献立材料一覧表

7年度1月8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	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						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
はくさい	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※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㍑	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）	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						
☆ヨーグルト								
※ヨーグルト　７０ｇ	70.00	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	616	25.8	17.8	408	70	6.6	2.9	222	0.79	0.66	17	2.4	3.3		
中学校	759	29.9	19.9	425	82	7.1	3.7	250	0.99	0.70	20	3.1	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月9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				
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						
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）	52.00	62.40						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
キャベツ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
ウスターソース　１．８㍑	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（２ｃｍカット）	27.00	32.40						
たまねぎ	28.00	33.60						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.60	6.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
ウスターソース　１．８㍑	0.64	0.77						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
りんごミニゼリー								
※りんごミニゼリー　２１ｇ	21.00	21.00						

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	707	31.0	25.3	341	69	4.0	3.4	231	0.53	0.54	37	3.3	4.4		
中学校	819	35.6	28.8	361	76	4.3	4.0	261	0.62	0.58	42	4.1	5.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月13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				
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						
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ﾘｯﾄﾙ	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						
焼きソーセージ								
フランクフルトソーセージ　４０ｇ		40.00						
フランクフルトソーセージ　３０ｇ	30.00							
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	665	23.8	21.2	341	78	1.7	3.3	270	0.65	0.51	27	2.4	6.9		
中学校	841	28.9	24.9	363	95	2.4	4.0	308	0.85	0.59	32	2.9	8.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月14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						
すずなとすずしろの鶏団子汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	30.00	36.00						
生揚げ（冷蔵）	15.00	18.00						
大根	25.00	30.00						
にんじん	12.00	14.40						
かぶ	10.00	12.00						
小松菜	13.00	15.60						
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						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
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						
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						
※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	682	28.9	25.6	454	141	4.4	3.0	272	0.56	0.50	24	1.8	4.2		
中学校	821	32.6	27.7	494	156	5.2	3.5	307	0.72	0.53	29	1.9	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月15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						
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
茎わかめサラダ								
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	5.00	5.88						
もやし（緑豆）	12.00	14.40						
きゅうり	16.00	19.20						
※青じそドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	3.20	3.84						

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	645	29.0	18.1	376	93	2.2	3.0	242	0.74	0.55	30	2.0	10.0		
中学校	804	34.1	20.2	405	109	3.2	3.5	275	0.96	0.62	36	2.2	11.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月16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				
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						
マーボー大根								
豚肉（もも・ひき）	18.00	21.60						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	50.00	60.00						
大根	60.00	72.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	10.00	12.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　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ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
赤みそ	5.00	6.00						
中華だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	4.10	4.92						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
豆板醤　５００ｇ	0.12	0.14						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
※春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
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ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						

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	649	23.6	21.5	303	113	2.6	3.3	187	0.68	0.51	24	2.1	5.4		
中学校	812	27.7	24.5	317	133	3.1	3.9	207	0.85	0.55	29	2.8	6.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月19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						
三平汁								
※さけ（冷凍・角切）　１kg袋	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
大根	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
昆布（角切）	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.75	4.50						
酒　１．８㍑	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
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						
からしあえ								
もやし（緑豆）	13.50	2.00						
キャベツ	13.50	16.20						
とうもろこし（ホール・缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
からし粉　３５０ｇ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	604	23.8	19.4	270	78	1.5	2.6	172	0.54	0.47	25	1.6	5.0		
中学校	750	27.7	21.9	277	90	1.9	3.1	191	0.69	0.49	27	1.9	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月20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						
キムチチゲ								
豆腐（木綿）	35.00	42.00						
ソーセージ（１ｃｍカット）	15.00	18.00						
にら	5.00	6.00						
はくさい	35.00	42.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※白菜キムチ　１．２ｋｇ袋	12.00	14.40						
しめじ（冷凍）　500ｇ袋	7.00	8.40						
※ミックスみそ	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
中華だし　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
チャプチェ								
豚肉（もも・千切）	26.00	31.20						
にんじん	12.00	14.40						
たけのこ（水煮・千切）	8.00	9.60						
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	0.80	0.96						
はるさめ（乾・カット）	4.00	4.80						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	3.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.60	0.72						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
りんごゼリーのフルーツあえ								
※りんごゼリー（常温・透明）　２ｋｇ袋	22.00	26.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	10.00	12.00						
パイナップル（チビット・缶）	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	637	24.3	19.8	318	89	1.9	2.9	193	0.79	0.50	21	2.3	4.3		
中学校	793	28.3	22.7	336	103	2.5	3.7	215	1.01	0.56	22	3.0	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月21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						
かきたま汁(卵除去食)								
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
鶏肉（もも・皮なし・平切）	15.00	18.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
にんじん	8.00	9.60						
たまねぎ	10.00	12.00						
はくさい	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						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
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						
小松菜のごまあえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
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	607	28.5	19.2	470	84	5.6	3.1	229	0.52	0.58	16	1.9	2.7		
中学校	760	33.8	21.6	519	99	6.8	3.6	258	0.68	0.62	19	2.2	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月22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						
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）	30.00	36.00						
はくさい	60.00	72.00						
にんじん	20.00	24.00						
たまねぎ	17.00	20.40						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.00	7.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
酒　１．８㍑	2.00	2.40						
米油　１．５ｋｇ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
つくね								
※つくね（レバー入り・白ごま）　２０ｇ	40.00	40.00						
なます								
大根	30.00	36.00						
にんじん	5.00	6.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.50	0.60						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
酢（米酢）　１．８㍑	2.40	2.88						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	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	626	23.6	20.3	329	85	2.5	3.2	717	0.75	0.52	21	1.9	4.0		
中学校	759	26.9	21.8	341	97	2.8	3.7	754	0.95	0.54	24	2.1	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月23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						
豆乳入りみそ汁								
豚肉（もも・平切）	15.00	18.00						
豆乳	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	10.00	12.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	6.00	7.20						
※白みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
さけフライ								
※サーモンフライ　５０ｇ	50.00							
※サーモンフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
磯香あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.44	1.73						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	2.70						
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	618	26.1	20.2	309	85	2.7	2.6	201	0.65	0.52	22	2.1	3.0		
中学校	773	31.0	22.8	324	98	3.1	3.3	224	0.82	0.55	25	2.4	3.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月26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						
八杯汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
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						
大根	25.00	30.00						
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㍑	4.00	4.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
かぼちゃコロッケ								
※コロッケ（かぼちゃ）　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
とりめしの具								
鶏肉（もも・皮なし・平切）	18.00	21.60						
にんじん	5.00	6.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.50	5.40						
みりん　１．８㍑	1.60	1.92						
酒　１．８㍑	1.60	1.92						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	3.00	3.60						
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	601	20.2	17.5	400	90	4.3	2.7	307	0.48	0.47	24	2.2	5.1		
中学校	788	25.7	23.9	440	134	5.1	3.6	329	0.62	0.60	25	2.5	7.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月27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						
筑前煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
板こんにゃく	14.00	16.80						
※ちくわ（冷蔵）	12.00	14.40						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
ごぼう（生・輪切１０mm）	14.00	16.80						
れんこん（生・いちょう切５mm）	14.00	16.80						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
にんじん	14.00	16.80						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	7.00	8.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.30	2.76						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	40.00	48.00						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
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						
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	604	28.5	16.4	513	87	2.6	2.8	197	0.46	0.58	26	1.8	3.9		
中学校	771	34.0	19.7	795	110	3.0	3.6	245	0.65	0.63	32	2.3	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月28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				
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						
野菜たっぷり五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※かまぼこ（冷蔵）	8.00	9.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	10.00	12.00						
はくさい	30.00	36.00						
小松菜	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
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	7.50	9.00						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
れんこんサンドフライ								
※れんこんサンドフライ　４０ｇ	40.00							
※れんこんサンドフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
切り干し大根のベーコン炒め								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	6.00	7.20						
ピーマン	4.00	4.80						
切り干し大根	5.00	6.00						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.02						
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	604	26.5	18.4	367	82	1.8	2.2	197	0.32	0.48	31	3.2	6.4		
中学校	756	34.2	22.3	499	109	3.1	2.7	221	0.36	0.51	40	4.2	7.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月29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	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						
親子煮(卵除去食)								
鶏肉（むね・皮付・平切）	13.50	16.20						
※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ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
水	10.80	12.96						
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						
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）	10.00	12.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
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	654	26.8	20.4	384	147	3.5	3.1	253	0.57	0.59	32	2.7	6.8		
中学校	810	30.9	23.2	412	174	4.4	3.6	290	0.73	0.65	37	3.2	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度1月30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						
コンソメスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
にんじん	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						
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（寄贈用）	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						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	35.25						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						
大豆チョコクリーム								
※大豆チョコクリーム　１５ｇ	15.00	15.00						

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	28.5	27.0	364	90	2.2	3.1	202	0.43	0.54	28	3.1	6.3		
中学校	816	33.6	29.7	381	104	2.5	3.7	225	0.51	0.59	33	3.9	7.5		
園															
他															