献立材料一覧表

29年度1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	可食量 中	可食量 幼	可食量 保				
ごはん								
ごはん（小）　７０ｇ	154.00							
ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
白玉雑煮								
白玉もち（冷凍）　１０ｇ	30.00	34.50						
はくさい	17.00	19.55						
にんじん	10.00	11.50						
かぶ	10.00	11.50						
小松菜	8.00	9.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.30						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.38						
和風だし　１ｋｇ袋	1.50	1.72						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.45						
れんこんサンドフライ								
れんこんサンドフライ　４０ｇ	40.00							
れんこんサンドフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
ひじきとじゃこのふりかけ								
まぐろ油漬（レトルト）	6.75	7.76						
しらす干し（乾燥）　１ｋｇ袋	2.25	2.59						
ひじき（乾）	1.04	1.20						
にんじん	4.50	5.18						
ピーマン	4.50	5.18						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.90	1.04						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.58						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.45	0.52						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.77	0.89						
かみかみ豆（黒豆）								
かみかみ豆（黒豆）　１０ｇ	10.00	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	614	21.4	15.9	309	72	2.7	2.4	362	0.49	0.43	16	1.7	3.8		
中学校	793	25.7	19.0	325	88	3.5	2.9	405	0.66	0.46	20	1.9	4.4		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	可食量 中	可食量 幼	可食量 保				
わかめごはん								
わかめごはん（小）　７０ｇ	154.00							
わかめごはん（中）　１００ｇ		231.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
◎冬野菜と豚肉のごま炒め煮								
豚肉（ひき・カタ）	20.00	23.00						
大根	35.00	40.25						
生揚げ	20.00	23.00						
はくさい	45.00	51.75						
にんじん	20.00	23.00						
しいたけ（乾・スライス）　１kg袋	1.00	1.15						
ごま（白・いり・皮なし）　１ｋｇ袋	1.00	1.15						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.15						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.73						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	5.75						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.30						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.40	0.46						
水	15.00	17.25						
さばのおかか煮								
さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
もやしのおひたし								
もやし（緑豆）	30.00	34.50						
ほうれん草	15.00	17.25						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.07						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	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	647	28.0	20.7	358	106	2.6	3.6	508	0.65	0.59	23	2.9	4.1		
中学校	789	31.5	22.2	384	125	3.1	4.4	573	0.85	0.64	27	3.2	5.2		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	幼	保				
レーズンロールパン								
レーズンロールパン（小）　５０ｇ	92.00							
レーズンロールパン（中）　７０ｇ		128.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークビーンズ								
豚肉（カタ・平切り）：［ポークビーンズ］	18.00	20.70						
ベーコン（ショルダー・短冊）	4.00	4.60						
大豆（水煮・愛知県産）	30.00	34.50						
たまねぎ	40.00	46.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	40.25						
にんじん	25.00	28.75						
グリンピース（冷凍）	4.00	4.60						
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ	17.00	19.55						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.38						
ソース（ウスター）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.84						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	23.00						
愛知のしらすオムレツ								
オムレツ（冷凍・Ｐ・しらす）　５０ｇ	50.00							
オムレツ（冷凍・Ｐ・しらす）　６０ｇ		60.00						
コールスローサラダ								
キャベツ	35.00	40.25						
きゅうり	6.00	6.90						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
卓上フレンチドレッシング								
ドレッシング（フレンチ・卓上）　３００ｇ	10.00	11.50						

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	707	30.1	25.5	380	101	2.8	3.3	540	0.48	0.68	36	3.2	8.6		
中学校	859	35.6	29.5	417	117	3.5	3.9	612	0.59	0.76	42	3.9	10.8		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	可食量 中	可食量 幼	可食量 保				
ごはん								
ごはん（小）　７０ｇ	154.00							
ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ふだま汁								
鶏肉（ムネ・皮なし・平切り）：［ふだま汁］	18.00	19.55						
かまぼこ（冷蔵）	15.00	17.25						
ふ（豆玉ふ）　ｋｇ	2.00	2.30						
チンゲンサイ	15.00	17.25						
にんじん	10.00	11.50						
酒　１．８㍑	1.00	1.15						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.45						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.80	2.07						
うなぎめしの具								
うなぎの蒲焼き（冷凍・まぶし用）	30.00	34.50						
みつば	1.00	1.15						
生姜粉　１ｋｇ	0.03	0.03						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.30	3.79						
みりん　１．８㍑	4.00	4.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	5.75						
ゆかりあえ								
キャベツ	40.00	46.00						
ゆかり粉　２００ｇ袋	0.30	0.35						
さつまいもスティック								
さつまいもスティック　５ｇ	5.00							
型抜きチーズ								
型抜きチーズ　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	577	25.7	16.0	325	65	1.4	2.7	745	0.65	0.61	24	2.5	1.9		
中学校	744	32.9	20.5	432	76	1.8	4.1	889	0.83	0.73	26	3.1	2.0		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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 幼	可食量 保				
ごはん								
ごはん（小）　７０ｇ	154.00							
ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
中華飯(うずら卵ぬき)								
豚肉（カタ・平切り）：［中華飯（うずら卵ぬき）］	20.00	23.00						
えび（むきえび・Ｌ）	15.00	17.25						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.44						
にんじん	15.00	17.25						
たけのこ（水煮）　ｋｇ	20.00	23.00						
はくさい	30.00	34.50						
たまねぎ	30.00	34.50						
チンゲンサイ	20.00	23.00						
黒きくらげ（乾・スライス）	1.00	1.15						
鶏豚湯（缶）	3.00	3.45						
オイスターソース　1kg	2.00	2.30						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.20	3.68						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.58						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.73						
水	25.00	28.75						
愛知の野菜春巻								
春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	6.00						
きゅうりのナムル								
きゅうり	30.00	34.50						
焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.35	0.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.80	0.92						
ごま（白・いり・皮なし）　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
ごま油　１．８㍑	0.24	0.28						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
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	654	22.8	25.1	317	80	2.2	3.3	468	0.63	0.51	26	2.1	4.5		
中学校	834	29.4	29.0	428	102	3.4	4.4	527	0.79	0.56	31	2.4	5.4		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	可食量 中	可食量 幼	可食量 保				
発芽玄米ごはん								
発芽玄米ごはん（小）　７０ｇ	167.00							
発芽玄米ごはん（中）　１００ｇ		239.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
カレーライス(ﾎﾟｰｸ・鶏ﾚﾊﾞｰ入り								
豚肉（カタ・平切り）：［カレーライス（ポーク・鶏	20.00	23.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	34.50						
たまねぎ	40.00	46.00						
にんじん	20.00	23.00						
グリンピース（冷凍）	4.00	4.60						
チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.60						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　1ｋｇ	2.50	2.88						
カレールウ（N・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.00						
カレールウ(N・小麦抜き・甘口)　1kg袋	4.00	3.50						
カレールウ(R・小麦抜き・甘口)　1kg袋	4.00	3.50						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.45						
ソース（ウスター）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.70	3.11						
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ	2.50	2.88						
チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.30						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.03						
花野菜のサラダ（ハム入り）								
ハム（短冊切り）	10.00	11.50						
ブロッコリー	15.00	17.25						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
カリフラワー（生）	10.00	11.50						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	11.50						
卓上ノンエッグマヨネーズ(ハーフ)								
ノンエッグマヨネーズ（ノンエッグ・ハーフ・卓上）	7.00	8.05						
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	673	22.7	19.2	358	92	1.9	3.8	775	0.72	1.14	50	2.4	4.5		
中学校	816	26.2	21.3	374	109	2.3	4.1	878	0.90	1.16	57	2.8	5.5		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	中	幼	保				
麦ごはん								
麦ごはん（小）　７０ｇ	163.00							
麦ごはん（中）　１００ｇ		233.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
マーボー豆腐								
豚肉（ひき・カタ）：［マーボー豆腐］	15.00	17.25						
豆腐（冷凍・鉄分強化）	120.00	138.00						
たまねぎ	40.00	46.00						
にんじん	12.00	13.80						
たけのこ（水煮）　ｋｇ	10.00	11.50						
ねぎ（白ねぎ）	8.00	9.20						
黒きくらげ（乾・スライス）	1.00	1.15						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.45						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.45						
赤みそ	5.00	5.75						
中華だし　１ｋｇ袋	2.50	2.88						
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ	4.10	4.71						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.40	0.46						
豆板じゃん　500ｇ	0.12	0.14						
にんにく（おろし）　５００ｇ	0.50	0.58						
しょうが（おろし）　５００ｇ	0.50	0.58						
わかさぎの唐揚げ								
わかさぎの唐揚げ　ｋｇ	35.00	40.25						
なたね油　１６．５ｋｇ	3.50	4.03						
中華あえ(ハム入り)								
ハム（短冊切り）	7.50	8.63						
もやし（緑豆）	13.50	15.53						
キャベツ	13.50	15.53						
とうもろこし（ホール・缶）	4.50	5.17						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.72						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.69						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.69						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.45	0.52						

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	655	29.7	20.5	446	159	10.4	3.9	325	0.69	0.53	19	2.6	4.5		
中学校	804	34.5	22.5	481	182	12.0	4.5	362	0.84	0.58	22	2.9	5.8		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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 幼	可食量 保				
スライスパン								
スライスパン（小）　※６０ｇ	99.00							
スライスパン（中）　８０ｇ		132.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポトフ								
フランクフルトソーセージ（１．０ｃｍカット）	25.00	28.75						
ベーコン（ショルダー・短冊）	10.00	11.50						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	46.00						
大根	45.00	51.75						
にんじん	18.00	20.70						
セロリ	5.00	5.75						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.15						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.57						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.03						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	54.00	62.10						
肉団子のケチャップ煮								
肉団子のケチャップ煮（冷凍・Ｐ）　２０ｇ	40.00	60.00						
レモンサラダ								
キャベツ	20.00	23.00						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.20						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.15						
オリーブオイル　１０００ｍｌ	0.50	0.58						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.70	0.80						
いちじくジャム								
いちじくジャム　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	682	26.8	23.8	304	80	1.9	3.2	362	0.55	0.59	36	3.3	5.0		
中学校	839	33.2	28.6	323	96	2.4	3.8	408	0.66	0.67	40	4.1	6.2		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	幼	保				
ごはん								
ごはん（小）　７０ｇ	154.00							
ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
煮みそ								
豚肉（カタ・平切り）：［煮みそ］	16.00	18.40						
生揚げ	16.00	18.40						
はんぺん（角・冷蔵）	8.00	9.20						
さといも（冷凍）ＳＳ　５００g袋	24.00	27.60						
大根	40.00	46.00						
にんじん	16.00	18.40						
こんにゃく（板）	12.00	13.80						
ねぎ（白ねぎ）	6.40	7.36						
赤みそ	7.60	8.74						
和風だし　１ｋｇ袋	0.64	0.74						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.40	2.76						
水	15.20	17.48						
めひかりフライ								
めひかりフライ　15g	30.00	45.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	3.00	4.50						
チンゲンサイのごまあえ								
チンゲンサイ	25.00	28.75						
もやし（緑豆）	20.00	23.00						
ごま（白・すり）　１ｋｇ袋	1.20	1.38						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.15	2.47						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.32						

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	607	24.4	18.2	367	91	2.5	3.2	426	0.58	0.46	19	1.8	4.0		
中学校	786	30.2	21.1	398	112	3.3	3.9	478	0.76	0.50	21	2.2	4.7		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	可食量 中	可食量 幼	可食量 保				
ごはん								
ごはん（小）　７０ｇ	154.00							
ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ひきずり								
鶏肉（ムネ・皮つき・平切り）：［ひきずり］	30.00	34.50						
かまぼこ（冷蔵）	15.00	17.25						
生ふ	20.00	23.00						
こんにゃく（糸）	20.00	23.00						
はくさい	55.00	63.25						
にんじん	20.00	23.00						
ねぎ（白ねぎ）	15.00	17.25						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.80	3.22						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	6.40	7.36						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.38						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
愛知の五目厚焼き卵								
五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
酢あえ								
大根	25.00	28.75						
にんじん	5.00	5.75						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	1.50	1.73						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.73						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
ふりかけ（さかな）								
ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ	2.80	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	628	28.5	17.2	456	74	2.7	3.3	617	0.49	0.62	22	2.9	3.6		
中学校	782	33.4	19.0	469	85	3.3	3.9	695	0.63	0.68	24	3.2	4.4		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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 幼	可食量 保				
米粉パン								
米粉パン（小）　５０ｇ	85.00							
米粉パン（中）　６０ｇ		102.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
かぶのクリーム煮								
鶏肉（ムネ・皮つき・平切り）：［クリーム煮］	25.00	28.75						
えび（むきえび・Ｌ）	20.00	23.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	23.00						
かぶ	15.00	17.25						
たまねぎ	35.00	40.25						
にんじん	20.00	23.00						
とうもろこし（ホール・缶）	15.00	17.25						
ホワイトルウ（小麦抜き）	7.00	8.05						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	5.75						
オリーブオイル　１０００ｍｌ	1.00	1.15						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.32	0.37						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.08	0.09						
水	60.00	69.00						
れんこんハンバーグのいちじくソースかけ								
れんこんハンバーグ　５０ｇ	50.00							
れんこんハンバーグ　６０ｇ		60.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
いちじくジャム　1kg袋	8.00	9.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.03						
レモン果汁　１㍑	0.50	0.58						
水	6.00	6.90						
ファイバーゼリーのフルーツあえ（北部カップ使用）								
ファイバーゼリー　１ｋｇ袋	17.00	19.55						
みかん（缶詰）	14.00	16.10						
パイナップル（缶・チビット）	14.00	16.10						

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	686	35.2	22.3	353	89	2.3	3.3	407	0.41	0.59	32	3.2	5.8		
中学校	787	40.2	24.8	370	100	2.6	3.6	455	0.48	0.64	35	3.7	6.7		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	可食量 中	可食量 幼	可食量 保				
ごはん								
ごはん（小）　７０ｇ	154.00							
ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
豚汁（白菜入り）								
豚肉（カタ・平切り）：［豚汁（白菜入り）］	25.00	28.75						
さといも（生・皮むき）	20.00	23.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	5.75						
たまねぎ	15.00	17.25						
はくさい	15.00	17.25						
にんじん	10.00	11.50						
ねぎ（白ねぎ）	8.00	9.20						
赤みそ	9.00	10.35						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.30						
さけの塩焼き								
さけの塩焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
さけの塩焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
たくあん漬								
たくあん漬（冷蔵・千切り）	18.00	20.70						
ごま（白・いり・皮なし）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
味付けのり								
味付けのり（個包装・５枚）	1.20	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	595	31.2	17.5	297	90	2.1	3.2	329	0.68	0.55	18	2.4	3.1		
中学校	748	37.4	19.3	310	106	2.7	3.9	358	0.89	0.61	21	2.6	3.7		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	幼	保				
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（パックきしめん）								
鶏肉（ムネ・皮なし・平切り）：［五目うどん（パッ	15.00	20.00						
かまぼこ（冷蔵）	8.00	9.20						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	6.90						
はくさい	30.00	34.50						
にんじん	10.00	11.50						
ねぎ（白ねぎ）	10.00	11.50						
しいたけ（乾・スライス）　1kg袋	1.50	1.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	6.00	6.90						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.49						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	2.88						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.30						
えび天ぷら								
えび天ぷら　３０ｇ	30.00	30.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	3.00	3.00						
いよかん								
いよかん（２Ｌ）	63.00							
お米のタルト								
お米のタルト　３５ｇ		35.00						

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	608	23.6	23.1	303	78	1.5	1.9	283	0.28	0.48	33	2.6	4.5
中学校	787	27.8	30.7	406	78	3.4	2.1	307	0.29	0.49	14	3.1	4.6
幼稚園													
保育園													

献立材料一覧表

29年度1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	幼	保				
ごはん（中　混ぜごはん用)								
ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
ごはん（中・混ぜごはん用）　８０ｇ		182.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
愛知のいわし入りつみれ汁（味噌）								
すりみ団子（冷凍・いわし入り）　１kg袋	20.00	23.00						
さといも（生・皮むき）	25.00	28.75						
にんじん	7.00	8.05						
大根	20.00	23.00						
ねぎ（白ねぎ）	8.00	9.20						
赤みそ	9.00	10.35						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.30						
キャベツ入りミンチカツ								
ミンチカツ（キャベツ入り）　５０ｇ	50.00							
ミンチカツ（キャベツ入り）　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	6.00						
とりめしの具								
鶏肉（廃鶏・薄切り）	20.00	23.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	3.00	3.45						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.35						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	4.00	4.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	5.75						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.84						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.84						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.15						

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	714	26.0	26.0	326	93	2.8	3.5	227	0.50	0.51	12	2.8	3.0		
中学校	800	28.7	29.3	343	102	3.1	3.9	250	0.57	0.54	15	3.2	3.6		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1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	可食量 中	可食量 幼	可食量 保				
ごはん								
ごはん（小）　７０ｇ	154.00							
ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ワンタンスープ（肉なし）								
ワンタン皮（乾）　ｋｇ	6.00	6.90						
はくさい	30.00	34.50						
にんじん	10.00	11.50						
黒きくらげ（乾・スライス）	1.00	1.15						
メンマ（カット・味付き）　１ｋｇ袋	10.00	11.50						
鶏豚湯（缶）	3.00	3.45						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.84						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
ビビンバ								
豚肉（カタ・千切り）：［ビビンバ］	35.00	41.00						
しいたけ（乾・スライス）　1kg袋	0.80	0.92						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	5.75						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.30						
にんにく（おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
唐辛子（一味）　１２ｇ袋	0.01	0.01						
もやし（緑豆）	30.00	34.50						
チンゲンサイ	25.00	28.75						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.57						
ごま（黒・いり）　１ｋｇ袋	0.80	0.92						
ごま油　１．８㍑	0.80	0.92						
錦糸卵								
錦糸卵（冷凍・Ｐ）	20.00	23.00						
ヨーグルト（みかん）								
ヨーグルト（みかん）　８０ｇ	80.00	80.00						

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	647	25.3	20.2	389	77	2.1	5.7	376	0.68	0.57	18	2.4	3.0		
中学校	791	29.1	22.1	403	89	2.5	6.5	417	0.86	0.61	21	2.8	3.5		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

29年度1月31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	幼	保				
五穀ごはん								
五穀ごはん（小）　７０ｇ	163.10							
五穀ごはん（中）　１００ｇ		233.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
けんちん汁（里芋）								
豆腐（木綿）	20.00	23.00						
さといも（冷凍・スライス）　１ｋｇ袋	20.00	23.00						
こんにゃく（板）	10.00	11.50						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	5.75						
にんじん	10.00	11.50						
ごぼう（ささがき）	10.00	11.50						
大根	20.00	23.00						
ねぎ（白ねぎ）	5.00	5.75						
ごま油　１．８㍑	0.50	0.58						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	5.75						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	2.88						
酒　１．８㍑	1.00	1.15						
米粉ししゃもフライの香味ソースがけ								
ししゃもフライ（冷凍・米粉）　20g	40.00	40.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	4.60						
しょうが（おろし）　５００ｇ	0.60	0.69						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.60	4.14						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.60	4.14						
レモン果汁　１㍑	0.96	1.10						
水	1.92	2.21						
きんぴら（れんこん）								
豚肉（カタ・千切り）：［きんぴら（れんこん）］	10.00	11.50						
れんこん（半月切り・３mm）	20.00	23.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.10	1.27						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.72						
酒　１．８㍑	0.30	0.35						
和風だし　１ｋｇ袋	0.20	0.23						
米粉チョコドッグ								
米粉チョコドッグ（学校配送）　３５ｇ		35.00						

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	643	22.9	19.2	380	92	2.2	3.1	271	0.50	0.44	17	2.7	3.4		
中学校	874	27.6	25.7	622	109	2.5	3.7	302	0.64	0.51	20	3.1	4.3		
幼稚園															
保育園															