献立材料一覧表

8年度4月3日金曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			113.00	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
チキンカレー（幼保乳抜き）				
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20	
じゃがいも（だんしゃく）			28.00	
たまねぎ			30.40	
にんじん			15.20	
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04	
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.00	
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			6.00	
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28	
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90	
※チャツネ　１ｋｇ			1.52	
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05	
カラフルソテー				
ソーセージ（６mmカット）			9.12	
赤パプリカ			2.28	
キャベツ			18.24	
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08	
コンソメ　５００ｇ			0.18	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06	
米油　１．５ｋｇ			0.15	
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			12.92	
もも（黄桃・ダイス・缶）			10.64	
パイナップル（チビット・缶）			10.64	

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													
中学校													
園	484	17.0	14.1	266	72	1.2	2.2	216	0.45	0.40	55	1.5	6.3
他													

献立材料一覧表

8年度4月6日月曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）			15.20					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			57.00					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
れんこんサンドフライ								
※れんこんサンドフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
磯香あえ								
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.71					

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															
中学校															
園	503	18.6	15.8	273	68	1.2	2.1	200	0.56	0.44	39	1.4	7.8		
他															

献立材料一覧表

8年度4月7日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャベツのツナ煮								
※まぐろ油漬（レトルト）			15.20					
キャベツ			38.00					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			19.00					
にんじん			11.40					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			19.00					
オムレツ（焼）								
※オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
たけのこのソテーサラダ								
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
にんじん			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.26					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　３００ｍｌ			5.70					
いちごジャム								
※いちごジャム　１５ｇ			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															
中学校															
園	541	22.6	20.0	299	64	1.6	2.1	241	0.26	0.54	30	2.2	6.0		
他															

献立材料一覧表

8年度4月8日水曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			114.00	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
中華飯の具(うずら卵ぬき)				
豚肉（もも・平切）			19.00	
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			11.40	
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.29	
にんじん			11.40	
たけのこ（水煮）			11.40	
キャベツ			22.80	
たまねぎ			26.60	
チンゲンサイ			15.20	
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38	
※鶏豚湯（缶）			2.28	
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38	
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14	
水			19.00	
ショーロンポー（蒸）				
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00	
きゅうりのナムル				
きゅうり			22.80	
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.27	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61	
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.61	
ごま油　１．６５ｋｇ			0.10	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08	

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													
中学校													
園	463	19.6	15.3	286	61	1.4	2.3	201	0.54	0.44	24	1.5	3.2
他													

献立材料一覧表

8年度4月9日木曜日　中部調理場　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（幼）　３５ｇ			60.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ファイバースープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
たまねぎ			19.00					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			11.40					
チンゲンサイ			7.60					
コンソメ　５００ｇ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉ホキフライ								
※米粉ホキフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
粉ふきいも								
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.80					
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ			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															
中学校															
園	467	20.7	16.6	299	64	1.1	2.0	190	0.29	0.49	24	2.1	5.1		
他															

献立材料一覧表

8年度4月10日金曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）			11.40					
生揚げ（冷蔵）			29.26					
キャベツ			25.08					
たまねぎ			16.72					
たけのこ（水煮）			8.36					
にんじん			8.36					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.67					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.18					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.67					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.25					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.50					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.99					
水			11.40					
えびしゅうまい（蒸）								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ			30.00					
茎わかめサラダ								
もやし（緑豆）			15.20					
チンゲンサイ			11.40					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			4.56					
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　３００ｍｌ			5.70					

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															
中学校															
園	489	19.5	17.3	345	75	4.3	2.3	160	0.47	0.43	19	1.5	2.7		
他															

献立材料一覧表

8年度4月13日月曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
けんちん汁（冷里いも）				
豆腐（木綿）			15.20	
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20	
板こんにゃく			7.60	
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80	
にんじん			7.60	
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60	
大根			15.20	
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80	
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.66	
和風だし　１ｋｇ袋			1.90	
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76	
米粉いかフライのレモン煮				
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00	
なたね油（ローリー）			4.00	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.20	
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.43	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67	
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.49	
水			5.99	
キャベツのかおりあえ				
キャベツ			26.60	
※青じそ粉　２００ｇ袋			0.23	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			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													
中学校													
園	464	18.4	15.1	292	81	1.1	2.4	151	0.35	0.36	17	1.7	2.3
他													

献立材料一覧表

8年度4月14日火曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
高野豆腐の炒り煮				
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32	
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40	
※はんぺん（冷蔵・角）			9.12	
じゃがいも（だんしゃく）			26.60	
板こんにゃく			11.40	
にんじん			11.40	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.51	
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76	
和風だし　１ｋｇ袋			0.91	
水			31.92	
五目厚焼き卵				
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00	
もやしと小松菜のごまあえ				
小松菜			11.40	
もやし（緑豆）			15.20	
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.63	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.63	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.87	

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													
中学校													
園	477	22.6	15.5	325	63	2.2	2.5	260	0.39	0.54	16	1.6	3.9
他													

献立材料一覧表

8年度4月15日水曜日　中部調理場　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（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
あさりのチャウダー								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋			11.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			34.20					
にんじん			15.20					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ボロニアソーセージ								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ			40.00					
春キャベツのコールスロー								
キャベツ			22.80					
きゅうり			3.80					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上コーンクリーミードレッシング								
※卓上コーンクリーミードレッシング３００ｍｌ			5.70					

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															
中学校															
園	532	25.6	21.3	467	133	6.4	2.8	194	0.26	0.53	25	2.4	4.6		
他															

献立材料一覧表

8年度4月16日木曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
新玉ねぎと新じゃがいものみそ汁								
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			26.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
小松菜			9.12					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			15.20					
にんじん			2.66					
黄パプリカ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.46					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.30					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
水			1.52					

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															
中学校															
園	471	19.9	16.2	383	73	1.8	2.4	195	0.41	0.53	17	1.6	4.4		
他															

献立材料一覧表

8年度4月17日金曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉と野菜の細切り炒め（キャベツ・もやし）								
豚肉（もも・千切）			22.80					
キャベツ			30.40					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			22.80					
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			5.02					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
コーンフライ								
※コーンフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
さっぱりきゅうり								
きゅうり（三河みどり）			22.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					

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															
中学校															
園	499	17.9	17.8	263	61	1.3	2.4	196	0.59	0.45	21	1.4	3.3		
他															

献立材料一覧表

8年度4月20日月曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆腐のすまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
にんじん			7.60					
えのきたけ			7.60					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.74					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.23					
でんぷん　５ｋｇ袋			7.60					
なたね油（ローリー）			4.18					
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ			19.00					
※たくあん漬（千切）			7.60					
☆お祝いゼリー								
※お祝いゼリー　５０ｇ			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															
中学校															
園	529	20.3	18.8	276	61	1.8	2.3	170	0.40	0.42	21	1.9	1.7		
他															

献立材料一覧表

8年度4月21日火曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
春雨スープ								
はるさめ（乾・カット）			3.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			15.20					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38					
※鶏豚湯（缶）			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ビビンバの具（チンゲンサイ）								
豚肉（もも・千切）			26.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
もやし（緑豆）			22.80					
チンゲンサイ			19.00					
米油　１．５ｋｇ			0.20					
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.61					
錦糸卵（蒸）								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋			15.20					
小魚（乾）								
※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															
中学校															
園	463	20.8	15.0	376	64	2.1	2.6	182	0.58	0.47	10	1.9	2.8		
他															

献立材料一覧表

8年度4月22日水曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
若竹汁（しょうゆ味）								
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			7.60					
にんじん			7.60					
たけのこ（水煮）			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
えのきたけ			3.04					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
◎こいのぼりハンバーグの照り焼きソースかけ（焼）								
※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					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.33					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.26					
水			6.72					
キャベツのごまゆかり								
キャベツ			26.60					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.30					
☆いちごヨーグルト								
※ヨーグルト（いちご）　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															
中学校															
園	484	21.0	13.3	450	68	5.9	2.5	189	0.57	0.53	31	1.8	3.2		
他															

献立材料一覧表

8年度4月23日木曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
鶏肉と野菜のしょうが煮								
鶏肉（もも・皮付・平切）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			34.20					
板こんにゃく			11.40					
たまねぎ			38.00					
にんじん			11.40					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
もやしときゅうりのあえ物								
もやし（緑豆）			22.80					
きゅうり			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					

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															
中学校															
園	493	20.5	15.6	277	93	1.1	2.4	183	0.44	0.43	20	1.2	5.5		
他															

献立材料一覧表

8年度4月24日金曜日　中部調理場　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（幼）　１３０ｇ			130.00	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
広東風ラーメンの汁（中国）				
豚肉（もも・平切）			20.00	
キャベツ			15.20	
もやし（緑豆）			15.20	
にんじん			7.60	
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80	
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60	
※鶏豚湯（缶）			2.66	
中華だし　１ｋｇ袋			0.76	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.80	
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01	
ごま油　１．６５ｋｇ			0.76	
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14	
もち米蒸し（蒸）（中国）				
※もち米蒸し（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00	
切り干し大根ときゅうりの中華あえ				
切り干し大根			1.90	
きゅうり			7.60	
とうもろこし（ホール・缶）			4.56	
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.57	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52	
米油　１．５ｋｇ			0.30	

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													
中学校													
園	463	22.2	14.9	269	62	1.0	2.1	144	0.44	0.43	13	2.0	3.1
他													

献立材料一覧表

8年度4月27日月曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚汁（冷里いも入り）								
豚肉（もも・平切）			13.00					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			11.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
大根			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
キャベツとチンゲンサイの即席漬け								
キャベツ			15.20					
チンゲンサイ			11.40					
にんじん			2.28					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.01					

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															
中学校															
園	468	21.6	17.2	391	75	2.4	2.5	181	0.45	0.50	16	1.5	2.1		
他															

献立材料一覧表

8年度4月28日火曜日　中部調理場　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（幼）　２５ｇ			40.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）			39.52					
豚肉（もも・平切）			15.20					
※ちくわ（冷蔵）			7.60					
キャベツ			38.00					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			7.60					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.76					
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋			2.66					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.66					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（１ｃｍカット）			22.80					
たまねぎ			19.00					
マッシュルーム（水煮・スライス）			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			1.52					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			4.26					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.49					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.49					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			3.04					
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															
中学校															
園	514	21.6	21.0	314	60	1.1	2.2	196	0.46	0.47	24	2.3	3.6		
他															

献立材料一覧表

8年度4月30日木曜日　中部調理場　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（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
親子汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			11.40					
チンゲンサイ			9.12					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
かぼちゃひき肉フライ								
※かぼちゃひき肉フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ひじきとじゃこのふりかけ								
※まぐろ油漬（レトルト）			5.13					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			1.71					
※ひじき（乾）			0.79					
にんじん			3.42					
ピーマン			2.66					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.34					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.59					
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															
中学校															
園	542	23.1	18.7	298	63	3.7	2.5	286	0.47	0.51	51	1.2	3.1		
他															