

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 12月 材料表

1	金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 円空里芋コロッケ 炒り鶏 すまし汁 プチみかんゼリー	→精白米 大麦 →精白米 → <u>円空里芋コロッケ</u> <u>大豆油</u> →鶏肉 <u>こんにゃく</u> <u>れんこん</u> <u>人参</u> <u>干し椎茸</u> <u>ごぼう</u> <u>淡口醤油</u> <u>中双糖</u> <u>和風だしのもと</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> → <u>かまぼこ</u> <u>人参</u> <u>えのきたけ</u> <u>小松菜</u> <u>大根</u> <u>豆腐</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>酒</u> → <u>プチみかんゼリー</u>	一回目	揚げ油の回転		
4	月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イカの生姜醤油焼き 三色和え 関東煮 ココア牛乳の素	→精白米 大麦 →精白米 → <u>イカ</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>しょうが</u> → <u>人参</u> <u>ほうれん草</u> <u>白菜</u> <u>淡口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>大根</u> <u>里芋</u> <u>こんにゃく</u> <u>玉はんぺん</u> <u>うずら卵水煮</u> <u>がんもどき</u> <u>昆布</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>中双糖</u> <u>酒</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>ココア牛乳の素</u>			三回目	揚げ油の回転
5	火	ソフト麺 中華あんかけ 春巻 ナムル 杏仁豆腐	→ <u>ソフト麺(こども園・保育園:うどん)</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>しょうが</u> <u>サラダ油</u> <u>人参</u> <u>きくらげ</u> <u>干し椎茸</u> <u>玉ねぎ</u> <u>にら</u> <u>中華スープ</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>春巻</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>ほうれん草</u> <u>人参</u> <u>白ごま</u> <u>濃口醤油</u> <u>酢</u> <u>塩</u> <u>上白糖</u> <u>ごま油</u> → <u>杏仁豆腐</u>	二回目	揚げ油の回転		
6	水	白飯 サバのカレー焼き 切干大根の煮物 のっぺい汁	→精白米 → <u>サバ</u> <u>酒</u> <u>しょうが</u> <u>にんにく</u> <u>カレー粉</u> <u>濃口醤油</u> <u>ねぎ</u> → <u>切干大根</u> <u>オイルツナ</u> <u>人参</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> <u>干し椎茸</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>大根</u> <u>里芋</u> <u>こんにゃく</u> <u>油揚げ</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>澱粉</u>				
7	木	レーズンパン 飛騨牛コロッケ イタリアンサラダ クリームシチュー	→ <u>レーズンパン</u> → <u>飛騨牛コロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>赤ピーマン</u> <u>黄ピーマン</u> <u>枝豆</u> <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>鶏肉</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>パセリ</u> <u>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>スープストック</u> <u>サラダ油</u>	三回目(廃油)	揚げ油の回転		
8	金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) さんが焼き ひじきの煮付け さつまいもの味噌汁 オレンジ	→精白米 大麦 →精白米 → <u>さんが焼き</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> → <u>サラダ油</u> <u>米ひじき</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>酒</u> <u>油揚げ</u> <u>枝豆</u> <u>みりん</u> <u>三温糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>白ごま</u> → <u>さつまいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>ねぎ</u> <u>赤味噌</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>オレンジ</u>				
11	月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 小籠包 プルコギ わかめスープ ヨーグルト	→精白米 大麦 →精白米 → <u>包子</u> → <u>牛肉</u> <u>酒</u> <u>塩</u> <u>にんにく</u> <u>しょうが</u> <u>コチジャン</u> <u>ごま油</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>にら</u> <u>しめじ</u> <u>春雨</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>中華スープ</u> <u>白ごま</u> <u>みりん</u> → <u>わかめ</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>中華スープ</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>淡口醤油</u> → <u>ヨーグルト</u>				
12	火	うどん 味噌うどん汁 れんこんのはさみ揚げ こんにゃくの炒り煮	→ <u>食用うどん(こども園・保育園:うどん)</u> → <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>ごぼう</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>白菜</u> <u>ねぎ</u> <u>干し椎茸</u> <u>油揚げ</u> <u>かまぼこ</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>れんこんのはさみ揚げ</u> <u>大豆油</u> → <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>いんげん</u> <u>サラダ油</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>かつお節</u>	一回目	揚げ油の回転		
13	水	白飯 サケの松風焼き 五目豆 白菜鍋	→精白米 → <u>サケ</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>赤味噌</u> <u>上白糖</u> <u>みりん</u> <u>ゆず果汁</u> <u>白ごま</u> → <u>大豆</u> <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</u> <u>いんげん</u> <u>酒</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>白菜</u> <u>油揚げ</u> <u>えのきたけ</u> <u>マロニー</u> <u>人参</u> <u>しめじ</u> <u>豚肉</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u>				
14	木	黒コッペパン 白身魚フライ ポテトサラダ キャベツのスープ ココア牛乳の素	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> → <u>じゃがいも</u> <u>いんげん</u> <u>人参</u> <u>卵不使用マヨネーズ</u> → <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>ベーコン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>枝豆</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>ココア牛乳の素</u>	二回目	揚げ油の回転		
15	金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚肉の照り焼き れんこんの金平 小松菜のすまし汁 南濃みかん	→精白米 大麦 →精白米 → <u>豚肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> → <u>サラダ油</u> <u>れんこん</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> <u>いんげん</u> <u>白ごま</u> → <u>かまぼこ</u> <u>えのきたけ</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>豆腐</u> <u>小松菜</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>南濃みかん</u>				
18	月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ワカサギの天ぷら ねりこみ けの汁 りんご	→精白米 大麦 →精白米 → <u>ワカサギの天ぷら</u> <u>大豆油</u> → <u>鶏肉</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>干し椎茸</u> <u>里芋</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>中双糖</u> <u>和風だしのもと</u> <u>サラダ油</u> <u>澱粉</u> → <u>大根</u> <u>人参</u> <u>高野豆腐</u> <u>油揚げ</u> <u>こんにゃく</u> <u>豆味噌</u> <u>白味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>昆布</u> → <u>りんご</u>			三回目	揚げ油の回転
19	火	中華麺 豚骨ラーメン 鶏肉のから揚げ 華風和え オロブランコ	→ <u>中華麺</u> → <u>焼き豚</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>きくらげ</u> <u>キャベツ</u> <u>しなちく</u> <u>なると</u> <u>ねぎ</u> <u>豚骨ラーメンスープ</u> <u>サラダ油</u> <u>にんにく</u> <u>白こしょう</u> → <u>鶏肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>しょうが</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> → <u>大根</u> <u>枝豆</u> <u>人参</u> <u>春雨</u> <u>淡口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>酢</u> <u>ごま油</u> → <u>オロブランコ</u>			四回目(廃油)	揚げ油の回転
20	水	白飯 イワシの生姜煮 大歳のごっつお みぞれ汁	→精白米 → <u>イワシの生姜煮</u> → <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>大根</u> <u>里芋</u> <u>人参</u> <u>油揚げ</u> <u>こんにゃく</u> <u>昆布</u> <u>三温糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> → <u>豆腐</u> <u>白菜</u> <u>かぶ</u> <u>人参</u> <u>かまぼこ</u> <u>ねぎ</u> <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>しょうが</u>				
21	木	食パン 煮込みハンバーグ 野菜サラダ 鶏肉のクリーム煮 りんごジャム	→ <u>食パン</u> → <u>煮込みハンバーグ</u> → <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>赤ピーマン</u> <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>鶏肉</u> <u>白ワイン</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>洋風だし</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> <u>マカロニ</u> → <u>りんごジャム</u>				
22	金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サワラの香味焼き 金平ごぼう かぼちゃの味噌汁 ゆずゼリー	→精白米 大麦 →精白米 → <u>サワラ</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>ゆず果汁</u> → <u>サラダ油</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>こんにゃく</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> <u>いんげん</u> → <u>かぼちゃ</u> <u>白菜</u> <u>玉ねぎ</u> <u>えのきたけ</u> <u>豆腐</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>わかめ</u> → <u>ゆずゼリー</u>				
25	月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) チキンカレー れんこんチップス カラフルサラダ クリスマスデザート (こども園・保育園) クリスマスデザート (学園)	→精白米 大麦 →精白米 → <u>鶏肉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>カレー粉</u> <u>しょうが</u> <u>にんにく</u> <u>サラダ油</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>じゃがいも</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>りんごピューレ</u> <u>ウスターソース</u> <u>カレールウ(パーモント、ディナー)</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>れんこん</u> <u>大豆油</u> <u>塩</u> <u>青のり粉</u> → <u>赤ピーマン</u> <u>ホールコーン</u> <u>大根</u> <u>いんげん</u> <u>かんきつドレッシング</u> → <u>クリスマスデザート</u>			一回目	揚げ油の回転
26	火	うどん 五目うどん汁 エビの天ぷら ブロッコリーのおかか和え みかん	→ <u>食用うどん(こども園・保育園:うどん)</u> → <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>干し椎茸</u> <u>白菜</u> <u>えのきたけ</u> <u>かまぼこ</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>エビの天ぷら</u> <u>大豆油</u> → <u>ブロッコリー</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>ホールコーン</u> <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>かつお節</u> → <u>みかん</u>	二回目	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もあります。(例⇒濃口醤油・豆味噌等…大豆が含まれます。)

☆ご不明な点がございましたら、栄養士までご連絡ください。
 (北方町給食調理場 Tel 324-3002)