

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 11月 材料表

4 火	ソフト麺 肉味噌ソース マグロカツ キャベツのごま和え オレンジ	→ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ) →豚肉 酒 生姜 サラダ油 にんじん たまねぎ たけのこ 干し椎茸 豆味噌 中双糖 澱粉 和風だしのもと 赤味噌 →マグロカツ 大豆油 →キャベツ にんじん ホールコーン こまつな 白すりごま 濃口醤油 みりん →オレンジ	1 回 目 揚 げ 油 の 回 転
5 水	白飯 サワラの西京焼き 高野豆腐の煮物 みぞれ汁 豆乳プリン	→白飯 →サワラ 白甘味噌 酒 みりん →高野豆腐 たまねぎ にんじん 干し椎茸 さやいんげん 淡口醤油 上白糖 和風だしのもと 酒 みりん →鶏肉 酒 だいこん にんじん もみじ型かまぼこ ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) 生姜 一味唐辛子 →豆乳プリン	
6 木	黒コッペパン フライドチキン 小松菜としめじのソテー ポトフ 乾燥小魚(学園のみ)	→黒コッペパン →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 塩 黒こしょう 澱粉 大豆油 →たまねぎ こまつな しめじ ホールコーン 赤ピーマン 塩 白こしょう スープストック サラダ油 →フランクフルト だいこん にんじん たまねぎ じゃがいも 塩 白こしょう スープストック →乾燥小魚	2 回 目 (揚 げ 油 の 回 転
7 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) いもいもカレー オムレツ 海藻サラダ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 レバーミンチ 白ワイン 塩 白こしょう カレー粉 生姜 にんにく サラダ油 たまねぎ じゃがいも さといも さつまいも にんじん カレールウ(バーモント) 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 グリンピース →オムレツ →キャベツ ホールコーン さやいんげん 海藻ミックス 青じそドレッシング	
10 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イワシのかば焼き 大豆の磯煮 大根の味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →イワシ 酒 生姜 澱粉 大豆油 濃口醤油 上白糖 みりん →大豆 茎わかめ にんじん 枝豆 中双糖 みりん 濃口醤油 和風だしのもと →だいこん ごぼう えのきたけ 豆腐 油揚げ たまねぎ ねぎ 赤味噌 だしパック(鰹なし)	3 回 目 揚 げ 油 の 回 転
11 火	中華麺 醤油ラーメンスープ 春巻き れんこんの中華きんぴら りんご	→中華麺 →サラダ油 酒 豚肉 たまねぎ にんじん にら メンマ なんと ねぎ 醤油ラーメンスープ 塩 白こしょう →春巻き 大豆油 →ごま油 れんこん にんじん こんにゃく 酒 みりん 上白糖 中華スープ 濃口醤油 さやいんげん →りんご	1 回 目 揚 げ 油 の 回 転
12 水	白飯 豚肉の生姜焼き 甘酢和え 五目汁	→白飯 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 上白糖 →だいこん さやいんげん ホールコーン にんじん 酢 和風だしのもと 上白糖 塩 →油揚げ にんじん ごぼう たまねぎ しめじ 糸昆布 ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし)	
13 木	レーズンパン 鶏肉のハーブ焼き いもいもサラダ ジュリエンスープ	→レーズンパン →鶏肉 塩 白こしょう にんにく オレガノ レモン汁 オリーブ油 →じゃがいも さつまいも ホールコーン 枝豆 卵不使用マヨネーズ 白こしょう →ハム にんじん たまねぎ セロリ だいこん スープストック 塩 白こしょう パセリ	
14 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) タラのから揚げ おかか和え 芋煮汁 ラフランスゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →タラのから揚げ 大豆油 →キャベツ にんじん こまつな 濃口醤油 みりん かつお節 →牛肉 さといも こんにゃく ごぼう 酒 ねぎ 干し椎茸 だしパック(鰹なし) 濃口醤油 淡口醤油 塩 生姜 →ラフランスゼリー	2 回 目 揚 げ 油 の 回 転
17 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サバのカレー焼き 切干大根の炒め煮 わかめのすまし汁	→精白米 大麦 →精白米 →サバ 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 →切干大根 油揚げ にんじん こまつな 濃口醤油 上白糖 酒 みりん サラダ油 干し椎茸 和風だしのもと →豆腐 アサリ 酒 わかめ にんじん はくさい もやし だしパック(鰹なし) 淡口醤油 塩	
18 火	うどん 肉うどんの汁 五目厚焼き玉子 小松菜の大豆和え 柿	→一食用うどん(こども園・保育園:冷凍うどん) →豚肉 干し椎茸 たまねぎ ごぼう はくさい えのきたけ 油揚げ にんじん ねぎ 淡口醤油 みりん 酒 塩 だしパック(鰹なし) →五目厚焼き玉子 →こまつな もやし 切干大根 にんじん 濃口醤油 みりん 和風だしのもと ひきわり大豆 →柿	

19 水	白飯 豚肉のねぎ味噌焼き 吹き寄せ煮 じんだ汁	→白飯 →豚肉 赤味噌 ねぎ 生姜 みりん 酒 →鶏肉 ごぼう にんじん れんこん いちょう型かまぼこ くり 干し椎茸 さやいんげん 濃口醤油 酒 みりん 中双糖 和風だしのもと サラダ油 →こんにゃく にんじん だいこん 絹厚揚げ ねぎ だしパック(鰹なし) 大豆ペースト 豆乳 淡口醤油 塩	
20 木	米粉パン 白身魚フライ キャベツのサラダ 糸貫トマトのミネストローネ ーロチーズ	→米粉パン →白身魚フライ 大豆油 →キャベツ 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン イタリアンドレッシング →白いんげん豆 フランクフルト たまねぎ じゃがいも パセリ トマト トマトケチャップ トマトピューレ スープストック 上白糖 塩 白こしょう →ーロチーズ	3 回 目 揚 げ 油 の 回 転
21 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ハンバーグ ひじきの煮物 さつまいもの味噌汁 みかん	→精白米 大麦 →精白米 →ハンバーグ →サラダ油 豚肉 ひじき にんじん ごぼう 酒 油揚げ 枝豆 みりん 三温糖 濃口醤油 和風だしのもと 白いりごま →さつまいも だいこん たまねぎ 絹厚揚げ ねぎ 豆味噌 赤味噌 だしパック(鰹なし) 煮干し粉 →みかん	
25 火	きしめん 味噌きしめんの汁 ちくわの磯辺揚げ ひきずり	→一食用きしめん →鶏肉 酒 ごぼう だいこん にんじん ねぎ 干し椎茸 油揚げ かまぼこ 豆味噌 だしパック(鰹なし) →ちくわ 小麦粉 青のり粉 大豆油 →鶏肉 ねぎ はくさい しらたき えのきたけ にんじん 濃口醤油 中双糖 酒 和風だしのもと サラダ油	4 回 目 揚 げ 油 の 回 転
26 水	白飯 さつまいもチップス 牛丼の具 けんちん汁 ヨーグルト	→白飯 →さつまいも 大豆油 塩 →サラダ油 生姜 牛肉 ごぼう にんじん たまねぎ 糸こんにゃく 中双糖 濃口醤油 みりん 酒 澱粉 →だいこん にんじん さといも ねぎ 豆腐 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) 糸昆布 →ヨーグルト	1 回 目 揚 げ 油 の 回 転
27 木	食パン ウインナー カラフルソテー シチュー いちごジャム	→食パン →ウインナー →ホールコーン キャベツ にんじん さやいんげん スープストック 塩 白こしょう サラダ油 →鶏肉 サラダ油 白ワイン たまねぎ にんじん さつまいも しめじ 生椎茸 マッシュルーム バター 小麦粉 塩 白こしょう スープストック 調理用牛乳 脱脂粉乳 ブロッコリー →いちごジャム	
28 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) チヂミ ピビンパの具 わかめスープ 野菜ゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →チヂミ 大豆油 →ごま油 生姜 にんにく 豚肉 大豆たんぱく 酒 豆板醤 ぜんまい にんじん たけのこ にら 上白糖 濃口醤油 白いりごま 白こしょう 酢 →たまねぎ はくさい だいこん わかめ 豆腐 中華スープ 鶏がらスープ 濃口醤油 塩 白こしょう →野菜ゼリー	2 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。
※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Ⅲ3 2 4－3 0 0 2)