

毎日、飲用牛乳が出ます。紙面の関係上、日付けごとの記載を省略いたします。

令和5年度 10月 材料表

2月	<p>麦ごはん 白飯(こども園・保育園) 揚げギョーザ ホイコーロー</p> <p>もずくスープ</p> <p>オレンジ</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →ギョーザ 大豆油 →豚肉 キャベツ ピーマン 人参 ねぎ にんにく 生姜 ごま油 オイスターソース 豆板醤 酒 濃口醤油 上白糖 澱粉 →もずく 白菜 人参 豆腐 ねぎ 淡口醤油 塩 中華スープ →オレンジ</p>	一回目 揚げ油の回転
3月	<p>ソフト麺 味噌ソース</p> <p>アジのさんが焼き おひたし</p>	<p>→ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ) →豚ひき肉 鶏レバーミンチ 大豆たんぱく 酒 生姜 人参 玉ねぎ たけのこ水煮 干し椎茸 中双糖 豆味噌 赤味噌 和風だしのもと サラダ油 澱粉 →アジのさんが焼き →エリンギ 人参 ほうれん草 キャベツ ホールコーン 濃口醤油 上白糖 和風だしのもと 白ごま</p>	
4月	<p>白飯 サンマのみぞれ煮 浦上そばろ</p> <p>すまし汁</p>	<p>→精白米 →サンマのみぞれ煮 →鶏肉 ごぼう 人参 こんにゃく サラダ油 酒 みりん 上白糖 和風だしのもと いんげん 一味唐辛子 濃口醤油 →だしパック(鰹なし) えのきたけ 大根 人参 ゆば 干し椎茸 糸かまぼこ わかめ 淡口醤油 濃口醤油 塩</p>	
5月	<p>食パン ビーンズコロケ カラフルソテー</p> <p>ポテトスープ</p> <p>ブルーベリージャム</p>	<p>→食パン →豆コロケ 大豆油 →ベーコン ホールコーン キャベツ 人参 いんげん スープストック 塩 白こしょう サラダ油 →フランクフルト 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白こしょう スープストック 塩 パセリ →ブルーベリージャム</p>	二回目 揚げ油の回転
6月	<p>麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 秋野菜カレー</p> <p>れんこんチップス キャベツのサラダ ブルーベリーゼリー</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 赤ワイン 塩 白こしょう 生姜 にんにく サラダ油 玉ねぎ じゃがいも 人参 しめじ さつまいも カレールウ(パーモント) カレールウ(ディナー) りんごピューレ トマトケチャップ ウスターソース 脱脂粉乳 →れんこん 大豆油 塩 青のり粉 →キャベツ 人参 ホールコーン かんきつドレッシング →ブルーベリーゼリー</p>	三回目(廃油) 揚げ油の回転
10月	<p>かやくうどん</p> <p>かき揚げ 里芋のそばろ煮</p>	<p>→冷凍うどん 干し椎茸 鶏肉 酒 大根 えのきたけ 人参 ねぎ かまぼこ 小松菜 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) →かき揚げ 大豆油 →里芋 人参 いんげん 鶏肉 生姜 中双糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油</p>	一回目 揚げ油の回転
11月	<p>白飯 鶏肉の照り焼き こんにゃくの炒り煮</p> <p>じゃがいもの味噌汁</p>	<p>→精白米 →鶏肉 生姜 酒 濃口醤油 みりん →こんにゃく ごぼう 鶏肉 酒 いんげん サラダ油 上白糖 みりん 和風だしのもと 濃口醤油 かつお節 →じゃがいも 玉ねぎ 刻み昆布 油揚げ えのきたけ 赤味噌 白味噌 だしパック(鰹なし)</p>	
12月	<p>黒コッペパン イカのオリーブ焼き</p> <p>豆のサラダ</p> <p>秋野菜シチュー</p> <p>アセロラゼリー</p>	<p>→黒コッペパン →イカ 白ワイン 塩 白こしょう にんにく オリーブ油 オレガノ →ミックスビーンズ キャベツ 大根 きゅうり 香りごまドレッシング →鶏肉 サラダ油 白ワイン 玉ねぎ 人参 さつまいも しめじ 生椎茸 マッシュルーム水煮 マーガリン 小麦粉 塩 白こしょう スープストック 牛乳 脱脂粉乳 枝豆 →アセロラゼリー</p>	
13月	<p>麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) アユの柿だれかけ (未満児以外) 白身魚フライの柿だれかけ (未満児のみ) 枝豆とれんこんの味噌炒め きのこ汁</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →アユ 塩 白こしょう 米粉 澱粉 大豆油 上白糖 淡口醤油 酒 柿ジャム 澱粉 →白身魚フライ 大豆油 上白糖 淡口醤油 酒 柿ジャム 澱粉 →れんこん 枝豆 人参 ごま油 みりん 上白糖 赤味噌 濃口醤油 白ごま →なめこ水煮 しめじ えのきたけ 人参 油揚げ ねぎ 大根 だしパック(鰹なし) 淡口醤油 塩 酒</p>	二回目 揚げ油の回転
16月	<p>麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) カツオの更紗揚げ</p> <p>ピーマンの炒め物</p> <p>どろめ汁</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →カツオ 酒 濃口醤油 生姜 みりん 米粉 澱粉 カレー粉 大豆油 →ごぼう 鶏肉 人参 こんにゃく ピーマン 三温糖 濃口醤油 酒 みりん 和風だしのもと 白ごま ごま油 →豆腐 えのきたけ 白菜 人参 ねぎ しらす干し 赤味噌 白味噌 だしパック(鰹なし) わかめ</p>	三回目(廃油) 揚げ油の回転
17月	<p>中華麺 味噌ラーメンスープ</p> <p>大学芋 三色あえ</p> <p>乾燥小魚(学園のみ)</p>	<p>→中華麺 →豚肉 酒 にんにく 生姜 サラダ油 キャベツ 人参 玉ねぎ ねぎ なたと しなちく ホールコーン 味噌ラーメンの素 白こしょう →さつまいも 大豆油 上白糖 濃口醤油 黒ごま →大根 人参 きゅうり 淡口醤油 上白糖 和風だしのもと →乾燥小魚</p>	一回目 揚げ油の回転
18月	<p>白飯 豚肉の香味焼き 麻婆豆腐</p> <p>中華スープ</p> <p>冷凍みかん</p>	<p>→精白米 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 にんにく →冷凍豆腐 大豆たんぱく 豚肉 生姜 にんにく ごま油 干し椎茸 たけのこ水煮 たら トマト 黄ピーマン 中華スープ 赤味噌 上白糖 酒 濃口醤油 澱粉 豆味噌 →アサリ チンゲンサイ まいたけ水煮 人参 きくらげ ねぎ 中華スープ 淡口醤油 塩 白こしょう →冷凍みかん</p>	
19月	<p>レーズンパン パンブキンオムレツ キャベツのソテー</p> <p>野菜スープ</p>	<p>→レーズンパン →パンブキンオムレツ →キャベツ 人参 ベーコン 塩 白こしょう サラダ油 スープストック →フランクフルト 玉ねぎ えのきたけ ホールコーン 塩 小松菜 大根 スープストック 白こしょう サラダ油</p>	
20月	<p>麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ハヤシライス</p> <p>フライドポテト 海藻サラダ</p> <p>巨峰とシャインマスカット</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 塩 白こしょう サラダ油 にんにく 赤ワイン 人参 じゃがいも 玉ねぎ ハヤシブレーク デミグラスソース マッシュルーム水煮 トマトケチャップ →フライドポテト 大豆油 塩 →海藻ミックス 大根 枝豆 ホールコーン 青じそドレッシング →巨峰 シャインマスカット</p>	二回目 揚げ油の回転
23月	<p>麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) シイラの香味焼き</p> <p>五目きんぴら</p> <p>沢煮椀</p> <p>みかん</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →シイラ ねぎ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 白ごま →こんにゃく 人参 れんこん さつまいも いんげん 上白糖 濃口醤油 みりん サラダ油 →豚肉 酒 人参 ごぼう たけのこ水煮 刻み昆布 ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし) 白こしょう →みかん</p>	
24月	<p>ソフト麺 カレーソース</p> <p>ワカサギフリッター キャベツのマリネ</p>	<p>→ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ) →豚肉 にんにく サラダ油 大豆たんぱく 玉ねぎ 人参 グリンピース トマトケチャップ カレー粉 カレールウ(パーモント) カレールウ(ディナー) ウスターソース 脱脂粉乳 →ワカサギフリッター 大豆油 →キャベツ 人参 いんげん ホールコーン サラダ油 塩 白こしょう 酢 レモン果汁 上白糖 コンソメ</p>	三回目(廃油) 揚げ油の回転
25月	<p>白飯 サバのカレー焼き 炒り高野豆腐</p> <p>呉汁</p>	<p>→精白米 →サバ 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 ねぎ →鶏肉 サラダ油 酒 高野豆腐 人参 干し椎茸 グリンピース 淡口醤油 上白糖 和風だしのもと →鶏肉 ごぼう 人参 じゃがいも しめじ ねぎ だしパック(鰹なし) 大豆ペースト 豆乳 赤味噌 豆味噌</p>	
26月	<p>コッペパン かぼちゃ肉サンドフライ イタリアンサラダ</p> <p>ジュリエヌスープ</p> <p>パインアップル</p>	<p>→コッペパン →かぼちゃ肉サンドフライ 大豆油 →赤ピーマン 黄ピーマン 枝豆 キャベツ ホールコーン イタリアンドレッシング →ベーコン 人参 玉ねぎ セロリー 大根 洋風だし 塩 白こしょう パセリ →パインアップル</p>	一回目 揚げ油の回転
27月	<p>麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ツバスの照り焼き</p> <p>吹き寄せ煮</p> <p>里芋の味噌汁</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →ツバス 酒 淡口醤油 生姜 濃口醤油 みりん 上白糖 →鶏肉 ごぼう 人参 れんこん 栗水煮 干し椎茸 いんげん 濃口醤油 酒 みりん 中双糖 和風だしのもと サラダ油 →里芋 油揚げ 大根 人参 しめじ 豆味噌 赤味噌 だしパック(鰹なし)</p>	
30月	<p>麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ ナムル</p> <p>わかめスープ</p>	<p>→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 澱粉 大豆油 →もやし ほうれん草 キャベツ 人参 白ごま 濃口醤油 豆板醤 酢 塩 上白糖 ごま油 →大根 糸かまぼこ なめこ水煮 玉ねぎ わかめ ねぎ 中華スープ 濃口醤油 塩 白こしょう</p>	二回目 揚げ油の回転
31月	<p>うどん けんちんうどんの汁</p> <p>竹輪のごま揚げ おかか和え ハロウィンデザート</p>	<p>→一食用うどん(こども園・保育園:うどん) →大根 人参 こんにゃく 鶏肉 酒 干し椎茸 糸かまぼこ 油揚げ ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 みりん 塩 だしパック(鰹なし) →焼き竹輪 小麦粉 白ごま 大豆油 →キャベツ 人参 小松菜 濃口醤油 みりん かつお節 →ハロウィンデザート</p>	三回目(廃油) 揚げ油の回転

* 毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)
* 牛乳は毎日つきます。
* パンには、脱脂粉乳が微量に含まれています。
* 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。
* 表示のある食材は、加工食品等アレルギー一覧表に詳細を表示しています。
* 調味料に、アレルギーを含むものがあります。(例⇒濃口醤油・豆味噌等…大豆が含まれます。)
☆ご不明な点がありましたら、栄養士までご連絡ください。(北方町給食調理場 Ⅱ324-3002)