

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

## 12月 材料表

1月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豆腐ハンバーグおろしソースかけ れんこんのきんぴら 豚汁 みかん	→精白米 大麦 →精白米 →豆腐ハンバーグ 大根 みりん 濃口醤油 上白糖 和風だしのもと →れんこん 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 濃口醤油 さやいんげん →豚肉 大根 人参 かぼちゃ ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> 豆味噌 煮干し粉 →みかん	三回目 揚げ油の回転
	中華麺 とんこつラーメンスープ 揚げギョウザ 華風和え 杏仁豆腐	→中華麺 →焼き豚 玉ねぎ 人参 きくらげ キャベツ メンマ なると ねぎ とんこつラーメンスープ サラダ油 にんにく 白こしょう →ギョウザ 大豆油 →大根 枝豆 人参 春雨 淡口醤油 上白糖 酢 ごま油 →杏仁豆腐	
	白飯 サケの松風焼き 炒り鶏 白菜鍋 りんご	→白飯 →サケ 濃口醤油 酒 赤味噌 上白糖 みりん ゆず果汁 白ごま →鶏肉 ごぼう れんこん 人参 干し椎茸 枝豆 濃口醤油 三温糖 和風だしのもと 酒 みりん サラダ油 →白菜 油揚げ えのきだけ マロニー 人参 しめじ 豚肉 ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> 淡口醤油 濃口醤油 酒 みりん →りんご	
	コッペパン 里芋コロッケ コーンサラダ 大根のスープ	→コッペパン →里芋コロッケ 大豆油 →ホールコーン キャベツ 人参 かんきつドレッシング →大根 玉ねぎ 人参 しめじ ベーコン スープストック 塩 白こしょう	
	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ビーフカレー れんこんチップス 海藻サラダ	→精白米 大麦 →精白米 →牛肉 塩 白こしょう 生姜 にんにく サラダ油 ジャガイモ 玉ねぎ 人参 りんごピューレ トマトケチャップ 赤ワイン ウスターーソース カレールウ(バーモント) カレールウ(ディナー) 脱脂粉乳 →れんこん 大豆油 塩 青のり粉 →キャベツ きゅうり 人参 海藻ミックス 青じそドレッシング	
	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉の塩こうじ焼き 五目豆 里芋の味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 塩こうじ みりん 淡口醤油 酒 →大豆水煮 こんにゃく 人参 鶏肉 さやいんげん 酒 中双糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと →里芋 玉ねぎ しめじ 白菜 わかめ ねぎ 赤味噌 だしパック(鰹なし)	
8月	うどん けんちんうどんの汁 厚焼き玉子 昆布和え ヨーグルト	→一食用うどん(こども園・保育園:冷凍うどん) →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) →厚焼き玉子 →人参 白菜 きゅうり 塩昆布 塩 淡口醤油 →ヨーグルト	
9月	白飯 サバの香味焼き おかか和え 五目すまし汁 柿	→白飯 →サバ 生姜 にんにく 上白糖 濃口醤油 酒 ねぎ ごま油 →人参 ホールコーン もやし 小松菜 淡口醤油 みりん かつお節 →豆腐 人参 ごぼう 大根 えのきだけ 糸昆布 ねぎ 淡口醤油 塩 みりん <u>だしパック(鰹なし)</u> →柿	
10月	黒コッペパン かぼちゃ肉サンドフライ まめサラダ ポトフ	→黒コッペパン →かぼちゃ肉サンドフライ 大豆油 →ビーンズミックス キャベツ ホールコーン 枝豆 香りごまドレッシング →鶏肉 大根 人参 玉ねぎ ジャガイモ 塩 白こしょう スープストック ローリエ	
11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 →ワカサギフリッター 大豆油 →鶏肉 ごぼう 人参 絹厚揚げ 干し椎茸 里芋 濃口醤油 酒 みりん 中双糖 和風だしのもと サラダ油 濃粉 →大根 人参 高野豆腐 油揚げ こんにゃく 豆味噌 白味噌 <u>だしパック(鰹なし)</u> 糸昆布 →りんご	二回目 揚げ油の回転
12月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) れんこんのはさみ揚げ 三色和え 関東煮	→精白米 大麦 →精白米 →ワカサギフリッター 大豆油 →鶏肉 ごぼう 人参 絹厚揚げ 干し椎茸 里芋 濃口醤油 酒 みりん 中双糖 和風だしのもと サラダ油 濃粉 →大根 里芋 こんにゃく 玉はんぺん がんもどき 昆布 濃口醤油 みりん 中双糖 酒 <u>だしパック(鰹なし)</u>	三回目 揚げ油の回転
15月	中華麺 塩ラーメンスープ シューマイ 厚揚げの味噌炒め オレンジ	→中華麺 →豚肉 生姜 にんにく サラダ油 酒 メンマ 人参 チングン菜 きくらげ なると ねぎ 鶏がらスープ 塩ラーメンスープ 白こしょう →シューマイ →サラダ油 生姜 豚肉 干し椎茸 人参 キャベツ 絹厚揚げ 酒 中華スープ 上白糖 豆味噌 濃粉 →オレンジ	四回目 (廃油)

17水	白飯 アジの南部焼き きんぴらごぼう 白菜の味噌汁	→白飯 →アジ 生姜 塩 濃口醤油 酒 白ごま 黒ごま →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 濃口醤油 さやいんげん →白菜 玉ねぎ えのきだけ 豆腐 わかめ 赤味噌 豆味噌 だしパック(鰹なし)	一回目 揚げ油の回転
	食パン 大豆の包み揚げ 大根サラダ 鶏肉のクリーム煮 いちごジャム	→食パン →大豆の包み揚げ 大豆油 →大根 人参 キャベツ イタリアンドレッシング →鶏肉 白ワイン ジャガイモ 玉ねぎ 人参 マカロニ 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 スープストック 塩 白こしょう サラダ油 →いちごジャム	
	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ ごま和え みぞれ汁 りんごゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 濃粉 大豆油 →ホールコーン ほうれん草 キャベツ 人参 上白糖 濃口醤油 白ごま →豆腐 白菜 かぶ 人参 かまぼこ 玉ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> 生姜 →りんごゼリー	
	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) マスの柚庵焼き かぼちゃのそぼろ煮 大根の味噌汁 ゆずゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →マス 淡口醤油 酒 みりん ゆず果汁 →かぼちゃ 鶏肉 生姜 酒 濃口醤油 中双糖 サラダ油 みりん 和風だしのもと →大根 人参 しめじ 絹厚揚げ わかめ ねぎ 赤味噌 だしパック(鰹なし) →ゆずゼリー	
22月	ソフト麺 中華あんかけ 春巻き 中華和え	→ソフト麺(こども園・保育園:冷凍うどん) →豚肉 酒 濃口醤油 生姜 サラダ油 人参 きくらげ 干し椎茸 玉ねぎ にら 中華スープ 塩 白こしょう 濃粉 ごま油 →春巻き 大豆油 →大根 キャベツ 人参 ホールコーン 淡口醤油 上白糖 酢 ごま油	三回目 (廃油)
	白飯 豚肉の香味焼き トマト入り麻婆豆腐 ワンタンスープ みかん	→白飯 →豚肉 ねぎ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 →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 にら トマト 黄ピーマン ねぎ 中華スープ 赤味噌 上白糖 酒 濃口醤油 濃粉 豆味噌 →ワンタン 人参 もやし えのきだけ 白菜 濃口醤油 塩 中華スープ 白こしょう →みかん	
	コッペパン ローストチキン ブロッコリーサラダ コーンスープ クリスマスデザート	→コッペパン →鶏肉 塩 白こしょう 白ワイン にんにく 濃口醤油 →人参 ブロッコリー 枝豆 イタリアンドレッシング →玉ねぎ クリームコーン ホールコーン 牛乳 脱脂粉乳 パセリ粉 スープストック 塩 白こしょう 小麦粉 バター サラダ油 →クリスマスケーキ(学園) →クリスマスデザート(こども園・保育園)	
	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イワシの生姜煮 大歳のごつつお すまし汁	→精白米 大麦 →精白米 →イワシの生姜煮 →鶏肉 酒 大根 里芋 人参 油揚げ こんにゃく 糸昆布 三温糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 →ゆば わかめ ねぎ えのきだけ 人参 小松菜 だしパック(鰹なし) 淡口醤油 塩 酒	

※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おります。  
※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T324-3002)