献立材料一覧表

8年度4月14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	中	園	他				
赤飯								
※赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
※赤飯（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
すまし汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	8.00	9.60						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
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	0.10	0.12						
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						
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ	40.00							
※米粉いかフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.32	3.48						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.56	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.76	2.64						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.52	0.78						
水	1.04	1.56						
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						
☆米粉豆乳プリンタルト								
※米粉タルト（豆乳プリン）　２２ｇ	22.00	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	622	21.2	19.2	348	86	7.5	2.7	219	0.35	0.41	16	2.4	3.8		
中学校	797	26.3	21.8	364	106	8.4	3.5	248	0.47	0.42	20	3.1	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月15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	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								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	13.00	15.60						
はるさめ（乾・カット）	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
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	7.00	8.40						
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ﾘｯﾄﾙ	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						
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ﾘｯﾄﾙ	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						
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ		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	586	24.5	18.2	292	68	2.1	3.4	217	0.85	0.58	17	2.1	3.5		
中学校	774	29.5	22.1	307	83	2.7	4.2	244	1.06	0.65	20	2.9	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月16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				
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						
生揚げと新たまねぎのみそ汁								
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	13.00	15.60						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
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						
キムタクごはんの具								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
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ﾘｯﾄﾙ	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	651	22.6	23.3	333	86	2.4	3.3	203	0.62	0.45	19	2.8	4.2		
中学校	809	26.6	26.2	356	100	3.0	4.0	226	0.80	0.49	23	3.5	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月17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				
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						
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）	27.00	32.40						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
板こんにゃく	15.00	18.00						
たまねぎ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
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						
三河みどりとれんこんの和風サラダ								
れんこん（生・半月切３mm）	10.00	12.00						
きゅうり（三河みどり）	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	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	645	26.1	22.0	365	82	1.9	3.0	246	0.77	0.60	27	1.4	6.6		
中学校	804	31.4	24.8	398	95	2.7	3.8	282	1.00	0.67	33	1.7	7.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月20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						
シャーレン豆腐								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	100.00	120.00						
豚肉（もも・平切）	22.00	26.40						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	12.00	14.40						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
たまねぎ	43.00	51.60						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	5.00	6.00						
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	0.60	0.72						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.20	2.64						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
寒天サラダ								
※寒天（乾）　１００ｇ袋	0.50	0.60						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※青じそドレッシング　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	611	26.7	18.1	295	135	2.3	3.1	274	0.78	0.46	13	1.6	3.9		
中学校	812	32.9	23.4	313	164	3.2	3.9	313	1.05	0.52	16	2.2	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月21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	中	園	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						
安城ハーモニーカレー								
豚肉（もも・ひき）	33.00	39.60						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
きゅうり	20.00	24.00						
赤パプリカ	16.00	19.20						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	38.00	45.60						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.40	4.08						
カレー粉　４００ｇ	0.66	0.79						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
青りんごゼリーのフルーツあえ								
※青りんごゼリー（常温）　２ｋｇ袋	17.00	20.40						
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	667	26.7	22.1	319	97	2.9	4.0	319	0.74	0.68	45	1.6	4.7		
中学校	830	31.5	25.1	335	120	3.7	4.9	368	0.93	0.77	54	1.8	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月22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	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						
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	55.00	66.00						
にんじん	15.00	18.00						
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ﾘｯﾄﾙ	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）	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
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ﾘｯﾄﾙ	0.64	0.77						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
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	616	25.9	24.5	338	70	1.4	2.6	195	0.57	0.53	32	3.0	4.5		
中学校	766	31.9	32.4	385	109	2.0	3.6	221	0.67	0.68	35	3.7	6.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月23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						
新じゃがのそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）	23.00	27.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
糸こんにゃく	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	70.00	84.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	18.00	21.60						
つくね								
※つくね（レバー入り・Ｐ・２０個入り）　２０ｇ	40.00	60.00						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						
さかなふりかけ								
※ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ	2.80	2.80						

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	610	23.6	17.7	470	163	2.2	3.0	485	0.67	0.52	31	1.7	9.1		
中学校	788	28.9	20.8	481	178	2.9	3.8	653	0.89	0.57	39	2.1	11.0		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月24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						
親子汁（卵除去食）								
鶏肉（もも・皮付・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	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						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	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						
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						
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ﾘｯﾄﾙ	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	601	29.1	20.0	701	81	2.5	2.9	256	0.51	0.70	17	1.7	2.5		
中学校	768	36.9	24.0	892	100	2.9	3.8	291	0.67	0.81	19	2.0	2.9		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月27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				
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						
若竹汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
◎こいのぼりハンバーグの照り焼きソースかけ								
※ハンバーグ（こいのぼり型）　６０ｇ		60.00						
※ハンバーグ（こいのぼり型）　４０ｇ	40.00							
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.86	2.79						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.33	2.00						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.53	0.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.26	0.39						
水	6.72	10.07						
ゆかりあえ								
キャベツ	30.00	36.00						
きゅうり	5.00	6.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
☆かしわもち								
かしわもち　５０ｇ		50.00						
※かしわもち　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	606	25.9	15.4	458	82	6.8	2.8	181	0.66	0.47	19	2.2	3.9		
中学校	819	33.4	18.4	544	104	10.3	12.4	198	0.94	0.51	24	2.8	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月28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	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						
豚骨ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
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						
にんじん	10.00	12.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
ラーメンの素（白湯）　２ｋｇ袋	11.00	13.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
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						
切り干し大根ときゅうりの中華あえ								
切り干し大根	2.50	3.00						
きゅうり	16.00	19.20						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.90						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.30	0.36						
小魚（乾）								
※小魚（乾）　５ｇ	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	644	27.7	23.9	393	85	2.5	2.7	186	0.53	0.55	22	3.0	4.6		
中学校	748	31.4	27.0	405	97	2.9	3.2	207	0.62	0.60	26	3.6	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度4月30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				
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						
あさりのチャウダー（乳除去食）								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	18.00	21.60						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						
ベーコン（ショルダー・短冊切）	7.00	8.40						
じゃがいも（だんしゃく）	42.00	50.40						
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						
白身魚のフリッター								
※白身魚フリッター　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
春キャベツのコールスロー								
キャベツ	30.00	36.00						
赤パプリカ	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
※コールスロードレッシング　１リットル	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	666	30.7	26.8	382	79	6.9	3.6	242	0.32	0.61	40	2.9	6.4		
中学校	752	34.3	28.9	409	89	8.2	3.9	271	0.36	0.67	47	3.4	7.7		
園															
他															