

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 2月 材料表

1 木	黒コッペパン かぼちゃ肉サンドフライ キャベツのマリネ  コーンスープ  コーヒー牛乳の素(学園のみ)	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>かぼちゃ肉サンドフライ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>大根</u> <u>枝豆</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>酢</u> <u>上白糖</u> <u>塩</u> <u>コンソメ</u> → <u>クリームコーン</u> <u>ホールコーン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>バター</u> <u>小麦粉</u> <u>牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>パセリ</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> → <u>コーヒー牛乳の素</u>	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
2 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 厚焼き玉子 五目豆  つみれ汁  りんご	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>厚焼き玉子</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>イワシつみれ</u> <u>もやし</u> <u>しめじ</u> <u>大根</u> <u>人参</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>塩</u> <u>酒</u> → <u>りんご</u>	
5 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 揚げギョーザ 麻婆豆腐  春雨スープ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> → <u>冷凍豆腐</u> <u>豚肉</u> <u>大豆たんぱく</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>ごま油</u> <u>干し椎茸</u> <u>たけのこ</u> <u>にら</u> <u>玉ねぎ</u> <u>黄ピーマン</u> <u>中華スープ</u> <u>赤味噌</u> <u>酒</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> <u>豆味噌</u> → <u>春雨</u> <u>もやし</u> <u>えのきたけ</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>中華スープ</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u>	三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
6 火	ソフト麺 味噌ソース  イカの天ぷら ごま和え  果汁グミ(学園のみ)	→ <u>ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ)</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>レバーそぼろ</u> <u>生姜</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>たけのこ</u> <u>干し椎茸</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>豆味噌</u> → <u>イカの天ぷら</u> <u>大豆油</u> → <u>小松菜</u> <u>キャベツ</u> <u>白菜</u> <u>人参</u> <u>和風だしのもと</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>白ごま</u> → <u>果汁グミ</u>	四 回 目 ( <u>廃油</u> ) 揚 げ 油 の 回 転
7 水	白飯 サケの香味焼き  炒り高野豆腐  けんちん汁	→ <u>精白米</u> → <u>サケ</u> <u>ねぎ</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>塩</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>ごま油</u> <u>白ごま</u> → <u>サラダ油</u> <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>高野豆腐</u> <u>人参</u> <u>干し椎茸</u> <u>グリーンピース</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>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>こんにゃく</u> <u>油揚げ</u> <u>昆布</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
8 木	揚げパン 大豆ハンバーグのトマト ソースかけ 大根サラダ クリームシチュー  オレンジ	→ <u>揚げパン</u> → <u>大豆ハンバーグ</u> <u>トマト水煮</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>ウスターソース</u> <u>上白糖</u> <u>澱粉</u> → <u>大根</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</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> → <u>オレンジ</u>	
9 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サバの生姜煮 ブロッコリーのおかか和 え 赤味噌汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>サバの生姜煮</u> → <u>ブロッコリー</u> <u>ホールコーン</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>かつお節</u> → <u>大根</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>油揚げ</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
13 火	ロールパン 焼きそば  チキンカツ ABC スープ ヨーグルト	→ <u>ロールパン</u> → <u>中華麺</u> <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>玉ねぎ</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>焼きそばソース</u> <u>サラダ油</u> <u>ウスターソース</u> <u>刻み生姜</u> <u>青のり粉</u> <u>かつお節</u> → <u>チキンカツ</u> <u>大豆油</u> → <u>ベーコン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>マカロニ</u> <u>枝豆</u> <u>コンソメ</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>ヨーグルト</u>	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
14 水	白飯 イカの照り焼き ひじきの炒め煮  かみなり汁	→ <u>精白米</u> → <u>イカ</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>生姜</u> → <u>ひじき</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</u> <u>酒</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>サラダ油</u> <u>白ごま</u> → <u>豆腐</u> <u>人参</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>昆布</u> <u>油揚げ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
15 木	コッペパン ローストチキン  豆のサラダ  ポトフ  デコボン	→ <u>コッペパン</u> → <u>鶏肉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>白ワイン</u> <u>にんにく</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>生姜</u> → <u>ビーンズミックス</u> <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>枝豆</u> <u>香りごまドレッシング</u> → <u>鶏肉</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>じゃがいも</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>スープストック</u> → <u>デコボン</u>	

16 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏ザンギ 塩昆布和え どさんこ汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>鶏肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>生姜</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>いんげん</u> <u>塩昆布</u> → <u>豚肉</u> <u>豆腐</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>じゃがいも</u> <u>ねぎ</u> <u>ホールコーン</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u> <u>酒</u> <u>煮干し粉</u>	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
19 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 大豆の揚げ煮  お浸し  味噌煮  南濃みかん	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>大豆</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>乾燥小魚</u> <u>白ごま</u> → <u>エリンギ</u> <u>人参</u> <u>ほうれん草</u> <u>キャベツ</u> <u>なばな</u> <u>大豆</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>大根</u> <u>里芋</u> <u>こんにゃく</u> <u>玉はんぺん</u> <u>人参</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> → <u>南濃みかん</u>	三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
20 火	うどん きつねうどんの汁  はんぺんフライ こんにゃくの炒め煮  パイナップル	→ <u>一食用うどん(こども園・保育園:うどん)</u> → <u>鶏肉</u> <u>かまぼこ</u> <u>酒</u> <u>玉ねぎ</u> <u>油揚げ</u> <u>人参</u> <u>干し椎茸</u> <u>ねぎ</u> <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>はんぺんフライ</u> <u>大豆油</u> → <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>さつま揚げ</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>白ごま</u> → <u>パイナップル</u>	四 回 目 ( <u>廃油</u> ) 揚 げ 油 の 回 転
21 水	白飯 サバのカレー焼き  切干大根とツナの炒め煮  豚汁	→ <u>精白米</u> → <u>サバ</u> <u>酒</u> <u>生姜</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>和風だしのもと</u> <u>干し椎茸</u> → <u>豚肉</u> <u>ごぼう</u> <u>大根</u> <u>かぼちゃ</u> <u>里芋</u> <u>ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>豆味噌</u> <u>煮干し粉</u>	
22 木	レーズンパン ほうれん草オムレツ 海藻サラダ  キャベツのスープ  スイートポテト	→ <u>レーズンパン</u> → <u>ほうれん草オムレツ</u> → <u>海藻ミックス</u> <u>大根</u> <u>いんげん</u> <u>ホールコーン</u> <u>青じそドレッシング</u> → <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>フランクフルト</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>スイートポテト</u>	
26 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー  れんこんチップス カラフルサラダ  清見オレンジ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>赤ワイン</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> <u>じゃがいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> <u>りんごピューレ</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>ウスターソース</u> <u>カレールウ(バーモント)</u> <u>カレールウ(ディナー)</u> → <u>れんこん</u> <u>大豆油</u> <u>塩</u> <u>青のり粉</u> → <u>人参</u> <u>ホールコーン</u> <u>キャベツ</u> <u>いんげん</u> <u>かんきつドレッシング</u> → <u>清見オレンジ</u>	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
27 火	中華麺 塩ラーメンスープ  春巻 ナムル  アセロラゼリー	→ <u>中華麺</u> → <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>サラダ油</u> <u>なると</u> <u>人参</u> <u>チンゲン菜</u> <u>きくらげ</u> <u>しなちく</u> <u>ねぎ</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>塩ラーメンスープ</u> <u>白こしょう</u> → <u>春巻</u> <u>大豆油</u> → <u>もやし</u> <u>ほうれん草</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>白ごま</u> <u>濃口醤油</u> <u>豆板醤</u> <u>上白糖</u> <u>酢</u> <u>塩</u> <u>ごま油</u> → <u>アセロラゼリー</u>	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
28 水	白飯 アジの塩こうじ焼き 旨煮  すまし汁	→ <u>精白米</u> → <u>アジ</u> <u>塩こうじ</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>白味噌</u> → <u>鶏肉</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>こんにゃく</u> <u>れんこん</u> <u>干し椎茸</u> <u>昆布</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>ゆば</u> <u>かまぼこ</u> <u>えのきたけ</u> <u>人参</u> <u>わかめ</u> <u>大根</u> <u>豆腐</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>酒</u> <u>なばな</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
29 木	黒コッペパン 白身魚フライ ポテトサラダ ミネストローネ  コーヒー牛乳の素(学園) ココア牛乳の素(こども園・保育園)	→ <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>香りごまドレッシング</u> → <u>白いんげん豆</u> <u>ベーコン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>枝豆</u> <u>かぼちゃ</u> <u>パセリ</u> <u>トマト水煮</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>コーヒー牛乳の素</u> → <u>ココア牛乳の素</u>	三 回 目 ( <u>廃油</u> ) 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 電話324-3002)