献立材料一覧表

7年度2月2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	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						
和風カレースープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
れんこん（生・いちょう切３mm）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
米油　１．５ｋｇ	0.40	0.48						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
ボイルソーセージ								
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							
ほうれん草のツナマヨサラダ								
※まぐろ油漬（缶）	5.00	6.00						
ほうれん草	20.00	24.00						
にんじん	7.00	8.40						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
※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	620	22.1	22.3	264	81	2.0	2.8	313	0.68	0.47	31	1.5	5.5		
中学校	785	26.8	26.4	272	97	2.5	3.8	360	0.90	0.52	39	2.1	6.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月3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						
のっぺい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	8.00	9.60						
板こんにゃく	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
いわしのかば焼き								
※いわしの開き（打粉付）　３０ｇ	30.00							
※いわしの開き（打粉付）　４０ｇ		40.00						
なたね油（ローリー）	3.00	4.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	3.00						
みりん　１．８㍑	3.00	4.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.25	3.00						
しょうが粉　１ｋｇ	0.03	0.04						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.40						
水	6.00	8.00						
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
節分豆								
節分豆　８ｇ	8.00	8.00						

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	592	25.8	18.2	306	96	2.5	2.9	184	0.46	0.53	14	1.8	4.4		
中学校	748	30.8	21.0	322	111	3.1	3.5	206	0.61	0.59	16	2.2	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月4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						
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	15.00	18.00						
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						
かにしゅうまい								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
もやしときゅうりのナムル								
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	627	27.2	20.5	305	136	2.6	3.9	204	0.72	0.53	15	1.8	4.7		
中学校	832	34.5	25.5	331	166	3.3	5.0	231	0.96	0.59	17	2.1	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月5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				
小型ロールパン								
※小型ロールパン（小）　３０ｇ	48.00							
※小型ロールパン（中）　４０ｇ		64.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
イタリアンスパゲティ								
スパゲティ（乾・カット）　４ｋｇ袋	25.00	30.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
キャベツ	40.00	48.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	13.00	15.60						
トマトピューレ　３ｋｇ袋	5.00	6.00						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.24						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
ポテト衣のささみフライ								
※ポテト衣のささみフライ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
☆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	639	31.6	22.3	387	91	1.3	2.9	236	0.56	0.63	26	2.1	4.6		
中学校	751	36.1	24.5	434	106	1.6	3.4	268	0.66	0.71	30	2.5	5.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月6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				
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						
うずら卵入りうま煮(卵除去食)								
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
うずら卵（パック）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	30.00	36.00						
板こんにゃく	20.00	24.00						
大根	40.00	48.00						
にんじん	10.00	12.00						
昆布（角切）	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.40	5.28						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	30.00	36.00						
愛知のれんこん入りつくね								
※愛知のれんこん入りつくね　２０ｇ	40.00	60.00						
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						

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	22.4	19.8	389	97	3.0	3.0	278	0.47	0.51	24	3.0	3.9		
中学校	768	27.4	23.4	426	117	3.6	3.6	317	0.64	0.55	27	4.1	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月9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	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）	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						
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						
ボロニアソーセージ								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ	40.00	40.00						
ブロッコリーとコーンのサラダ								
ブロッコリー	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※コールスロードレッシング　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	640	25.1	18.1	431	146	5.2	3.2	528	0.73	0.60	45	2.1	6.8		
中学校	782	29.0	19.4	445	159	5.8	3.7	618	0.94	0.67	53	2.5	8.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月10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	中	園	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）	21.00	25.20						
はくさい	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	10.00	12.00						
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ﾘｯﾄﾙ	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						
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						
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根	4.00	4.80						
きゅうり	10.00	12.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
オイスターソース　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	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	619	25.4	20.9	307	83	2.0	2.4	164	0.44	0.48	17	2.6	5.3		
中学校	756	30.0	25.6	325	97	2.3	2.9	180	0.54	0.50	21	3.3	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月12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						
煮みそ								
豚肉（もも・平切）	17.00	20.40						
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	25.00	30.00						
大根	40.00	48.00						
にんじん	16.00	19.20						
板こんにゃく	12.00	14.40						
ねぎ（白ねぎ）	5.00	6.00						
赤みそ	7.60	9.12						
和風だし　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.40	2.88						
水	20.00	24.00						
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
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	622	26.8	20.7	448	98	4.9	3.3	250	0.66	0.58	20	1.8	3.8		
中学校	782	32.1	23.9	499	115	6.1	4.0	285	0.84	0.64	25	2.2	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月13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						
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						
はくさい	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						
コロッケ								
※コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00							
※コロッケ（愛学給）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
キャベツのゆかりあえ								
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※赤じそ粉　２００ｇ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	659	26.1	22.5	329	82	2.3	3.1	257	0.54	0.54	23	1.8	3.6		
中学校	817	30.4	25.4	350	96	3.0	3.8	291	0.72	0.59	28	2.1	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月16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						
じゃがもち汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
※じゃがいもボール（冷凍）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
はくさい	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	10.00	12.00						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
照り焼きハンバーグ								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ		60.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.92	3.50						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.10	2.52						
みりん　１．８㍑	0.83	0.99						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.38	0.46						
水	5.83	6.99						
三色野菜のごまあえ								
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
もやし（緑豆）	12.00	14.40						
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	598	24.8	16.5	414	78	5.5	2.4	232	0.54	0.48	20	2.1	6.4		
中学校	748	29.2	18.3	449	90	6.8	2.8	261	0.70	0.53	23	2.5	7.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月17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	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						
春雨スープ								
はるさめ（乾・カット）	5.00	6.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
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	10.00	12.00						
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	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
キムタクごはんの具								
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
はくさい	10.50	12.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	2.10	2.52						
※白菜キムチ　１．２ｋｇ袋	10.50	12.60						
※たくあん漬（千切）	3.50	4.20						
※つぼ漬	3.50	4.20						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.20						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　８ｇ	8.00	8.00						

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	591	21.5	19.1	367	82	2.3	3.1	220	0.62	0.49	16	2.3	4.0		
中学校	782	26.3	23.8	379	94	2.8	3.9	249	0.85	0.55	19	3.3	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月18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				
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						
コーンスープ(乳除去食)								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	5.00	6.00						
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）	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
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㍑	40.00	48.00						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
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						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ	40.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
レモンサラダ								
キャベツ	23.00	27.60						
きゅうり	8.00	9.60						
にんじん	5.00	6.00						
レモン果汁　１㍑	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						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.84						
りんごジャム								
※りんごジャム　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	714	26.1	24.2	373	91	5.1	3.2	492	0.51	0.67	35	2.6	10.1		
中学校	869	31.2	28.6	410	111	6.5	3.8	589	0.60	0.77	40	3.4	12.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月19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						
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.60						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	60.00	72.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	16.00	19.20						
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	2.70	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						
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							
きゅうりのごまあえ								
きゅうり	30.00	36.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						

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	623	28.4	16.0	669	113	2.2	3.4	241	0.68	0.48	27	2.1	10.2		
中学校	777	33.5	17.9	756	131	2.9	4.0	274	0.88	0.52	32	2.4	12.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月20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							
赤飯								
※赤飯（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ほうれん草のすまし汁								
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	7.00	8.40						
ほうれん草	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
えのきたけ	10.00	12.00						
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						
チキン竜田揚げ								
※チキン竜田揚げ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
のり酢あえ								
※まぐろ油漬（缶）	7.00	8.40						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※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						
☆米粉豆乳プリンタルト								
※米粉タルト（豆乳プリン）　２５ｇ		25.00						

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	23.8	22.3	290	87	1.8	2.7	234	0.54	0.51	20	1.8	2.6		
中学校	834	28.3	29.4	364	109	7.0	3.7	265	0.54	0.52	23	2.9	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月24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	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						
冬野菜の豚汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
大根	18.00	21.60						
はくさい	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
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						
れんこんの和風サラダ								
れんこん（生・半月切３mm）	15.00	18.00						
きゅうり	7.00	8.40						
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	610	26.3	21.5	615	86	2.0	2.8	162	0.62	0.54	19	1.8	2.8		
中学校	760	31.5	24.1	709	101	2.6	3.6	178	0.83	0.61	23	2.1	3.2		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月25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				
ソフトめん								
※ソフトめん（小）　８０ｇ	196.00							
※ソフトめん（中）　１２０ｇ		294.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
大豆入りカレーソース								
豚肉（もも・ひき）	15.00	18.00						
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	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
※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						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
カラフルマリネ								
キャベツ	15.00	18.00						
にんじん	5.00	6.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
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						
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	684	29.2	20.6	313	101	2.8	3.3	258	0.42	0.62	31	2.7	8.7		
中学校	885	36.8	23.4	334	125	3.6	3.8	296	0.50	0.71	35	3.3	10.5		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月26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				
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						
大根スープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	12.00	14.40						
豆腐（木綿）	15.00	18.00						
大根	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
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						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.80	0.96						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
◎ルーロー飯の具								
豚肉（もも・千切）	38.00	45.60						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
キャベツ	15.00	18.00						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.80	0.96						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.40	0.48						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.60	0.72						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
オイスターソース　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
水	5.00	6.00						
ファイバーゼリーのフルーツあえ								
※ファイバーゼリー（常温）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
もも（黄桃・ダイス・缶）	14.00	16.80						
パイナップル（チビット・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	602	24.3	17.0	298	77	2.1	3.3	206	0.87	0.50	69	2.1	5.2		
中学校	753	28.4	19.3	314	93	2.9	3.9	232	1.09	0.56	81	2.6	6.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度2月27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						
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	45.00	54.00						
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						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
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	674	24.3	25.0	402	101	3.1	3.4	288	0.68	0.45	17	2.0	4.3		
中学校	816	28.2	27.0	435	119	3.8	4.1	325	0.88	0.50	18	2.1	5.2		
園															
他															