

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 <u>みりん</u> <u>濃口醤油</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> →れんこん 人参 こんにゃく <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> さやいんげん →豚肉 大根 人参 かぼちゃ <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>豆味噌</u> <u>煮干し粉</u> → <u>みかん</u>	
2火	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	→ <u>中華麺</u> → <u>焼き豚</u> 玉ねぎ 人参 きくらげ キャベツ <u>メンマ</u> <u>なると</u> <u>ねぎ</u> <u>とんこつラーメンスープ</u> <u>サラダ油</u> にんにく 白こしょう →ギョウザ <u>大豆油</u> →大根 枝豆 人参 <u>春雨</u> <u>淡口醤油</u> 上白糖 <u>酢</u> <u>ごま油</u> → <u>杏仁豆腐</u>	三回目 揚げ油の回転
3水	白飯 サケの松風焼き 炒り鶏 白菜鍋 りんご	→ <u>白飯</u> →サケ <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>赤味噌</u> 上白糖 <u>みりん</u> <u>ゆず果汁</u> 白ごま →鶏肉 ごぼう れんこん 人参 干し椎茸 枝豆 <u>濃口醤油</u> 三温糖 <u>和風だしのもと</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> →白菜 <u>油揚げ</u> えのきたけ <u>マロニー</u> 人参 しめじ 豚肉 <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> →りんご	
4木	コッペパン 里芋コロッケ コーンサラダ 大根のスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>里芋コロッケ</u> <u>大豆油</u> →ホールコーン キャベツ 人参 <u>かんきつドレッシング</u> →大根 玉ねぎ 人参 しめじ <u>ベーコン</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう	四回目(廃油) 揚げ油の回転
5金	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 <u>サラダ油</u> じゃがいも 玉ねぎ 人参 <u>りんごピューレ</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>赤ワイン</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> →れんこん <u>大豆油</u> 塩 <u>青のり粉</u> →キャベツ きゅうり 人参 <u>海藻ミックス</u> <u>青じそドレッシング</u>	一回目 揚げ油の回転
8月	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 <u>塩こうじ</u> <u>みりん</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> →大豆水煮 こんにゃく 人参 鶏肉 さやいんげん <u>酒</u> 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> →里芋 玉ねぎ しめじ 白菜 わかめ <u>ねぎ</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
9火	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	→ <u>一食用うどん(こども園・保育園・冷凍うどん)</u> →大根 人参 こんにゃく 鶏肉 <u>酒</u> 干し椎茸 <u>糸かまぼこ</u> <u>油揚げ</u> <u>ねぎ</u> <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>厚焼き玉子</u> →人参 白菜 きゅうり <u>塩昆布</u> 塩 <u>淡口醤油</u> → <u>ヨーグルト</u>	
10水	白飯 サバの香味焼き おかか和え 五目すまし汁 柿	→ <u>白飯</u> → <u>サバ</u> 生姜 にんにく 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>ねぎ</u> <u>ごま油</u> →人参 ホールコーン もやし 小松菜 <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>かつお節</u> →豆腐 人参 ごぼう 大根 えのきたけ <u>糸昆布</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>柿</u>	
11木	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	→ <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>ビーンズミックス</u> キャベツ ホールコーン 枝豆 <u>香りがまドレッシング</u> →鶏肉 大根 人参 玉ねぎ じゃがいも 塩 白こしょう <u>スープストック</u> ローリエ	二回目 揚げ油の回転
12金	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 <u>大豆油</u> →鶏肉 ごぼう 人参 <u>絹厚揚げ</u> 干し椎茸 里芋 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> 中双糖 <u>和風だしのもと</u> <u>サラダ油</u> <u>澱粉</u> →大根 人参 高野豆腐 <u>油揚げ</u> こんにゃく <u>豆味噌</u> <u>白味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>糸昆布</u> →りんご	三回目 揚げ油の回転
15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 → <u>れんこんのはさみ揚げ</u> <u>大豆油</u> →人参 ほうれん草 白菜 <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> →大根 里芋 こんにゃく <u>玉はんぺん</u> <u>がんもどき</u> <u>昆布</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 中双糖 <u>酒</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	四回目(廃油) 揚げ油の回転
16火	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	→ <u>中華麺</u> →豚肉 生姜 にんにく <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>メンマ</u> 人参 チンゲン菜 きくらげ <u>なると</u> <u>ねぎ</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>塩ラーメンスープ</u> 白こしょう → <u>シューマイ</u> → <u>サラダ油</u> 生姜 豚肉 干し椎茸 人参 キャベツ <u>絹厚揚げ</u> <u>酒</u> <u>中華スープ</u> 上白糖 <u>豆味噌</u> <u>澱粉</u> → <u>オレンジ</u>	

17水	白飯 アジの南部焼き きんぴらごぼう 白菜の味噌汁	→ <u>白飯</u> → <u>アジ</u> 生姜 塩 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> 白ごま 黒ごま →ごぼう 人参 こんにゃく <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> さやいんげん →白菜 玉ねぎ えのきたけ <u>豆腐</u> わかめ <u>赤味噌</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
18木	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	→ <u>食パン</u> → <u>大豆の包み揚げ</u> <u>大豆油</u> →大根 人参 キャベツ <u>イタリアンドレッシング</u> →鶏肉 <u>白ワイン</u> じゃがいも 玉ねぎ 人参 <u>マカロニ</u> 小麦粉 <u>バター</u> 牛乳 <u>脱脂粉乳</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう <u>サラダ油</u> → <u>いちごジャム</u>	一回目 揚げ油の回転
19金	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 <u>濃口醤油</u> 生姜 <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> →ホールコーン ほうれん草 キャベツ 人参 上白糖 <u>濃口醤油</u> 白ごま →豆腐 白菜 かぶ 人参 <u>かまぼこ</u> <u>ねぎ</u> <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> 生姜 → <u>りんごゼリー</u>	二回目 揚げ油の回転
22月	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 <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>ゆず果汁</u> →かぼちゃ 鶏肉 生姜 <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> 中双糖 <u>サラダ油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> →大根 人参 しめじ <u>絹厚揚げ</u> わかめ <u>ねぎ</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>ゆずゼリー</u>	
23火	ソフト麺 中華あんかけ 春巻き 中華和え	→ <u>ソフト麺(こども園・保育園・冷凍うどん)</u> →豚肉 <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> 生姜 <u>サラダ油</u> 人参 きくらげ 干し椎茸 玉ねぎ にら <u>中華スープ</u> 塩 白こしょう <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>春巻き</u> <u>大豆油</u> →大根 キャベツ 人参 ホールコーン <u>淡口醤油</u> 上白糖 <u>酢</u> <u>ごま油</u>	三回目(廃油) 揚げ油の回転
24水	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	→ <u>白飯</u> →豚肉 <u>ねぎ</u> 生姜 にんにく 塩 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> → <u>冷凍豆腐</u> <u>大豆たんぱく</u> 豚肉 <u>生姜</u> にんにく <u>ごま油</u> 干し椎茸 たけのこ にら トマト <u>黄ピーマン</u> <u>ねぎ</u> <u>中華スープ</u> <u>赤味噌</u> 上白糖 <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> <u>豆味噌</u> → <u>ワンタン</u> 人参 もやし えのきたけ 白菜 <u>濃口醤油</u> 塩 <u>中華スープ</u> 白こしょう → <u>みかん</u>	
25木	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	→ <u>コッペパン</u> →鶏肉 塩 白こしょう <u>白ワイン</u> にんにく <u>濃口醤油</u> →人参 ブロッコリー 枝豆 <u>イタリアンドレッシング</u> →玉ねぎ <u>クリームコーン</u> ホールコーン 牛乳 <u>脱脂粉乳</u> <u>パセリ粉</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう 小麦粉 <u>バター</u> <u>サラダ油</u> → <u>クリスマスケーキ(学園)</u> → <u>クリスマスデザート(こども園・保育園)</u>	
26金	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 → <u>イワシの生姜煮</u> →鶏肉 <u>酒</u> 大根 里芋 人参 <u>油揚げ</u> こんにゃく <u>糸昆布</u> 三温糖 <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> →ゆば わかめ <u>ねぎ</u> えのきたけ 人参 小松菜 <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>酒</u>	

※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TEL 3 2 4－3 0 0 2)