献立材料一覧表

8年度5月1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					
豆じゃが								
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）			38.00					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			11.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
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					
お好み焼きはんぺん（蒸）								
※お好み焼きはんぺん（冷蔵）　４０ｇ			40.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.60					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.24					
水			5.20					
しそきゅうり								
きゅうり			22.80					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.23					

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	19.7	11.7	372	73	1.4	2.2	197	0.53	0.41	21	1.4	6.4		
他															

献立材料一覧表

8年度5月7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
愛知のツイストパン				
※愛知のツイストパン（幼）　３５ｇ			59.50	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
鶏肉とえびのクリーム煮				
鶏肉（もも・皮付・１ｃｍ角切）			22.80	
※むきえび（冷凍・Ｌ）			15.20	
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23	
じゃがいも（だんしゃく）			22.80	
たまねぎ			30.40	
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	
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.12	
水			45.60	
焼きソーセージ(焼)				
ソーセージ　２０ｇ			20.00	
カラフルマリネ				
キャベツ			9.12	
きゅうり			7.60	
赤パプリカ			2.28	
とうもろこし（ホール・缶）			3.80	
レモン果汁　１リットル			0.76	
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08	
さとう（上白）　１ｋｇ袋			0.61	

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	527	24.9	24.2	340	63	1.0	2.6	202	0.39	0.55	21	2.0	4.1
他													

献立材料一覧表

8年度5月8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					
かきたま汁（しらす干し）								
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			3.04					
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
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			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
ミンチカツ（鉄強化）								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
小松菜のごま酢あえ								
小松菜			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.09					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.09					
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	499	20.1	18.3	330	65	5.4	2.4	520	0.48	0.54	12	1.5	4.4		
他															

献立材料一覧表

8年度5月11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
麦ごはん				
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
マーボー豆腐				
豚肉（もも・ひき）			11.40	
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			91.20	
たまねぎ			30.40	
にんじん			9.12	
たけのこ（水煮）			7.60	
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08	
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.05	
赤みそ			3.42	
中華だし　１ｋｇ袋			1.71	
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.80	
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30	
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34	
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34	
揚げぎょうざ（2コ）				
※ぎょうざ　１８ｇ			36.00	
なたね油（ローリー）			3.60	
中華風サラダ(ハムなし)				
はるさめ（乾・カット）			2.28	
きゅうり			7.60	
とうもろこし（ホール・缶）			3.80	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.57	
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14	
ごま油　１．６５ｋｇ			0.23	

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	560	21.5	20.2	284	121	2.2	2.7	158	0.53	0.44	13	1.8	3.6		
他															

献立材料一覧表

8年度5月12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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）			10.64					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			7.60					
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
※ハヤシルウ（Ｖ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ツナと野菜のソテー								
※まぐろ油漬（レトルト）			6.08					
キャベツ			27.36					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（液状）　１２．５ｇ			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															
中学校															
園	561	22.9	13.4	276	86	3.0	2.4	143	0.33	0.41	23	2.2	6.9		
他															

献立材料一覧表

8年度5月13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					
のっぺい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
板こんにゃく			7.60					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
れんこん入りコロッケ								
※コロッケ（れんこん）　５０ｇ			50.00					
なたね油（ローリー）			5.00					
ひじきのサラダ（ホット）								
※ひじき（乾）			1.94					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			10.26					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.68					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.23					
水			7.60					
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			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	490	15.4	17.6	273	55	1.0	1.9	173	0.38	0.40	14	1.4	3.8		
他															

献立材料一覧表

8年度5月14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					
肉団子と根菜のさっぱり煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.80					
にんじん			15.20					
チンゲンサイ			6.84					
大根			30.40					
ごぼう（生・千切）			11.40					
えのきたけ			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
いわしの梅煮								
※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			19.00					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.15					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					

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	21.1	16.3	496	75	3.3	2.4	220	0.36	0.51	12	1.6	2.2		
他															

献立材料一覧表

8年度5月15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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ソーセージと野菜のトマトスープ								
じゃがいも（だんしゃく）			11.40					
ソーセージ（１ｃｍカット）			15.20					
にんじん			7.60					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			18.24					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
チーズ入りオムレツ(焼)								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　３０ｇ			30.00					
チキンときのこのピラフの具（小バット量）								
鶏肉（もも・皮付・１ｃｍ角切）			19.00					
たまねぎ			20.52					
にんじん			3.04					
しめじ（生）			4.56					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.84					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
りんごミニゼリー								
※りんごミニゼリー　２１ｇ			21.00					

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	525	20.6	20.9	306	59	3.8	2.7	248	0.50	0.54	25	1.3	3.8		
他															

献立材料一覧表

8年度5月18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					
生揚げと豚肉の煮物								
豚肉（もも・平切）			17.20					
生揚げ（冷蔵）			30.40					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			11.40					
大根			18.20					
板こんにゃく			15.20					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
水			15.20					
つくね(レバー入り･白ごまなし)								
※つくね（レバー入り・Ｐ・２０個入り）　２０ｇ			20.00					
アーモンドあえ								
小松菜			11.40					
キャベツ			19.00					
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.09					

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	466	20.0	17.0	351	71	2.2	2.3	337	0.52	0.45	19	1.1	2.6		
他															

献立材料一覧表

8年度5月19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					
親子煮								
鶏肉（もも・皮付・１ｃｍ角切）			15.20					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			23.94					
たまねぎ			34.20					
じゃがいも（だんしゃく）			27.36					
にんじん			10.26					
小松菜			6.84					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.41					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.62					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.51					
和風だし　１ｋｇ袋			0.55					
水			8.21					
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
きゅうりの福神漬あえ								
きゅうり			15.20					
とうもろこし（ホール・缶）			7.60					
※福神漬　１ｋｇ袋			5.32					

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	516	22.4	17.7	277	70	1.5	2.5	219	0.40	0.49	18	1.5	4.4		
他															

献立材料一覧表

8年度5月20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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
ハンバーグのトマトソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			4.26					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.65					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.73					
水			3.04					
野菜の甘酢あえ（サンド用）								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.99					
☆ヨーグルト（プレーン）								
※ヨーグルト　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	509	25.0	16.1	400	63	5.5	2.2	207	0.35	0.60	24	2.2	5.5		
他															

献立材料一覧表

8年度5月21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					
きのこと豆腐のスープ								
豆腐（ソフト）			19.00					
たまねぎ			11.40					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
えのきたけ			7.60					
しめじ（生）			6.08					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.43					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
中華だし　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.18					
春巻								
※春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油（ローリー）			3.50					
もやしのナムル								
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			1.22					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.18					

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	491	14.7	20.1	270	53	4.0	1.8	194	0.37	0.41	11	1.6	2.6		
他															

献立材料一覧表

8年度5月22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					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			10.64					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			7.60					
ごぼう（生・千切）			6.08					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
さばの銀紙焼き								
※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			7.60					
キャベツ			13.68					
なめたけ　１ｋｇ袋			6.08					

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	478	23.1	15.6	349	63	1.7	2.2	173	0.45	0.50	21	1.9	1.9		
他															

献立材料一覧表

8年度5月25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					
◎サンバル（インド）								
キャベツ			15.20					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
カレー粉　４００ｇ			0.08					
コンソメ　５００ｇ			2.00					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.40					
※ローストオニオン			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
フライドチキン								
※チキン竜田揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
いちごゼリーのフルーツあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・いちご）　１ｋｇ袋			11.40					
パイナップル（チビット・缶）			11.40					
もも（黄桃・ダイス・缶）			11.40					

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															
中学校															
園	512	19.1	18.5	284	69	2.3	2.3	163	0.42	0.43	33	1.7	4.8		
他															

献立材料一覧表

8年度5月26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					
八宝菜(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			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.38					
たまねぎ			22.80					
キャベツ			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
たけのこ（水煮）			11.40					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
オイスターソース　１ｋｇ袋			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.82					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
水			4.56					
コーンしゅうまい（蒸）								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
中華あえ(茎わかめ入り)								
もやし（緑豆）			12.92					
きゅうり			12.92					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.46					

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	20.7	13.5	340	72	7.2	2.3	168	0.52	0.42	21	1.3	3.5		
他															

献立材料一覧表

8年度5月27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				
うどん								
※うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
肉うどんの汁								
豚肉（もも・平切）			22.80					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			11.40					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.44					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			6.00					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
米粉ししゃもフライの甘酢かけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.72					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.50					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.20					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.30					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			4.75					
もやしとチンゲンサイのあえ物								
もやし（緑豆）			15.20					
チンゲンサイ			15.20					
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	500	21.3	16.4	323	72	1.2	2.2	206	0.40	0.44	11	2.1	3.0		
他															

献立材料一覧表

8年度5月28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					
新じゃがいもの白みそ汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			26.80					
にんじん			9.60					
しめじ（生）			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
※白みそ			6.08					
豚肉のしょうが炒め								
豚肉（もも・平切）			26.60					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
たまねぎ			22.80					
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.73					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.42					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.57					
冷凍みかん								
みかん（冷凍・Ｓ）			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	463	18.7	13.1	285	71	1.1	2.4	209	0.68	0.45	43	1.5	5.0		
他															

献立材料一覧表

8年度5月29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					
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
かに玉（銀あん）（焼）								
※かに玉（冷凍）　５０ｇ			50.00					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
中華だし　１ｋｇ袋			0.32					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.43					
水			10.64					
海そうサラダ（小バット）								
きゅうり			10.64					
とうもろこし（ホール・缶）			5.32					
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋			1.06					
卓上青じそドレッシング								
※卓上青じそドレッシング　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	497	22.6	17.5	365	85	2.8	3.0	264	0.48	0.58	11	1.9	2.8		
他															