献立材料一覧表

8年度6月1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						
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	44.00	52.80						
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						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
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	40.00						
チンゲンサイのアーモンドあえ								
チンゲンサイ	15.00	18.00						
キャベツ	25.00	30.00						
アーモンド（あらびき）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.44	1.73						

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	25.5	19.8	392	90	2.2	3.1	272	0.75	0.65	34	1.3	7.1		
中学校	755	29.2	21.1	406	101	2.6	3.7	308	0.97	0.68	40	1.6	8.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月2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				
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						
夏野菜のカレー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
なす	20.00	24.00						
ピーマン	2.50	3.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	25.00	30.00						
トマト（缶・ダイス）	10.00	12.00						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
※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	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ジャーマンポテト								
ソーセージ（６mmカット）	4.00	4.80						
じゃがいも（だんしゃく）	45.00	54.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
たまねぎ	15.00	18.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
冷凍みかん								
みかん（冷凍・Ｓ）	70.00							
みかん（冷凍・M）		90.00						

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	651	22.4	18.3	347	103	1.7	3.4	243	0.81	0.54	55	2.0	8.3		
中学校	815	26.8	20.6	369	128	2.6	3.9	281	1.03	0.62	67	2.4	10.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月3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				
スライスパン								
※スライスパン（小）　６０ｇ	92.00							
※スライスパン（中）　８０ｇ		123.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
オニオンスープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	25.00	30.00						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	50.00	60.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※ローストオニオン	2.00	2.40						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ハムチーズサンドフライ								
※ハムとチーズの挟み揚げ　４０ｇ	40.00							
※ハムとチーズの挟み揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	14.00	16.80						
きゅうり	8.00	9.60						
赤パプリカ	5.00	6.00						
※コーンクリーミードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
いちごジャム								
※いちごジャム　１５ｇ	15.00	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	683	25.5	25.1	428	88	1.2	2.5	216	0.34	0.51	34	3.1	6.8		
中学校	870	31.5	32.1	509	106	1.9	3.1	248	0.44	0.57	41	4.0	8.3		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月4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						
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）	22.00	26.40						
生揚げ（冷蔵）	42.00	50.40						
キャベツ	35.00	42.00						
たまねぎ	22.00	26.40						
たけのこ（水煮・千切）	5.00	6.00						
にんじん	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.88	1.06						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.50	6.60						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.20	2.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.65	1.98						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.30	1.56						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.30	1.56						
水	15.00	18.00						
かにしゅうまい								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
大豆もやしの中華サラダ								
もやし（大豆）	7.00	8.40						
もやし（緑豆）	18.00	21.60						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.80	5.76						

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	630	24.9	22.2	380	97	2.6	3.4	189	0.69	0.49	21	1.4	3.5		
中学校	837	31.6	27.5	417	120	3.3	4.6	213	0.92	0.57	25	1.7	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月5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				
きしめん								
※きしめん（小）　２００ｇ	200.00							
※きしめん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	28.00	33.60						
※ちくわ（冷蔵）	4.00	4.80						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	15.00	18.00						
小松菜	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	6.50	7.80						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　５０ｇ	50.00							
※いかの香味揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
黄パプリカ	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.40	0.48						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
水	3.00	3.60						

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	633	29.8	19.2	320	96	1.6	2.3	258	0.23	0.42	16	3.2	5.2		
中学校	748	34.6	21.5	337	109	1.9	2.5	293	0.26	0.45	17	4.0	6.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月8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						
愛知のしらす入りつみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）	25.00	30.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	22.00	26.40						
にんじん	13.00	15.60						
小松菜	18.00	21.60						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
※白みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
たこの唐揚げ								
※たこの唐揚げ	36.00	43.20						
なたね油（ローリー）	3.60	4.30						
かみかみにんじんごはんの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
大豆（煎り）　１ｋｇ	3.20	3.84						
たけのこ（水煮・千切）	4.00	4.80						
にんじん	12.00	14.40						
糸こんにゃく	4.00	4.80						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
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	3.20	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.64	0.77						
水	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	597	29.0	16.5	320	98	2.4	2.9	319	0.50	0.47	15	2.3	4.1		
中学校	748	34.2	18.4	339	116	3.0	3.5	367	0.65	0.51	16	2.6	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月9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				
わかめごはん								
※わかめごはん（小）　７０ｇ	162.00							
※わかめごはん（中）　１００ｇ		231.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
高野豆腐の卵とじ（卵除去食）								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	42.00	50.40						
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00	40.00						
水菜とキャベツの即席漬け								
みずな	7.00	8.40						
キャベツ	28.00	33.60						
にんじん	3.00	3.60						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						

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	29.8	20.2	480	94	3.5	3.4	295	0.47	0.64	25	2.8	3.4		
中学校	749	33.6	22.0	512	110	4.1	4.1	336	0.64	0.68	31	3.6	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月10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						
ホイコーロー								
豚肉（もも・平切）	30.00	36.00						
キャベツ	45.00	54.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	25.00	30.00						
たけのこ（水煮・千切）	9.00	10.80						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
ピーマン	5.00	6.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
赤みそ	6.30	7.56						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.70	2.04						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
米粉ししゃもフライの香味ソースかけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.60	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.20	3.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.60	3.60						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.00						
水	2.00	2.00						
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根	3.00	3.60						
きゅうり	13.00	15.60						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	4.00	4.80						
※青じそドレッシング　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	665	27.0	20.3	387	114	2.6	3.6	303	0.80	0.54	36	2.0	5.3		
中学校	801	30.7	21.7	402	128	3.1	4.2	340	0.99	0.57	42	2.2	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月11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				
クロワッサン								
※クロワッサン（小）　３０ｇ	57.00							
※クロワッサン（中）　３５ｇ		66.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
豚肉と野菜のトマト煮								
豚肉（もも・平切）	45.00	54.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	30.00	36.00						
にんじん	23.00	27.60						
トマト（缶・ダイス）	11.00	13.20						
トマトジュース　１リットル	15.60	18.72						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.44	0.53						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.17	0.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.20						
水	10.40	12.48						
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						
カラフルマリネ								
キャベツ	12.00	14.40						
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）	5.00	6.00						
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	633	25.7	35.1	298	69	1.2	2.8	434	0.69	0.63	28	1.9	4.1		
中学校	747	30.1	41.7	312	81	2.1	3.3	521	0.80	0.73	35	2.5	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月12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						
地元野菜のみそ汁								
豆腐（木綿・愛知県産）	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
鶏肉のいちじくソースかけ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	45.00	54.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	9.00	10.80						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
水	6.00	7.20						
キャベツときゅうりのごまゆかり								
キャベツ	25.00	30.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
炒りごま（白・皮あり）　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	627	23.4	22.9	319	91	2.5	3.0	199	0.49	0.46	20	2.1	2.9		
中学校	784	27.7	26.2	338	107	3.0	3.7	222	0.65	0.48	25	2.5	3.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月15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						
肉団子と千切り野菜の煮物								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
大根	25.00	30.00						
キャベツ	30.00	36.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
水	60.00	72.00						
あじの南蛮漬け								
※あじの唐揚げ　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	3.00	3.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	2.50						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.70	1.70						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.57	0.57						
しょうが粉　１ｋｇ	0.05	0.05						
水	3.00	3.00						
ひじきのツナ煮								
※ひじき（乾）	1.33	1.60						
※まぐろ油漬（レトルト）	12.00	14.40						
にんじん	5.00	6.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.25	0.30						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.10	1.32						
水	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	635	28.4	20.2	405	89	3.3	2.7	290	0.52	0.46	23	2.2	3.8		
中学校	772	32.2	21.8	435	103	4.1	3.3	331	0.69	0.49	28	2.3	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月16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						
生揚げと豚肉のみそ炒め								
生揚げ（冷蔵）	42.00	50.40						
豚肉（もも・平切）	25.50	30.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
にんじん	18.00	21.60						
キャベツ	30.00	36.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.51	0.61						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.51	0.61						
赤みそ	5.10	6.12						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
水	8.50	10.20						
ほうれん草入り卵焼き								
※ほうれん草入り卵焼き　５０ｇ	50.00							
※ほうれん草入り卵焼き　６０ｇ		60.00						
からしあえ								
もやし（緑豆）	13.50	16.20						
小松菜	13.50	16.20						
とうもろこし（ホール・缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
からし粉　３５０ｇ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	615	27.1	21.8	409	96	3.4	3.5	320	0.72	0.62	26	1.5	3.4		
中学校	772	32.1	24.7	447	112	4.3	4.1	369	0.93	0.68	30	1.9	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月17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				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチロールパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
枝豆のクリームスープ（乳除去食）								
ソーセージ（６mmカット）	3.50	4.20						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
枝豆（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	30.00	36.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.50	9.00						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.20						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.70	0.84						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）	32.00	38.40						
たまねぎ	25.00	30.00						
ピーマン	5.00	6.00						
パン粉（乾）	2.40	2.88						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.40	10.08						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	7.20	8.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.80	2.16						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
からし粉　３５０ｇ袋	0.12	0.14						
サイダーゼリーのフルーツあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・サイダー風）　１ｋｇ袋	14.00	16.80						
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	669	27.3	24.2	376	94	2.4	3.3	106	0.59	0.62	36	3.1	7.7		
中学校	825	32.9	28.5	415	115	3.2	3.8	111	0.71	0.68	45	3.8	9.6		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月18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						
ざくざく汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
板こんにゃく	12.00	14.40						
ごぼう（生・輪切７mm）	8.00	9.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.60	1.92						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
照り焼きハンバーグ								
※ハンバーグ（愛学給・フライ）　６０ｇ	60.00							
※ハンバーグ（愛学給・フライ）　７０ｇ		70.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.08						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	2.92						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.17						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.45	0.52						
水	7.00	8.17						
葉物野菜の梅あえ								
キャベツ	20.00	24.00						
小松菜	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋	1.20	1.44						
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	610	24.7	19.5	314	82	2.0	3.4	254	0.55	0.51	21	2.4	3.6		
中学校	759	29.1	21.7	332	95	2.7	4.0	288	0.73	0.54	26	3.0	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月19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				
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						
鶏団子の中華豆乳スープ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.20	0.24						
豆乳	15.00	18.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
愛知のしそ入り春巻								
※しそ入り春巻　５０ｇ	50.00							
※しそ入り春巻　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
◎安城たっぷり丼の具								
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
きゅうり	10.00	12.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
オイスターソース　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
中華だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.35	0.41						
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	640	23.7	22.9	363	82	3.3	3.1	243	0.61	0.49	23	2.0	3.8		
中学校	800	28.1	26.2	390	97	3.9	3.8	276	0.79	0.53	27	2.4	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月22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						
なすとわかめのみそ汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
なす	20.00	24.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
とんかつ								
※一口カツ（ヒレ）　５０ｇ	50.00							
※一口カツ（ヒレ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
みどりキャベツ(味付き)								
キャベツ	35.00	42.00						
きゅうり	5.00	6.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	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	602	25.9	18.9	315	91	2.3	3.1	158	0.88	0.49	21	2.1	3.2		
中学校	753	30.5	21.3	331	106	2.8	3.8	174	1.11	0.51	24	2.3	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月23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						
ファイバースープ								
ソーセージ（６mmカット）	5.00	6.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	11.00	13.20						
キャベツ	20.00	24.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
チンゲンサイ	8.00	9.60						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
◎カプサの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）	35.00	42.00						
たまねぎ	38.50	46.20						
米油　１．５ｋｇ	0.80	0.96						
トマトピューレ　３ｋｇ袋	15.00	18.00						
トマト（缶・ダイス）	15.00	18.00						
アーモンド（あらびき）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	1.10	1.32						
カレー粉　４００ｇ	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
ひよこ豆のサラダ								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
ひよこ豆（蒸し）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
きゅうり	18.00	21.60						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	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	597	25.9	18.9	299	98	2.2	2.8	200	0.58	0.50	29	1.8	6.8		
中学校	749	30.5	21.2	313	116	2.7	3.4	223	0.76	0.54	32	2.2	7.9		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月24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						
ほうれん草の親子汁（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	22.00	26.40						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
ほうれん草	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
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	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
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						
三色野菜のごまあえ								
チンゲンサイ	10.00	12.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
にんじん	5.00	6.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
さかなふりかけ								
※ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ		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	647	25.1	21.8	316	91	2.3	3.0	333	0.56	0.57	17	1.9	3.5		
中学校	813	30.1	24.7	534	190	3.3	3.7	384	0.74	0.63	20	2.4	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月25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						
いり豆腐								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	80.00	96.00						
豚肉（もも・ひき）	30.00	36.00						
にんじん	25.00	30.00						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.70	5.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	15.00	18.00						
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	40.00						
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						

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	30.3	19.8	310	132	4.5	3.6	339	0.78	0.65	21	1.7	3.3		
中学校	763	34.2	21.6	326	154	5.7	4.4	389	0.99	0.69	24	2.0	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月26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				
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						
カレーソース								
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
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						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ボロニアソーセージ								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ	40.00	40.00						
アスパラガスのサラダ								
グリーンアスパラガス	10.00	12.00						
キャベツ	20.00	24.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	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	712	30.0	23.9	419	160	4.3	3.2	513	0.51	0.57	29	2.7	7.9		
中学校	902	36.9	26.4	433	180	5.0	3.6	601	0.63	0.62	33	3.3	9.5		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月29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						
たまねぎの春雨スープ								
はるさめ（乾・カット）	4.00	4.80						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
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	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
中華だし　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
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（白・皮あり）　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						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ		10.00						
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（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	601	22.9	17.5	311	68	2.0	2.9	216	0.82	0.62	36	2.1	3.8		
中学校	770	28.9	25.0	330	109	2.9	4.0	243	0.93	0.70	15	2.7	5.7		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度6月30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						
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	8.00	9.60						
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						
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
きゅうりの福神漬あえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※福神漬　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
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	634	28.6	16.1	658	107	2.0	3.4	237	0.75	0.49	33	2.1	10.6		
中学校	793	33.8	17.9	744	122	2.9	4.0	270	0.97	0.53	40	2.4	12.7		
園															
他															