献立材料一覧表

7年度3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						
ちゃんこ煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	25.00	30.00						
生揚げ（冷蔵）	17.00	20.40						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
にんじん	25.00	30.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	16.00	19.20						
にら	5.00	6.00						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
水	40.00	48.00						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
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	0.20	0.24						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８㍑	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						

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	593	25.2	18.7	544	95	4.1	3.0	298	0.47	0.58	12	1.8	3.0		
中学校	768	31.8	22.7	659	115	5.3	3.7	341	0.61	0.65	14	2.3	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3月3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						
かきたま汁(卵除去食)								
※液卵（冷蔵・殺菌済）	15.00	18.00						
豆腐（ソフト）	15.00	18.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	12.00	14.40						
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ﾘｯﾄﾙ	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						
かぼちゃコロッケ								
※コロッケ（かぼちゃ）　４０ｇ	40.00							
※コロッケ（かぼちゃ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
五目ちらし寿司の具								
※まぐろ油漬（レトルト）	11.00	13.20						
※ちくわ（冷蔵）	5.60	6.72						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	1.96	2.35						
にんじん	8.40	10.08						
たけのこ（水煮）	6.72	8.06						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.10	2.52						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.34	1.61						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.67	0.80						
和風だし　１ｋｇ袋	0.67	0.80						
水	3.36	4.03						
☆いがまんじゅう								
※いがまんじゅう　５０ｇ		50.00						
※いがまんじゅう　３０ｇ	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	666	22.1	17.8	399	79	4.0	2.5	380	0.49	0.49	22	1.9	4.3		
中学校	897	27.2	21.5	464	97	5.6	3.3	468	0.66	0.55	28	2.3	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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						
豆腐とあさりのキムチチゲ								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
豆腐（木綿）	35.00	42.00						
豚肉（もも・平切）	15.00	18.00						
にんじん	15.00	18.00						
キャベツ	32.00	38.40						
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						
肉団子								
※肉団子（冷凍・Ｐ・照り焼き）　２０ｇ	40.00	60.00						
青菜のナムル								
チンゲンサイ	30.00	36.00						
にんじん	5.00	6.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.92	2.30						
みりん　１．８㍑	0.64	0.77						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.20	0.24						

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	588	25.1	18.0	357	103	5.3	3.1	282	0.64	0.48	27	2.7	3.7		
中学校	761	30.7	21.8	385	124	6.6	4.1	324	0.85	0.54	33	3.4	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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	中	園	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						
肉うどんの汁								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
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ﾘｯﾄﾙ	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						
さつまいもの天ぷら								
※さつまいもの天ぷら　３０ｇ	30.00							
※さつまいもの天ぷら　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	3.00	5.00						
小松菜ともやしの土佐あえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	18.00	21.60						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.05	0.06						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.16						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						

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	601	22.5	19.6	358	69	1.8	2.2	246	0.45	0.46	22	2.5	4.4		
中学校	751	26.3	24.5	389	82	2.3	2.5	280	0.53	0.49	28	3.1	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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				
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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	23.00	27.60						
※はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.40						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
さわらの塩こうじ焼き								
※さわらの塩こうじ漬け（冷凍・切身）　４０ｇ	40.00							
※さわらの塩こうじ漬け（冷凍・切身）　５０ｇ		50.00						
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						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						

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	31.4	18.0	331	94	2.2	2.9	198	0.55	0.55	28	1.8	4.8		
中学校	761	37.5	20.4	351	111	2.8	3.6	222	0.71	0.61	31	2.2	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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	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（卵除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
にんじん	20.00	24.00						
うずら卵（パック）	10.00	12.00						
はくさい	40.00	48.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
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						
※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	30.00	36.00						
えびしゅうまい								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ	30.00	60.00						
茎わかめ入り中華あえ								
もやし（緑豆）	27.00	32.40						
とうもろこし（ホール・缶）	7.00	8.40						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
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						

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	590	25.2	17.2	310	81	4.4	3.3	310	0.66	0.49	21	2.2	4.4
中学校	788	32.0	21.2	332	104	7.3	4.0	359	0.85	0.55	25	2.8	5.8
園													
他													

献立材料一覧表

7年度3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						
◎フォー・ガー								
鶏肉（むね・皮付・平切）	22.00	26.40						
フォー（乾）	4.00	4.80						
にんじん	10.00	12.00						
キャベツ	15.00	18.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
米油　１．５ｋｇ	0.60	0.72						
※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	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米粉ホキフライの甘酢かけ								
※米粉ホキフライ　５０ｇ	50.00							
※米粉ホキフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.30	3.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.75	4.50						
酢（米酢）　１．８㍑	2.25	2.70						
みりん　１．８㍑	0.75	0.90						
しょうが粉　１ｋｇ	0.10	0.12						
水	1.88	2.26						
青パパイヤのレモンサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	16.00	19.20						
きゅうり	10.00	12.00						
とうもろこし（ホール・缶）	7.00	8.40						
レモン果汁　１㍑	1.40	1.68						
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						

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	596	24.3	17.2	269	68	1.1	2.0	232	0.45	0.46	23	1.7	2.1		
中学校	747	28.3	19.2	276	81	1.7	2.6	262	0.60	0.50	28	2.2	2.4		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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				
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						
おくずかけ								
そうめん（乾）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
豆玉ふ　５００ｇ袋	0.80	0.96						
豆腐（ソフト）	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
糸こんにゃく	8.00	9.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
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							
大根サラダ								
※まぐろ油漬（缶）	8.00	9.60						
大根	25.00	30.00						
きゅうり	7.00	8.40						
黄パプリカ	3.00	3.60						
※ごまドレッシング　１㍑	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	614	26.3	19.7	382	87	2.1	2.6	198	0.46	0.49	13	2.3	3.1		
中学校	768	31.2	22.2	412	98	2.7	3.1	221	0.61	0.54	14	2.6	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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	中	園	他				
ミルクロールパン								
※ミルクロールパン（小）　５０ｇ	86.00							
※ミルクロールパン（中）　７０ｇ		120.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
鶏肉ときのこのクリーム煮（乳除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
ベーコン（ショルダー・短冊切）	8.00	9.60						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	10.00	12.00						
しめじ（冷凍）　500ｇ袋	16.00	19.20						
牛乳（調理用）　１㍑	20.00	24.00						
※生クリーム　１㍑	5.00	6.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.08	0.10						
コンソメ　５００ｇ	0.70	0.84						
水	60.00	72.00						
ハンバーグのトマトソースかけ								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ	50.00	50.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	4.08	4.08						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.50	3.50						
ウスターソース　１．８㍑	1.17	1.17						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.75						
水	2.92	2.92						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.09	0.09						
コールスロー								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	7.00	8.40						
きゅうり	6.00	7.05						
※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	678	33.0	26.6	398	90	2.7	3.1	298	0.44	0.70	28	3.1	8.5		
中学校	815	38.3	29.8	432	101	2.9	3.5	337	0.54	0.78	33	3.7	9.7		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	6.00	7.20						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　４０ｇ	40.00							
※いかの香味揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
菜の花あえ								
菜花（促成）	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
キャベツ	20.00	24.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.05	1.26						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.84	1.01						
みりん　１．８㍑	0.28	0.34						

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	24.6	18.8	311	94	2.2	2.9	214	0.63	0.45	26	2.0	3.6		
中学校	770	30.7	22.8	329	113	2.9	3.7	242	0.82	0.48	32	2.5	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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	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						
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	9.00						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.50						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.50						
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						
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	30.00	36.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
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	15.00	18.00						
パイナップル（チビット・缶）	15.00	18.00						
もも（黄桃・ダイス・缶）	15.00	18.00						

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	644	22.0	16.6	346	80	1.6	3.0	251	0.56	0.51	41	2.2	8.0		
中学校	801	26.2	18.5	367	95	2.2	3.4	286	0.71	0.56	48	2.4	9.6		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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				
ごはん								
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
赤飯								
※赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
桜かまぼこのすまし汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	5.00	6.00						
小松菜	15.00	18.00						
にんじん	15.00	18.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
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						
チキンカツ								
※チキンカツ　６０ｇ		60.00						
※チキンカツ　４０ｇ	40.00							
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
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						
卓上甘みそ								
※卓上甘みそ　２００ｇ	5.00	5.00						
☆いちごヨーグルト								
※ヨーグルト（いちご）　７０ｇ		70.00						
☆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	660	20.9	23.8	370	78	6.5	2.7	245	0.38	0.42	24	2.2	3.9		
中学校	793	26.2	22.6	387	92	2.3	3.2	319	0.69	0.57	44	2.1	3.3		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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				
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						
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	17.00	20.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
ウスターソース　１．８㍑	1.60	1.92						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	24.00						
ツナ入りオムレツ								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ	40.00							
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
ほうれん草サラダ								
※ハム（短冊切）	8.00	9.60						
ほうれん草	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
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	673	33.5	27.4	324	110	3.0	4.1	425	0.57	0.65	26	2.4	9.3		
中学校	802	40.2	32.8	346	128	3.7	4.8	510	0.67	0.76	30	2.9	10.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3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	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						
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						
枝豆（冷凍・むき）　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						
にしんの煮付け								
※にしんの煮付け（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※にしんの煮付け（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
しそきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
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	627	25.4	18.6	400	93	2.7	3.0	254	0.75	0.56	33	1.8	9.9		
中学校	789	30.4	21.1	439	108	3.7	3.7	291	0.95	0.64	39	2.0	11.9		
園															
他															

献立材料一覧表

7年度3月23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						
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）	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
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	0.40	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						
愛知の野菜春巻								
※愛知の野菜春巻　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
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						
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	667	25.6	21.9	307	155	3.1	3.1	210	0.89	0.50	19	2.3	4.3		
中学校	847	31.7	26.3	587	193	3.7	4.0	256	1.09	0.55	21	3.2	5.1		
園															
他															