0.40	0.57	44	4.0	0.0	
園	487	23.5	16.3	366	86	2.6	2.7	264	0.40	0.57	11	1.9	2.8	
他														

献立材料一覧表7年度9月30日火曜日

7年度9月30日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

1 12	0, 300	H / \"		.1.00	H/-) - 11 - 9	· _	HV-77 H 10 HV-77								
			料理名,	/ 食品名			<u>小</u>	中	章 <u></u> 	他					
->1.1.1								.,,	-1-	H21	ان ا				
ごはん										440.00					
4-51	こほん	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳	U = 1														
	牛乳 (幼 -									206.00					<u> </u>
	ゃのみそ									1					
	豆腐(ソ									11.40					
	かぼちゃ		1 . 5 c	<u>m角)</u>						15.20					
	キャベツ									11.40					
1	ねぎ(葉				月)					6.08					
		(乾)	200	g袋					0.38					-	
		スみそ							6.84						
	かつおだ	こしパック	ク 50	0 g 袋						2.28					<u> </u>
鶏肉の腐								ı	I	1			1		
	鴟肉(も				角切)					41.80					
	しょうゆ) 1.	8 th						2.74					
	西 1.									2.28					
l	しょうが	「粉 1	k g							0.23					
_	でんぷん	, 5 k	g袋							7.60					
1	なたね油	(-	J -)							4.18					
小松菜。	ともやし	,のごまる	あえ												
	小松菜									15.20					
=	もやし(緑豆)								15.20					
7	すりごま	(白)	1 k g	袋						0.64					
1	しょうゆ		_							1.63					
1	さとう (0.87					
	Ι	<u> </u>		1											
一一	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	_												無		
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
園	502	19.7	19.5	301	68	1.8	2.4	193	0.38	0.45	24	1.8	2.1		
他															
ا ا									L						