献立材料一覧表

8年度5月1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						
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）	40.00	48.00						
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						
かに玉								
※かに玉（冷凍）　５０ｇ	50.00							
※かに玉（冷凍）　６０ｇ		60.00						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.22	1.46						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
中華だし　１ｋｇ袋	0.42	0.50						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.56	0.67						
水	14.00	16.80						
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ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	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	612	26.4	20.1	409	99	3.5	3.7	319	0.65	0.62	17	2.1	3.3		
中学校	764	31.1	22.8	444	115	4.2	4.5	367	0.83	0.68	19	2.2	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月7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						
れんこん入りコロッケ								
※コロッケ（れんこん）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（れんこん）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
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						
小魚								
※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	620	23.1	20.5	329	75	1.4	2.3	219	0.45	0.43	20	2.7	4.6		
中学校	751	29.0	23.3	451	94	2.5	2.9	248	0.51	0.46	23	3.5	5.6		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月8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						
◎ダールカレー								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	10.00	12.00						
ひよこ豆（蒸し）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.50	3.00						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
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						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
若鶏のハーブ焼き								
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　４０ｇ	40.00							
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　５０ｇ		50.00						
レモンサラダ								
キャベツ	15.00	18.00						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
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	32.3	22.6	300	105	2.8	4.4	540	0.69	0.58	23	1.7	9.5		
中学校	859	38.7	26.0	314	129	3.9	5.4	630	0.88	0.67	27	2.0	11.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月11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						
豆腐スープ								
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.20	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	0.24	0.29						
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						
枝豆ツナチャーハンの具								
※まぐろ油漬（レトルト）	15.00	18.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
にんじん	5.00	6.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.70	0.84						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						

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	595	22.3	19.1	337	75	1.8	2.4	208	0.47	0.43	22	2.5	4.1		
中学校	777	27.1	23.7	363	94	2.5	3.0	234	0.62	0.47	28	3.3	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月12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						
親子煮（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	13.50	16.20						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	31.50	37.80						
※かまぼこ（冷蔵）	6.30	7.56						
たまねぎ	45.00	54.00						
じゃがいも（だんしゃく）	36.00	43.20						
にんじん	13.50	16.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	9.00	10.80						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.54	0.65						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.81	0.97						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
水	10.80	12.96						
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）　５０ｇ	50.00							
チンゲンサイのごまあえ								
チンゲンサイ	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	646	30.5	20.4	536	94	3.4	3.4	264	0.54	0.70	26	1.9	6.0		
中学校	804	36.0	23.3	596	113	4.4	4.1	304	0.69	0.79	31	2.3	7.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月13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				
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						
たまねぎの白みそ汁								
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
※白みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ	50.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ひじきとじゃこのふりかけ								
※まぐろ油漬（レトルト）	6.75	8.10						
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋	2.25	2.70						
※ひじき（乾）	1.04	1.25						
にんじん	4.50	5.40						
ピーマン	4.50	5.40						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.90	1.08						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.45	0.54						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.77	0.92						

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	634	24.4	21.3	332	87	6.6	2.9	580	0.57	0.47	12	2.2	6.4		
中学校	793	28.7	24.2	357	103	8.0	3.5	680	0.78	0.50	14	2.7	7.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月14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				
愛知のツイストパン								
※愛知のツイストパン（小）　５０ｇ	85.00							
※愛知のツイストパン（中）　７０ｇ		119.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
鶏肉とえびのクリーム煮（乳除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
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	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	15.00	18.00						
※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						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.16	0.19						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
水	60.00	72.00						
焼きソーセージ								
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							
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	18.00	21.60						
きゅうり	15.00	18.00						
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	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	709	32.0	30.6	386	90	1.7	3.3	242	0.55	0.67	30	2.9	7.0		
中学校	887	39.3	37.2	431	107	2.3	3.9	271	0.72	0.77	36	3.4	8.6		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月15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						
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	25.00	30.00						
たまねぎ	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ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	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						
平つくね								
※平つくね　５０ｇ	50.00							
※平つくね　６０ｇ		60.00						
のり酢あえ								
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
※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						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ	10.00	10.00						

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	614	23.1	20.8	521	172	7.5	2.5	200	0.51	0.55	36	1.7	5.2		
中学校	759	26.8	22.4	574	196	9.1	2.9	224	0.66	0.58	42	2.0	5.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月18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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※五穀ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
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ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	12.00	14.40						
キャベツ	36.00	43.20						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	16.00	19.20						
コンソメ　５００ｇ	0.38	0.46						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
アセロラジュレのフルーツあえ								
※アセロラジュレ（冷凍）　１ｋｇ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	638	22.8	14.1	304	81	3.1	3.4	513	0.83	0.57	65	2.0	7.1		
中学校	796	27.3	15.5	322	95	4.0	4.0	604	1.06	0.64	77	2.5	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月19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						
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）	50.00	60.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
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	5.00	6.00						
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						
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							
キャベツのなめたけあえ								
チンゲンサイ	10.00	12.00						
キャベツ	18.00	21.60						
なめたけ　１ｋｇ袋	8.00	9.60						

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	644	29.3	18.5	393	101	2.6	3.1	252	0.69	0.56	40	2.0	9.0		
中学校	804	34.7	20.8	424	115	3.4	3.6	286	0.88	0.61	50	2.2	10.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月20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				
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						
ミートソース								
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						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.50	3.00						
※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						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
チーズ入りオムレツ								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00	50.00						
カラフルサラダ								
赤パプリカ	5.00	6.00						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
キャベツ	25.00	30.00						
フレンチドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	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	680	28.3	21.7	325	84	3.9	3.2	581	0.41	0.66	36	3.1	7.1		
中学校	858	34.6	23.4	337	105	4.7	3.7	669	0.50	0.72	41	3.6	8.6		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月21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						
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）	14.00	16.80						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
ごぼう（生・千切）	8.00	9.60						
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	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
酒　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	0.10	0.12						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
鶏肉の竜田揚げ								
※チキン竜田揚げ　５０ｇ	50.00							
※チキン竜田揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
小松菜のおひたし								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
小松菜	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.16						
さとう（三温）　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	609	24.0	22.2	272	71	1.7	2.9	215	0.61	0.52	13	2.0	2.9		
中学校	764	28.6	25.2	282	82	2.1	3.4	242	0.77	0.56	15	2.2	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月22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						
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）	17.00	20.40						
※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	20.00	24.00						
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						
コーンしゅうまい								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
もやしサラダ								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
塩中華ドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.20	5.04						

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	619	25.5	17.2	361	158	8.8	3.3	238	0.70	0.50	14	2.0	4.3		
中学校	818	31.6	20.5	439	193	15.4	4.1	270	0.94	0.52	16	2.8	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月25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						
切り干し大根のみそ汁								
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
切り干し大根	3.00	3.60						
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						
豚肉のしょうが炒め								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
たまねぎ	30.00	36.00						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.96	1.15						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.87	2.24						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.75	0.90						
☆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	617	26.4	18.9	413	99	2.3	3.4	159	0.81	0.61	19	1.8	3.8		
中学校	783	31.6	21.6	463	115	2.8	4.2	174	1.03	0.67	22	2.1	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月26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				
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						
もやし（緑豆）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	20.00	24.00						
にら	8.00	9.60						
糸こんにゃく	8.00	9.60						
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ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.96						
水	40.00	48.00						
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
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						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
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	617	25.4	18.9	386	130	3.3	2.9	322	0.53	0.52	16	1.8	4.4		
中学校	778	30.5	22.6	677	153	4.0	3.6	391	0.69	0.56	16	2.4	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月27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				
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						
八宝菜（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	25.00	30.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
うずら卵（パック）	20.00	24.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
はくさい	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
オイスターソース　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　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	1.50	1.80						
水	7.00	8.40						
にらまんじゅう								
※にらまんじゅう　３０ｇ	30.00	60.00						
中華あえ								
もやし（緑豆）	17.00	20.40						
きゅうり	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	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	616	31.6	17.6	318	92	2.5	4.1	308	0.77	0.58	22	1.9	3.8		
中学校	809	39.7	20.8	341	114	3.5	5.2	370	1.05	0.67	31	2.3	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月28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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチバンズパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
セロリ	3.00	3.60						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
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							
※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ		60.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	5.33	6.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	4.56	5.47						
ウスターソース　１．８リットル	1.53	1.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.91	1.09						
水	3.80	4.56						
サワーキャベツ								
キャベツ	35.00	42.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.11	0.13						
酢（米酢）　１．８リットル	1.80	2.16						
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（液状）　１２．５ｇ	12.50	12.50						

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	617	27.3	19.8	363	87	3.3	2.9	200	0.41	0.54	32	2.8	10.2		
中学校	752	32.6	22.9	397	104	4.0	3.2	225	0.50	0.60	40	3.5	12.5		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度5月29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						
あさり入りすまし汁								
※あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
大根	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.20	3.84						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
鶏肉のあまがらめ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.80	3.36						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.36						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.50	6.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.80	3.36						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.30	2.76						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
水	8.00	9.60						
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						

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	22.7	21.8	281	84	7.0	2.9	190	0.47	0.48	24	2.5	1.9		
中学校	768	26.9	24.9	290	97	8.8	3.5	212	0.64	0.54	27	3.0	2.3		
園															
他															