献立材料一覧表

8年度7月1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				
くろロールパン								
※くろロールパン（幼）　３５ｇ			57.50					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
クリームシチュー								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			24.32					
たまねぎ			30.40					
にんじん			11.40					
マッシュルーム（水煮・スライス）			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
牛乳（調理用）　１リットル			11.40					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			7.60					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.91					
コンソメ　５００ｇ			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
夏野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
赤パプリカ			3.80					
ピーマン			3.80					
キャベツ			19.00					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
さくさく豆腐								
※さくさく豆腐　５．５ｇ			5.50					

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	468	23.4	14.6	342	76	1.3	2.2	172	0.35	0.60	34	1.9	5.9		
他															

献立材料一覧表

8年度7月2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	
親子煮				
鶏肉（むね・皮付・平切）			19.00	
※液卵（冷蔵・殺菌済）			23.94	
※かまぼこ（冷蔵）			7.60	
たまねぎ			38.00	
にんじん			10.26	
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.84	
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76	
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	
ごぼうコロッケ				
※コロッケ（ごぼう）　４０ｇ			40.00	
なたね油（ローリー）			4.00	
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	509	20.2	17.3	300	63	1.3	2.1	207	0.39	0.50	12	1.4	2.8
他													

献立材料一覧表

8年度7月3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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
夏野菜のカレー								
豚肉（もも・平切）			15.20					
なす			15.20					
ピーマン			1.90					
たまねぎ			30.40					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			15.20					
トマト（缶・ダイス）			7.60					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.04					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.56					
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			3.04					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
ゴーヤのツナマヨ炒め								
※まぐろ油漬（レトルト）			7.60					
ゴーヤ			3.50					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.30					
キャベツ			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋			3.00					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.10					
ピーチミニゼリー								
※ピーチミニゼリー（Ｆｅ）　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	495	18.4	15.9	309	62	3.5	2.1	149	0.49	0.45	33	1.2	3.6		
他															

献立材料一覧表

8年度7月6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					
たぬき汁								
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
板こんにゃく			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
にんじん			7.60					
えのきたけ			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.23					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
※白みそ			6.08					
白身魚フライ								
※白身魚フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
磯香あえ								
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.71					
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	471	17.3	13.9	269	62	1.3	2.0	150	0.37	0.42	14	2.1	2.6		
他															

献立材料一覧表

8年度7月7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					
七夕汁								
そうめん（乾）　５００ｇ袋			4.94					
たけのこ（水煮）			7.60					
オクラ			7.60					
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（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.95					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
お星さまハンバーグのおろしソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（星型）　４０ｇ			40.00					
大根（冷凍・おろし）　５００ｇ袋			7.80					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.04					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.40					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.20					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.20					
水			3.72					
◎にんじんしりしり								
にんじん			22.80					
※まぐろ油漬（レトルト）			3.42					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			3.42					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.56					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.84					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.42					
和風だし　１ｋｇ袋			0.27					
☆七夕ゼリー								
※七夕ゼリー　３１ｇ			31.00					

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	471	19.5	13.4	388	61	7.3	2.1	278	0.55	0.44	45	1.4	3.7		
他															

献立材料一覧表

8年度7月8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					
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）			13.68					
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					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
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					
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					
キャベツのなめたけあえ								
キャベツ			21.28					
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	514	21.5	16.2	285	82	1.7	2.4	196	0.53	0.43	34	1.5	7.0		
他															

献立材料一覧表

8年度7月9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	
ミートソース				
豚肉（もも・ひき）			11.40	
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	
※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	
キャベツのソテー				
キャベツ			18.24	
チンゲンサイ			9.12	
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	
米油　１．５ｋｇ			0.25	
☆フローズンヨーグルト				
※フローズンヨーグルト（プレーン）　６０ｇ			60.00	

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	576	21.7	14.7	381	79	2.5	2.3	209	0.35	0.51	32	2.2	6.4
他													

献立材料一覧表

8年度7月10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					
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			16.72					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			11.40					
はくさい			19.00					
もやし（緑豆）			7.60					
えのきたけ			6.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
※鶏豚湯（缶）			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					

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	25.7	18.9	467	82	3.5	2.3	211	0.38	0.52	15	1.9	2.0		
他															

献立材料一覧表

8年度7月13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					
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）			16.72					
生揚げ（冷蔵）			29.26					
キャベツ			25.08					
たまねぎ			16.72					
たけのこ（水煮）			8.36					
にんじん			8.36					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.67					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.18					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.67					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.25					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.99					
水			11.40					
にんじんしゅうまい（蒸）								
※にんじんしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
バンサンスー								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
赤パプリカ			2.28					
きゅうり			7.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
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	490	19.4	17.0	339	72	2.0	2.3	194	0.52	0.41	20	1.3	2.7		
他															

献立材料一覧表

8年度7月14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					
いなか汁								
生揚げ（冷蔵）			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			22.80					
板こんにゃく			7.60					
大根			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※ミックスみそ			6.16					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
◎いか団子のたこやき風(焼)								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋			38.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.04					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
水			4.94					
青のり粉　５０ｇ袋			0.14					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.27					
しそきゅうり								
きゅうり			22.80					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ			8.00					

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	476	18.4	14.0	302	80	1.4	2.3	151	0.39	0.36	9	1.8	3.1		
他															

献立材料一覧表

8年度7月15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					
◎かぼちゃのポトフ								
ソーセージ（１ｃｍカット）			19.00					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			26.60					
じゃがいも（だんしゃく）			11.40					
にんじん			11.40					
ズッキーニ			11.40					
たまねぎ			22.80					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
水			41.04					
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					
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					
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	563	22.4	25.3	291	74	1.7	2.6	294	0.37	0.52	30	2.0	4.4		
他															

献立材料一覧表

8年度7月16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					
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮なし・平切）			13.68					
※はんぺん（冷蔵・角）			9.12					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.51					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
水			31.92					
厚焼き卵								
※厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
アーモンドあえ								
チンゲンサイ			7.60					
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	476	22.6	15.9	323	68	2.2	2.6	236	0.37	0.57	14	1.7	2.0		
他															

献立材料一覧表

8年度7月17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					
◎中華風コーンスープ（中国）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
たまねぎ			19.00					
にんじん			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
チンゲンサイ			3.80					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			2.28					
中華だし　１ｋｇ袋			0.19					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
春巻（中国）								
※春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油（ローリー）			3.50					
杏仁豆腐（中国）								
※杏仁豆腐（冷凍・Ｆｅ）　１ｋｇ袋			16.72					
もも（黄桃・ダイス・缶）			7.60					
パイナップル（チビット・缶）			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	559	16.2	21.7	283	59	4.8	1.9	147	0.39	0.40	13	1.1	4.3		
他															

献立材料一覧表

8年度7月21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				
ミルクロールパン								
※ミルクロールパン（幼）　３５ｇ			60.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ハートマカロニのカレースープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
※ライスマカロニ（乾・ハート型）			3.80					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.61					
カレー粉　４００ｇ			0.15					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.95					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
米粉ホキフライのフレッシュソースかけ								
※米粉ホキフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.70					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.70					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			1.70					
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.43					
水			4.70					
みどりキャベツ								
キャベツ			19.00					
きゅうり			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	503	20.6	18.7	292	64	0.9	2.1	178	0.29	0.50	27	2.1	4.6		
他															

献立材料一覧表

8年度7月22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					
なすのみそ汁								
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
なす			15.20					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
豚肉のしょうが炒め（釜）								
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	470	20.2	15.1	312	81	1.5	2.4	201	0.67	0.44	36	1.4	2.8		
他															

献立材料一覧表

8年度7月23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				
りんごパン								
※りんごパン（幼）　３５ｇ			60.34					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャベツのツナ煮								
※まぐろ油漬（レトルト）			19.00					
キャベツ			38.00					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
たまねぎ			15.20					
にんじん			11.40					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			19.00					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
ひじきのサラダ（クール）								
※ひじき（乾）			1.94					
とうもろこし（ホール・缶）			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					
卓上ノンエッグマヨネーズ								
※卓上ノンエッグマヨネーズ　２００ｇ			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	498	21.3	21.7	289	57	1.0	2.2	177	0.34	0.47	27	2.3	5.9		
他															

献立材料一覧表

8年度7月24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					
※はんぺん（冷蔵・角）			7.60					
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					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.91					
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					
チキン和風揚げ（２こ）								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
チンゲンサイのあえもの								
チンゲンサイ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
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	468	21.5	16.1	260	57	1.0	1.9	182	0.45	0.45	10	1.6	1.9		
他															

献立材料一覧表

8年度7月27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					
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			45.60					
豚肉（もも・ひき）			19.00					
にんじん			11.40					
たまねぎ			30.40					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.76					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
赤みそ			4.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
水			8.36					
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ			18.00					
なたね油（ローリー）			1.80					
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根			1.90					
きゅうり			12.16					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.14					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　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	513	21.2	18.7	301	108	2.2	2.8	176	0.55	0.43	13	1.5	4.5		
他															

献立材料一覧表

8年度7月28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				
クロスロールパン								
※クロスロールパン（幼）　３５ｇ			59.23					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
コンソメスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
チンゲンサイ			11.40					
にんじん			11.40					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.12					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
鶏肉のマーマレード煮（釜）								
鶏肉（もも・皮なし・カット）　２０ｇ			44.00					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.33					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
※マーマレード　１ｋｇ袋			4.26					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.22					
コールスロー								
キャベツ			22.04					
とうもろこし（ホール・缶）			4.56					
卓上コールスロードレッシング								
※卓上コールスロードレッシング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	468	23.5	18.8	294	63	1.2	2.5	188	0.32	0.53	27	2.3	4.4		
他															

献立材料一覧表

8年度7月29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					
豚肉とじゃがいものきんぴら								
豚肉（もも・千切）			15.20					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
じゃがいも（メークイン）			38.00					
にんじん			11.40					
糸こんにゃく			19.00					
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			11.40					
ピーマン			3.80					
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					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
キャベツときゅうりの即席漬け								
キャベツ			15.20					
きゅうり			11.40					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.01					

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	487	21.2	15.9	383	75	2.1	2.5	170	0.50	0.51	25	1.4	6.2		
他															

献立材料一覧表

8年度7月30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				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜たっぷりタンメンの汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			9.12					
キャベツ			19.00					
たまねぎ			15.20					
※鶏豚湯（缶）			3.04					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
中華だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
◎平つくね（焼）								
※平つくね　４０ｇ			40.00					
茎わかめサラダ								
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.80					
もやし（緑豆）			9.12					
きゅうり			12.16					
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　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	471	21.7	18.5	401	122	3.9	1.8	181	0.34	0.42	28	1.9	2.8		
他															

献立材料一覧表

8年度7月31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
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	
トマトスープ				
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60	
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60	
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.04	
にんじん			7.60	
キャベツ			22.80	
※ローストオニオン			0.76	
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			18.24	
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.15	
コンソメ　５００ｇ			0.91	
洋風だし　１ｋｇ袋			0.68	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08	
オムレツ（焼）				
※オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00	
えびピラフの具				
※むきえび（冷凍・Ｌ）			15.20	
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23	
たまねぎ			15.20	
にんじん			8.36	
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80	
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			2.28	
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.36	
コンソメ　５００ｇ			1.09	
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09	
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61	
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01	
水			3.04	
小魚（乾）				
※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													
中学校													
園	475	23.4	13.8	383	75	2.3	2.5	252	0.39	0.53	16	1.9	2.8
他													