献立材料一覧表

8年度7月1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						
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
チンゲンサイ	23.00	27.60						
にんじん	20.00	24.00						
キャベツ	35.00	42.00						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
※鶏豚湯（缶）	1.50	1.80						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
水	60.00	72.00						
さばの塩焼き								
※さば（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ	50.00	50.00						
もやしときゅうりのあえ物								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
さとう（三温）　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	654	27.2	27.2	411	91	3.6	3.0	297	0.53	0.61	28	1.8	2.5		
中学校	782	30.5	28.6	447	105	4.2	3.4	337	0.69	0.63	34	2.0	3.0		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月2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						
パンプキンポタージュ(乳除去食)								
鶏肉（もも・皮なし・平切）	15.00	18.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	20.00	24.00						
かぼちゃ（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
米油　１．５ｋｇ	1.00	1.20						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.80	2.16						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	10.00	12.00						
※生クリーム　１ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ハンバーグのトマトソースかけ								
※ハンバーグ（バーガー用）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（バーガー用）　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	30.00	36.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
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						

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	661	26.9	26.5	337	80	1.5	3.3	358	0.36	0.64	43	2.4	4.7		
中学校	814	32.2	30.9	366	95	1.7	3.8	415	0.45	0.70	53	3.1	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月3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						
とうがんのみそ汁								
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
にんじん	10.00	12.00						
とうがん	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
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						
えびカツ								
※えびカツ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
チンゲンサイのしそひじきあえ								
チンゲンサイ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
※しそひじき　５００ｇ袋	5.00	6.00						
アーモンド								
アーモンド　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	594	27.5	18.7	438	102	7.8	2.8	241	0.49	0.46	19	2.2	3.4		
中学校	782	33.2	25.4	484	148	9.1	3.8	273	0.63	0.57	21	2.5	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月6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				
クロスロールパン								
※クロスロールパン（小）　５５ｇ	93.00							
※クロスロールパン（中）　６５ｇ		110.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ラタトゥイユ								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	30.00	36.00						
ズッキーニ	18.00	21.60						
なす	15.00	18.00						
黄パプリカ	6.00	7.20						
トマト（缶・ダイス）	18.00	21.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	12.00	14.40						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	16.00	19.20						
きゅうり	12.00	14.40						
とうもろこし（ホール・缶）	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						

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	655	27.2	27.0	335	85	2.0	3.0	264	0.53	0.72	43	2.4	4.6		
中学校	754	30.9	30.7	354	96	2.6	3.4	303	0.61	0.79	50	2.8	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月7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						
七夕汁								
米粉そうめん　５００ｇ袋	5.00	6.00						
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
オクラ	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
お星さまコロッケ								
※コロッケ（星型）　４０ｇ	40.00							
※コロッケ（星型）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
からしあえ								
もやし（緑豆）	13.50	16.20						
キャベツ	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						
☆七夕ゼリー								
※七夕ゼリー　３０ｇ	30.00	30.00						

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	590	19.6	16.1	315	68	3.1	2.2	190	0.49	0.44	57	1.4	3.0		
中学校	764	23.7	19.8	350	80	3.7	2.7	210	0.68	0.45	61	1.7	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月8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				
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						
チキンカレー(乳除去食)								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	20.00	24.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※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						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
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						
※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	0.06	0.07						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ソーセージとキャベツのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	10.00	12.00						
キャベツ	35.00	42.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
コンソメ　５００ｇ	0.35	0.42						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
フルーツゼリー								
※サイコロゼリー（冷凍）	15.00	18.00						
パイナップル（チビット・缶）	15.00	18.00						
もも（黄桃・ダイス・缶）	15.00	18.00						

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	639	22.2	16.6	360	81	1.9	3.0	251	0.55	0.57	43	2.2	8.6		
中学校	799	26.3	18.5	385	98	2.7	3.4	287	0.73	0.63	51	2.7	10.4		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月9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				
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						
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	120.00	144.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	12.00	14.40						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
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						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
茎わかめ入り中華あえ								
もやし（緑豆）	17.00	20.40						
キャベツ	17.00	20.40						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
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	634	26.2	19.7	310	156	3.0	3.5	182	0.72	0.51	20	2.0	4.7		
中学校	842	32.1	25.1	329	191	3.8	4.3	203	0.97	0.56	24	2.8	6.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月10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						
豚肉とじゃがいものきんぴら								
豚肉（もも・千切）	20.00	24.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
じゃがいも（メークイン）	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	15.00	18.00						
ピーマン	5.00	6.00						
炒りごま（白・皮あり）　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	5.20	6.24						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
米粉ししゃもフライのレモン煮								
※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						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.32	2.32						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.56	2.56						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.76	1.76						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.52	0.52						
水	1.04	1.04						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						

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	639	23.8	18.2	376	109	2.1	3.2	262	0.71	0.50	26	1.7	8.2		
中学校	769	27.0	19.3	386	120	2.5	3.8	293	0.91	0.52	32	1.9	9.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月13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						
かきたま汁（卵除去食）								
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
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						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
アジフライ								
※あじフライ　５０ｇ	50.00							
※あじフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
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						
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	623	26.0	19.4	369	84	3.5	2.8	224	0.52	0.61	16	1.9	2.6		
中学校	782	30.7	21.8	395	96	4.3	3.4	251	0.68	0.65	19	2.0	2.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月14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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
※はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.40						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	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	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.96						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
さんまの銀紙焼き								
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
キャベツのごまあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
小松菜	10.00	12.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
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	31.5	20.3	499	95	2.9	3.0	262	0.49	0.52	21	2.3	3.2		
中学校	806	37.2	22.9	553	113	3.5	3.5	299	0.64	0.56	24	2.8	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月15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				
ラーメン								
※ラーメン（小）　１８０ｇ	180.00							
※ラーメン（中）　２２０ｇ		220.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
みそラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
キャベツ	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
ラーメンの素（みそ）　１ｋｇ袋	13.00	15.60						
赤みそ	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
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						
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり	30.00	36.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（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	606	25.5	17.0	376	88	7.3	2.6	138	0.53	0.53	42	3.1	4.0		
中学校	747	30.8	20.0	456	104	13.8	3.1	151	0.63	0.56	46	4.1	5.2		
園															
他															

献立材料一覧表

8年度7月16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				
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						
トマトスープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	4.00	4.80						
にんじん	10.00	12.00						
キャベツ	20.00	24.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
※ローストオニオン	1.00	1.20						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	24.00	28.80						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.20	0.24						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
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						
えびピラフの具								
※むきえび（冷凍・Ｌ）	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	11.00	13.20						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	5.00	6.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.48	0.58						
コンソメ　５００ｇ	1.44	1.73						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	8.00	9.60						
☆いちごクレープ								
※クレープ（いちご）　３０ｇ	30.00	30.00						

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	718	26.1	26.2	474	93	2.0	3.1	283	0.54	0.48	21	2.3	5.2		
中学校	919	31.9	31.9	548	116	2.6	4.1	327	0.72	0.56	26	2.8	6.2		
園															
他															