献立材料一覧表

8年度11月2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						
豚肉の柳川風（卵除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	22.00	26.40						
※はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.40						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	20.00	24.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
酒　１．８㍑	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
水	20.00	24.00						
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	668	28.6	21.8	306	98	4.2	3.4	232	0.69	0.55	19	2.2	3.7		
中学校	832	33.8	24.7	323	113	5.3	4.0	262	0.89	0.59	21	2.7	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月4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						
生揚げとなすのオイスターソース炒め								
鶏肉（むね・ひき）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
なす	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
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						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	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㍑	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
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						
茎わかめ入り中華あえ								
もやし（緑豆）	17.00	20.40						
キャベツ	17.00	20.40						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.60	0.72						
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	637	25.1	21.0	372	98	2.7	2.8	194	0.55	0.45	20	1.8	4.2		
中学校	843	30.2	25.8	403	120	5.6	3.5	219	0.71	0.48	61	2.0	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月5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						
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）	15.00	18.00						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
大根	15.00	18.00						
ごぼう（生・千切）	10.00	12.00						
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						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
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							
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						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.72	0.86						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.08	1.30						
酢（米酢）　１．８㍑	1.08	1.30						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.14	0.17						
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　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	585	26.5	17.2	357	79	2.0	2.7	174	0.58	0.54	11	2.3	2.8		
中学校	758	31.5	20.1	386	94	2.6	3.2	191	0.76	0.57	13	2.7	3.5		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月6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						
きつねうどんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	12.00	14.40						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	17.00	20.40						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.90	2.28						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	7.90	9.48						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
米粉コロッケ								
※米粉コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00							
※米粉コロッケ（愛学給）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
アーモンドあえ								
ほうれん草	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
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㍑	1.44	1.73						

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	659	25.5	24.5	364	104	1.9	2.7	257	0.27	0.48	19	2.7	4.8		
中学校	777	29.4	27.6	395	121	2.5	3.0	293	0.30	0.52	21	3.4	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月9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						
いなか汁								
生揚げ（冷蔵）	10.00	12.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	15.00	18.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
ハンバーグのいちじくソースかけ								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ		60.00						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
水	3.00	3.60						
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						
卓上和風クリーミードレッシング								
※卓上和風クリーミードレッシング３００ｍｌ	7.50	7.50						

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	614	23.5	19.9	365	89	3.8	2.7	200	0.53	0.47	15	2.3	6.8		
中学校	760	27.7	21.8	392	103	4.5	3.1	223	0.70	0.49	18	2.7	7.9		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月10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						
大根のそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）	27.00	32.40						
生揚げ（冷蔵）	27.00	32.40						
にんじん	20.00	24.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
大根	60.00	72.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	18.00	21.60						
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						

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	662	28.4	23.1	350	90	2.5	3.2	258	0.70	0.55	26	1.5	3.2		
中学校	827	33.7	26.3	374	105	2.9	3.9	293	0.89	0.58	31	1.7	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月11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				
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						
あさりのチャウダー（乳除去食）								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
にんじん	20.00	24.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
トマト入りオムレツ								
※トマトオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※トマトオムレツ（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	16.00	19.20						
きゅうり	12.00	14.40						
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	4.50	5.40						
いちごジャム								
※いちごジャム　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	686	28.2	23.2	395	90	8.9	3.3	302	0.33	0.67	28	3.4	7.4		
中学校	826	33.5	26.9	432	104	11.0	3.8	346	0.40	0.76	33	3.9	8.9		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月12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						
えびと高野豆腐のうま煮								
※むきえび（冷凍・Ｌ）	30.00	36.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	15.00	18.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.30	1.56						
水	50.00	60.00						
鶏ごぼうフライ								
※鶏ごぼうフライ　５０ｇ	50.00							
※鶏ごぼうフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
土佐あえ								
にんじん	5.00	6.00						
はくさい	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						

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	651	33.3	19.4	366	98	2.0	3.2	233	0.51	0.46	14	1.8	4.0		
中学校	814	39.6	22.0	395	115	2.8	3.9	263	0.71	0.48	16	2.1	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月13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						
豚肉と根菜のきんぴら								
豚肉（もも・千切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（メークイン）	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	15.00	18.00						
れんこん（生・いちょう切３mm）	15.00	18.00						
炒りごま（白・皮あり）　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㍑	5.20	6.24						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
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						
※青じそドレッシング　１㍑	3.60	4.32						

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	26.5	19.1	425	100	2.7	3.1	235	0.70	0.58	23	2.0	7.5		
中学校	765	29.8	20.3	436	115	3.2	3.9	266	0.91	0.61	28	2.3	9.1		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月16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						
豚汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
大根	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
かれいの唐揚げ								
※かれいの唐揚げ　４０ｇ	40.00							
※かれいの唐揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
元気サラダ								
※ハム（短冊切）	5.00	6.00						
にんじん	6.00	7.20						
キャベツ	20.00	24.00						
きゅうり	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.36	0.43						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
米油　１．５ｋｇ	0.60	0.72						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
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	598	27.7	19.4	619	91	2.1	2.9	200	0.67	0.56	15	1.9	3.2		
中学校	764	35.2	23.2	794	107	2.5	3.7	224	0.88	0.65	19	2.3	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月17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				
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						
ハヤシシチュー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
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						
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						
ソーセージとキャベツのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	10.00	12.00						
キャベツ	40.00	48.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
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						
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	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	646	22.2	16.6	310	91	3.0	3.2	518	0.80	0.55	45	1.9	7.0		
中学校	805	26.7	18.7	327	111	3.8	3.9	608	1.02	0.61	53	2.5	8.6		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月18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						
広東風ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	23.00	27.60						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.50	4.20						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
かにしゅうまい								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり	30.00	36.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
☆杏仁豆腐								
※杏仁豆腐（桃・Ｃａ）　５０ｇ	50.00	50.00						

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	617	26.4	19.2	349	123	2.0	2.8	167	0.44	0.50	20	2.3	4.0		
中学校	757	32.6	23.4	371	140	2.3	3.6	185	0.54	0.55	23	2.9	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月19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				
愛知の大根葉ごはん								
※愛知の大根葉ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※愛知の大根葉ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
安城大豆の親子豆じゃが								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	50.00	60.00						
大豆（水煮・安城市産）　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						
愛知のキャベツ入りミンチカツ								
※ミンチカツ（キャベツ入り）　５０ｇ	50.00							
※ミンチカツ（キャベツ入り）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
チンゲンサイとツナのあえ物								
チンゲンサイ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※まぐろ油漬（缶）	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.76	2.11						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.96	1.15						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.32	0.38						

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	709	27.5	24.7	326	104	2.5	3.7	287	0.85	0.50	36	2.6	9.9		
中学校	885	32.8	28.0	347	122	3.2	4.5	335	1.04	0.57	42	3.1	11.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月20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				
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								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	8.00	9.60						
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
はくさい	25.00	30.00						
にんじん	12.00	14.40						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
※鶏豚湯（缶）	4.00	4.80						
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						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ		10.00						
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　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	606	24.9	18.9	302	73	2.3	3.3	232	0.83	0.58	21	2.3	3.9		
中学校	789	31.1	25.5	343	113	3.1	4.6	263	1.02	0.74	23	3.0	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月24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（もも・皮付・平切）	15.00	18.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
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	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
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	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	1.00	1.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.60	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.20	3.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.60	3.60						
レモン果汁　１㍑	1.00	1.00						
水	2.00	2.00						
ゆかりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
☆納豆								
納豆（カップ・たれ付）　３０ｇ	30.00	30.00						

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	682	30.7	23.2	415	126	3.4	3.7	243	0.56	0.77	22	1.8	4.7		
中学校	809	34.0	24.7	427	139	3.8	4.4	269	0.72	0.81	27	1.8	5.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月25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				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチロールパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ファイバースープ								
ソーセージ（１ｃｍカット）	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
キャベツ	22.00	26.40						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
パン粉（乾）	2.40	2.88						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.40	10.08						
ウスターソース　１．８㍑	7.20	8.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.80	2.16						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
からし粉　３５０ｇ袋	0.12	0.14						
みかん								
みかん（Ｓ）	70.00							
みかん（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	608	24.8	20.8	315	80	1.6	2.8	223	0.60	0.56	44	3.1	5.7		
中学校	753	29.9	24.3	342	95	2.1	3.5	256	0.71	0.62	55	3.9	7.0		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月26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						
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）	15.00	18.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	120.00	144.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	12.00	14.40						
たけのこ（水煮・千切）	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㍑	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	0.40	0.48						
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						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
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						
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	25.2	18.8	302	154	3.0	3.2	191	0.70	0.50	17	2.0	3.7		
中学校	819	31.0	24.0	318	184	3.8	4.0	216	0.94	0.54	19	2.8	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度11月30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				
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						
豆腐スープ								
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※鶏豚湯（缶）	3.20	3.84						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
中華だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.14	0.17						
ガパオライスの具								
鶏肉（もも・ひき）	27.00	32.40						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
ピーマン	4.00	4.80						
赤パプリカ	6.00	7.20						
しめじ（生）	7.00	8.40						
米油　１．５ｋｇ	0.90	1.08						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.90	1.08						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.80	4.56						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.35	1.62						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.90	1.08						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.08	1.30						
☆根羽ヨーグルト								
※ヨーグルト（根羽）　９５ｇ		95.00						
※ヨーグルト（根羽）　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	608	25.3	18.4	422	91	1.7	3.1	193	0.52	0.57	24	2.3	4.2		
中学校	770	30.5	21.2	479	112	2.3	3.9	216	0.67	0.64	28	2.8	5.1		
園															
他															