

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7年度 10月 材料表

1 水	白飯 豚肉の塩こうじ焼き 五目豆 さつまいもの味噌汁 パインアップル	→ <u>白飯</u> → <u>豚肉 濃口醤油 みりん 酒 塩こうじ</u> → <u>大豆水煮</u> <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</u> <u>さやいんげん</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>さつまいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</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>パインアップル</u>	
2 木	黒コッペパン ビーンズコロッケ キャベツのソテー ジュリエンスープ	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>ビーンズコロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</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>ロースハム</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>セロリー</u> <u>大根</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>パセリ粉</u>	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
3 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー オムレツ 大根サラダ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>サラダ油</u> <u>じゃがいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>りんごピューレ</u> <u>トマトケチャップ</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>脱脂粉乳</u> → <u>オムレツ</u> → <u>大根</u> <u>人参</u> <u>キャベツ</u> <u>青じそドレッシング</u>	
6 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サンマのみぞれ煮 里芋のそぼろ煮 きのこ汁 お月見デザート	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>サンマのみぞれ煮</u> → <u>里芋</u> <u>人参</u> <u>枝豆</u> <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>中双糖</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>なめこ水煮</u> <u>しめじ</u> <u>えのきたけ</u> <u>人参</u> <u>油揚げ</u> <u>ねぎ</u> <u>小松菜</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>酒</u> → <u>お月見ゼリー</u>	
7 火	うどん かやくうどんの汁 竹輪のごま揚げ おひたし	→ <u>一食用うどん</u> (こども園・保育園: <u>冷凍うどん</u>) → <u>鶏肉</u> <u>干し椎茸</u> <u>大根</u> <u>えのきたけ</u> <u>かまぼこ</u> <u>人参</u> <u>小松菜</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>竹輪</u> <u>小麦粉</u> <u>白ごま</u> <u>大豆油</u> → <u>エリンギ</u> <u>人参</u> <u>小松菜</u> <u>キャベツ</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>かつお節</u>	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
8 水	白飯 鶏肉の照り焼き 切干大根の煮物 呉汁	→ <u>白飯</u> → <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>切干大根</u> <u>油揚げ</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>えのきたけ</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>人参</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>大豆ペースト</u> <u>豆乳</u> <u>赤味噌</u> <u>豆味噌</u>	
9 木	食パン かぼちゃコロッケ イタリアンサラダ ABC スープ ブルーベリージャム	→ <u>食パン</u> → <u>かぼちゃコロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>赤ピーマン</u> <u>さやいんげん</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>玉ねぎ</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>アルファベットマカロニ</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>ブルーベリージャム</u>	三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
10 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) アユの柿だれかけ (学園・こども園以上児・ 保育園以上児) 白身魚フライ(こども園未 満児・保育園未満児) 枝豆とれんこんの味噌炒 め すまし汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>アユ</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>米粉</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>上白糖</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>柿ジャム</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> → <u>れんこん</u> <u>枝豆</u> <u>人参</u> <u>ごま油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>赤味噌</u> <u>濃口醤油</u> <u>白ごま</u> → <u>糸かまぼこ</u> <u>干し椎茸</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>小松菜</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>酒</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	四 回 目 (廃 油) 揚 げ 油 の 回 転
14 火 ※ こ 保 の み ※	野菜あんかけうどん 厚焼き玉子 おかか和え	→ <u>冷凍うどん</u> <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>生姜</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>酒</u> <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>厚焼き玉子</u> → <u>人参</u> <u>ホールコーン</u> <u>もやし</u> <u>キャベツ</u> <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>かつお節</u>	
15 水 ※ こ 保 の み ※	白飯 ハヤシシチュー ウインナー キャベツのマリネ	→ <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> <u>にんにく</u> <u>赤ワイン</u> <u>人参</u> <u>じゃがいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>マッシュルーム水煮</u> <u>ハヤシフレーク</u> <u>デミグラスソース</u> <u>トマトケチャップ</u> → <u>ウインナー</u> → <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>さやいんげん</u> <u>ホールコーン</u> <u>サラダ油</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>酢</u> <u>上白糖</u> <u>スープストック</u>	
16 木	コッペパン マグロカツ 小松菜のソテー コーンスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>マグロカツ</u> <u>大豆油</u> → <u>玉ねぎ</u> <u>小松菜</u> <u>しめじ</u> <u>黄ピーマン</u> <u>赤ピーマン</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>玉ねぎ</u> <u>クリームコーン</u> <u>ホールコーン</u> <u>牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>パセリ粉</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>サラダ油</u>	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転

17 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) さんが焼き ほうれん草のごま和え アサリの味噌汁 オレンジ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>さんが焼き</u> → <u>ホールコーン</u> <u>ほうれん草</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>白ごま</u> → <u>アサリ</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>酒</u> <u>豆腐</u> <u>えのきたけ</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>オレンジ</u>	
20 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 春巻き ホイコーロー 春雨スープ りんご	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>春巻き</u> <u>大豆油</u> → <u>豚肉</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>ごま油</u> <u>キャベツ</u> <u>ピーマン</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>オイスターソース</u> <u>豆板醤</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>澱粉</u> → <u>春雨</u> <u>人参</u> <u>もやし</u> <u>白菜</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>中華スープ</u> <u>白こしょう</u> → <u>りんご</u>	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
21 火	ソフト麺 カレーソース 大学芋 海藻サラダ	→ <u>ソフト麺</u> (こども園・保育園: <u>スパゲッティ</u>) → <u>豚肉</u> <u>にんにく</u> <u>サラダ油</u> <u>大豆たんぱく</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>グリーンピース</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>カレー粉</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>ウスターソース</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>さつまいも</u> <u>大豆油</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>黒ごま</u> → <u>海藻ミックス</u> <u>大根</u> <u>さやいんげん</u> <u>ホールコーン</u> <u>青じそドレッシング</u>	三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
22 水	白飯 シイラの香味焼き 炒り高野豆腐 豚汁 ヨーグルト	→ <u>白飯</u> → <u>シイラ</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>白ごま</u> → <u>高野豆腐</u> <u>鶏肉</u> <u>サラダ油</u> <u>酒</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>豚肉</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>かぼちゃ</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> → <u>ヨーグルト</u>	
23 木	食パン ハンバーグのトマトソー スかけ コーンサラダ 秋野菜シチュー	→ <u>食パン</u> → <u>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>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>ホールコーン</u> <u>かんきつドレッシング</u> → <u>鶏肉</u> <u>サラダ油</u> <u>白ワイン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>さつまいも</u> <u>しめじ</u> <u>椎茸</u> <u>まいたけ水煮</u> <u>バター</u> <u>小麦粉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>スープストック</u> <u>調理用牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>枝豆</u>	
24 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ 茎わかめの炒め煮 実だくさん味噌汁	→ <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>茎わかめ</u> <u>人参</u> <u>こんにゃく</u> <u>さつま揚げ</u> <u>枝豆</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> → <u>ごぼう</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>人参</u> <u>しめじ</u> <u>こんにゃく</u> <u>じゃがいも</u> <u>ねぎ</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	四 回 目 (廃 油) 揚 げ 油 の 回 転
27 月 ※ こ 保 の み ※	白飯 鶏肉のねぎ塩焼き 麻婆豆腐 中華スープ	→ <u>精白米</u> → <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>白ごま</u> <u>ごま油</u> → <u>豆腐</u> <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>干し椎茸</u> <u>たけのこ水煮</u> <u>にら</u> <u>人参</u> <u>中華スープ</u> <u>赤味噌</u> <u>上白糖</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>オイスターソース</u> <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>ロースハム</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>きくらげ</u> <u>しめじ</u> <u>チンゲン菜</u> <u>白菜</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>濃口醤油</u> <u>中華スープ</u>	
28 火	高山ラーメン 高山ラーメンスープ 揚げぎょうざ 中華和え	→ <u>高山ラーメン</u> → <u>豚肉</u> <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>人参</u> <u>もやし</u> <u>白菜</u> <u>なると</u> <u>ねぎ</u> <u>高山ラーメンスープ</u> <u>濃口醤油</u> <u>白こしょう</u> → <u>ぎょうざ</u> <u>大豆油</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>酢</u> <u>上白糖</u> <u>ごま油</u>	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
29 水	白飯 サバのカレー焼き ひじきの煮つけ 里芋の味噌汁 みかん	→ <u>白飯</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>ひじき</u> <u>人参</u> <u>大豆水煮</u> <u>鶏肉</u> <u>さやいんげん</u> <u>干し椎茸</u> <u>こんにゃく</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>サラダ油</u> → <u>里芋</u> <u>玉ねぎ</u> <u>しめじ</u> <u>白菜</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>みかん</u>	
30 木	コッペパン イカフライ ごぼうサラダ パンプキンスープ ハロウィンデザート	→ <u>コッペパン</u> → <u>イカフライ</u> <u>大豆油</u> → <u>ごぼう</u> <u>きゅうり</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>香りがまドレッシング</u> → <u>かぼちゃ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>クリームコーン</u> <u>かぼちゃペースト</u> <u>牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>パセリ粉</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>サラダ油</u> → <u>パンプキンパバロア</u>	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
31 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚肉のかりん揚げ こんにゃくの炒り煮 なめこの味噌汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>中双糖</u> <u>酒</u> <u>白ごま</u> → <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>酒</u> <u>さやいんげん</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> → <u>なめこ水煮</u> <u>えのきたけ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u>	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。
※主菜はこども園・保育園 40g、1～6年 50g、7～9年 60gを目安に作っています。
※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食材表に詳細を表示してあります。
※調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。 例⇒濃口醤油・淡口醤油・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〒324-3002)