献立材料一覧表

8年度6月1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					
ちゃんこ煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			19.00					
もやし（緑豆）			26.60					
にんじん			19.00					
キャベツ			15.20					
にら			6.08					
糸こんにゃく			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.51					
水			30.40					
かぼちゃコロッケ								
※コロッケ（かぼちゃ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ひじきとツナの煮物								
※ひじき（乾）			1.01					
※まぐろ油漬（レトルト）			11.40					
にんじん			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.19					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.32					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.84					
水			3.80					

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															
中学校															
園	507	18.6	16.9	418	65	4.1	2.0	368	0.37	0.41	24	1.4	3.8		
他															

献立材料一覧表

8年度6月2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					
ホイコーロー（炒め）								
豚肉（もも・平切）			22.80					
キャベツ			30.40					
たまねぎ			25.80					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			15.68					
ピーマン			3.80					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
赤みそ			4.79					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.29					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
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			0.18					
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	470	18.5	16.2	278	62	1.3	2.6	203	0.59	0.45	26	1.1	3.0		
他															

献立材料一覧表

8年度6月3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					
高野豆腐の卵とじ								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（もも・皮付・平切）			13.50					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			31.92					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ			19.00					
※たくあん漬（千切）			7.60					

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															
中学校															
園	506	24.2	18.9	408	68	2.5	2.8	218	0.36	0.58	19	1.7	1.7		
他															

献立材料一覧表

8年度6月4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					
豆乳入りみそ汁								
豚肉（もも・平切）			11.40					
豆乳			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
小松菜			7.60					
えのきたけ			3.80					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			4.56					
※白みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
ハンバーグの青じそソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
青じそ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.33					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.86					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.26					
水			6.72					
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			15.20					
にんじん			3.80					
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	472	21.3	15.7	282	71	1.6	2.3	200	0.47	0.44	10	1.7	2.1		
他															

献立材料一覧表

8年度6月5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
スライスパン				
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00	
牛乳				
牛乳（幼）			206.00	
パンプキンポタージュ				
ベーコン（ショルダー・短冊切）			9.60	
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			19.00	
かぼちゃ（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			15.20	
たまねぎ			34.20	
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			7.60	
洋風だし　１ｋｇ袋			1.37	
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ			9.88	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08	
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01	
米粉ささみカツのマリアナソースかけ				
※米粉ささみカツ　４０ｇ			40.00	
なたね油（ローリー）			4.00	
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.32	
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.86	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.23	
水			4.26	
レモンサラダ				
キャベツ			11.40	
きゅうり			7.60	
にんじん			2.28	
とうもろこし（ホール・缶）			6.08	
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	
ブルーベリージャム				
※ブルーベリージャム　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	569	22.8	19.0	294	71	1.1	2.2	216	0.32	0.51	27	2.7	4.1
他													

献立材料一覧表

8年度6月8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	
いり豆腐				
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			60.80	
豚肉（もも・ひき）			19.00	
にんじん			19.00	
たけのこ（水煮）			15.20	
チンゲンサイ			11.40	
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.57	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99	
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76	
和風だし　１ｋｇ袋			0.99	
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61	
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76	
水			11.40	
ほうれん草入り卵焼き(焼)				
※ほうれん草入り卵焼き　５０ｇ			50.00	
切り干し大根のベーコン煮				
切り干し大根			2.66	
ベーコン（ショルダー・短冊切）			3.72	
にんじん			4.26	
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.80	
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.27	
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53	
和風だし　１ｋｇ袋			0.27	
ごま油　１．６５ｋｇ			0.11	
水			2.28	

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	496	22.4	17.7	299	100	2.0	3.1	337	0.57	0.60	10	1.5	2.9
他													

献立材料一覧表

8年度6月9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					
ふだま汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
豆玉ふ　５００ｇ袋			1.52					
チンゲンサイ			11.40					
にんじん			7.60					
えのきたけ			5.60					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.13					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
キャベツのしそひじきあえ								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
※しそひじき　５００ｇ袋			3.04					
型抜きチーズ								
※型抜きチーズ（ディズニー型・Ｆｅ）　１０ｇ			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															
中学校															
園	469	24.1	14.4	679	74	3.2	2.5	227	0.35	0.47	13	2.1	2.1		
他															

献立材料一覧表

8年度6月10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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）			17.20					
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					
えびカツ								
※えびカツ　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			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	506	21.1	15.6	349	72	3.8	2.3	195	0.55	0.41	24	2.2	7.5		
他															

献立材料一覧表

8年度6月11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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
カレーソース								
鶏肉（むね・ひき）			15.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			12.60					
しめじ（生）			6.50					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
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					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
じゃがいもとコーンのマヨネーズ炒め								
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋			3.42					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
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	535	21.5	13.5	265	71	3.5	1.9	173	0.28	0.40	53	2.0	6.8		
他															

献立材料一覧表

8年度6月12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					
愛知のしらす入りつみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			19.00					
にんじん			7.60					
大根			19.00					
チンゲンサイ			8.40					
赤みそ			6.50					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
ヒレカツ								
※一口カツ（ヒレ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
キャベツときゅうりの梅あえ								
キャベツ			16.80					
きゅうり			9.80					
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
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	477	19.5	15.0	281	68	1.6	2.4	154	0.66	0.43	15	2.1	2.6		
他															

献立材料一覧表

8年度6月15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					
大根と豚肉の煮物								
豚肉（もも・平切）			18.72					
板こんにゃく			13.68					
大根			43.50					
にんじん			15.68					
チンゲンサイ			6.84					
昆布（角切）			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.30					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ゆかりあえ								
キャベツ			26.60					
※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	473	21.2	17.1	376	65	1.4	2.6	224	0.55	0.55	21	1.2	2.4		
他															

献立材料一覧表

8年度6月16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					
わかめスープ（肉なし）								
※かまぼこ（冷蔵）			3.80					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.04					
にんじん			6.08					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
中華だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
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			0.38					
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					
さつまいもスティック								
※さつまいもスティック　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	19.1	16.1	292	59	1.3	2.3	177	0.58	0.47	11	2.1	2.7		
他															

献立材料一覧表

8年度6月17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					
豚肉と根菜のきんぴら								
豚肉（もも・千切）			15.20					
糸こんにゃく			15.20					
じゃがいも（メークイン）			32.60					
にんじん			15.40					
ピーマン			3.80					
たけのこ（水煮・千切）			15.40					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			11.40					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.95					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
あじの磯辺揚げ								
※あじのフリッター　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
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	495	17.5	16.1	293	71	1.5	2.3	254	0.58	0.44	37	0.9	5.9		
他															

献立材料一覧表

8年度6月18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				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
オニオンスープ								
ソーセージ（１ｃｍカット）			9.60					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
にんじん			9.12					
たまねぎ			38.00					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
※ローストオニオン			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）			22.80					
たまねぎ			22.80					
パン粉（乾）			1.82					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.42					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.65					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.16					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋			12.16					
きゅうり			9.12					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上シーザードレッシング								
※卓上シーザードレッシング　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	493	20.1	20.2	290	62	1.1	2.2	154	0.43	0.47	19	2.2	4.8		
他															

献立材料一覧表

8年度6月19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					
八杯汁								
豆腐（木綿）			15.20					
板こんにゃく			6.80					
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）			5.60					
たまねぎ			15.20					
チンゲンサイ			6.50					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ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					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
鶏肉のいちじくソースかけ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			38.00					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.82					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.16					
でんぷん　５ｋｇ袋			6.84					
なたね油（ローリー）			3.80					
※いちじくジャム　１ｋｇ袋			6.08					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.38					
水			4.56					
ごまきゅうり								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
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	500	19.4	19.8	293	71	1.3	2.3	165	0.38	0.43	9	1.4	2.2		
他															

献立材料一覧表

8年度6月22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				
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					
ハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※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					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			6.08					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
カラフルソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）			12.16					
赤パプリカ			2.25					
キャベツ			20.24					
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					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米油　１．５ｋｇ			0.30					
ぶどうゼリーのフルーツあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・ぶどう）　１ｋｇ袋			10.64					
もも（黄桃・ダイス・缶）			15.96					
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	511	18.8	15.8	283	72	2.8	2.6	199	0.62	0.47	29	1.7	5.1		
他															

献立材料一覧表

8年度6月23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					
豆腐となすのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			68.40					
たまねぎ			30.40					
なす			22.80					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			11.40					
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			3.04					
赤みそ			1.52					
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					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
かにしゅうまい（蒸）								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
大根サラダ								
大根			19.50					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.60					
とうもろこし（ホール・缶）			3.20					
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	494	20.4	16.7	285	112	1.8	2.7	165	0.50	0.45	10	1.4	3.8		
他															

献立材料一覧表

8年度6月24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				
きしめん								
※きしめん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目きしめんの汁								
鶏肉（もも・皮付・平切）			14.50					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
チンゲンサイ			9.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.94					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.99					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
米粉ししゃもフライの銀あんかけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
和風だし　１ｋｇ袋			0.32					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.21					
水			10.64					
のり酢あえ（ツナなし）								
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					

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															
中学校															
園	468	19.3	14.2	316	65	1.0	1.6	188	0.21	0.45	14	2.3	3.5		
他															

献立材料一覧表

8年度6月25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					
中華風スープ								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
※かまぼこ（冷蔵）			5.32					
キャベツ			15.20					
にんじん			7.60					
にら			3.80					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
プルコギ								
豚肉（もも・平切）			26.60					
たまねぎ			19.00					
赤パプリカ			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.82					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
☆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	479	18.8	13.6	331	58	0.9	2.2	190	0.59	0.52	32	1.6	2.6		
他															

献立材料一覧表

8年度6月26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				
クロワッサン								
※クロワッサン（幼）　２５ｇ			47.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
鶏肉と野菜のトマト煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			20.24					
たまねぎ			36.20					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			25.56					
にんじん			16.72					
トマト（缶・ダイス）			8.36					
トマトジュース　１ﾘｯﾄﾙ			11.86					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.90					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
水			12.46					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
アスパラガスのサラダ								
グリーンアスパラガス			7.60					
きゅうり			13.60					
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	518	20.2	28.5	285	57	1.1	1.9	353	0.26	0.54	23	1.8	3.2		
他															

献立材料一覧表

8年度6月29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					
ざくざく汁(福島の郷土料理)								
豚肉（もも・平切）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
にんじん			9.12					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
板こんにゃく			9.12					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
豆腐（ソフト）			15.20					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.53					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.22					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
鶏肉団子の甘辛煮（焼）								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			38.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.99					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
水			4.56					
チンゲンサイともやしのごまあえ								
チンゲンサイ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			1.29					
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	464	19.8	15.3	419	77	3.4	2.3	196	0.44	0.43	12	1.5	2.5		
他															

献立材料一覧表

8年度6月30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					
ファイバースープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			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			6.08					
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					
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					
◎カプサの具（サウジアラビア）								
※まぐろ油漬（レトルト）			9.50					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			1.52					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.12					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.12					
米油　１．５ｋｇ			0.25					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.70					
コンソメ　５００ｇ			0.53					
※チャツネ　１ｋｇ			0.25					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
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															
中学校															
園	524	17.6	16.2	279	59	1.0	1.8	203	0.47	0.44	36	1.8	3.2		
他															