

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 1月 材料表

6 火※こ・保のみ	五目うどん 鶏天 おひたし	→ <u>冷凍うどん</u> <u>だいこん</u> <u>にんじん</u> <u>こんにゃく</u> <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>干し椎茸</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> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>鶏ささ身</u> <u>塩</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>小麦粉</u> <u>大豆油</u> → <u>ほうれんそう</u> <u>はくさい</u> <u>にんじん</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u>	1 回 目 揚 げ 油 の 回 転
7 水	白飯 ブリの照り焼き 煮なます すまし汁 一食黒豆(学園のみ)	→ <u>精白米</u> → <u>ブリ</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> → <u>だいこん</u> <u>にんじん</u> <u>れんこん</u> <u>油揚げ</u> <u>刻み昆布</u> <u>サラダ油</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>酢</u> → <u>雪だるまかまぼこ</u> <u>干し椎茸</u> <u>だいこん</u> <u>はくさい</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>酒</u> → <u>一食黒豆</u>	
8 木	食パン メンチカツ カラフルソテー ポトフ スライスチーズ	→ <u>食パン</u> → <u>メンチカツ</u> <u>大豆油</u> → <u>フランクフルト</u> <u>白いんげん豆</u> <u>ホールコーン</u> <u>キャベツ</u> <u>赤ピーマン</u> <u>黄ピーマン</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>鶏肉</u> <u>だいこん</u> <u>にんじん</u> <u>たまねぎ</u> <u>じゃがいも</u> <u>塩</u> <u>ブロッコリー</u> <u>白こしょう</u> <u>スープストック</u> <u>ローリエ</u> → <u>スライスチーズ</u>	2 回 目 揚 げ 油 の 回 転
9 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) タイの塩焼き 切干大根の煮物 豚汁 いよかんゼリー	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>タイ</u> <u>塩</u> <u>酒</u> → <u>切干大根</u> <u>オイルツナ</u> <u>にんじん</u> <u>こまつな</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>豚肉</u> <u>ごぼう</u> <u>だいこん</u> <u>さといも</u> <u>こんにゃく</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> → <u>いよかんゼリー</u>	
13 火	中華麺 味噌ラーメンスープ 揚げギョウザ 糸寒天の甘酢和え マンゴープリン	→ <u>中華麺</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>サラダ油</u> <u>きくらげ</u> <u>にんじん</u> <u>はくさい</u> <u>ねぎ</u> <u>チンゲン菜</u> <u>なると</u> <u>ホールコーン</u> <u>味噌ラーメンスープ</u> <u>白こしょう</u> → <u>ギョウザ</u> <u>大豆油</u> → <u>糸寒天</u> <u>わかめ</u> <u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u> <u>にんじん</u> <u>上白糖</u> <u>酢</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> → <u>マンゴープリン</u>	3 回 目 揚 げ 油 の 回 転
14 水	白飯 サワラの白醤油焼き おかか和え のっぺい汁	→ <u>白飯</u> → <u>サワラ</u> <u>白醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> → <u>はくさい</u> <u>ブロッコリー</u> <u>にんじん</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>だいこん</u> <u>にんじん</u> <u>こんにゃく</u> <u>さといも</u> <u>干し椎茸</u> <u>油揚げ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>澱粉</u>	
15 木	米粉バーガーパン ハンバーグトマトソース かけ 海藻サラダ クリームシチュー	→ <u>米粉バーガーパン</u> → <u>ハンバーグ</u> <u>トマト</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>ホールコーン</u> <u>さやいんげん</u> <u>海藻ミックス</u> <u>青じそドレッシング</u> → <u>鶏肉</u> <u>白ワイン</u> <u>じゃがいも</u> <u>にんじん</u> <u>たまねぎ</u> <u>かぶ</u> <u>枝豆</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>	
16 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) キビナゴフライ 高菜炒め(学園) 野菜炒め(こども園・保育園) タイピーエン デコボン	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>キビナゴフライ</u> <u>大豆油</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>たまねぎ</u> <u>枝豆</u> <u>高菜漬け</u> <u>ねぎ</u> <u>ごま油</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>たまねぎ</u> <u>枝豆</u> <u>ねぎ</u> <u>ごま油</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>なると</u> <u>むきエビ</u> <u>生姜</u> <u>春雨</u> <u>にんじん</u> <u>キャベツ</u> <u>たまねぎ</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>中華スープ</u> <u>塩</u> <u>淡口醤油</u> <u>白こしょう</u> → <u>デコボン</u>	4 回 目 (<u>廃油</u>) 揚 げ 油 の 回 転
19 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 糸貫トマトカレー ウインナー 大根サラダ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>サラダ油</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>豚肉</u> <u>赤ワイン</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>じゃがいも</u> <u>たまねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>りんごビューレ</u> <u>トマト</u> <u>カレールウ(バーモント・ディナー)</u> <u>ウスターソース</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>バジル</u> → <u>ウインナー</u> → <u>だいこん</u> <u>にんじん</u> <u>ホールコーン</u> <u>さやいんげん</u> <u>イタリアンドレッシング</u>	
20 火	うどん かやくうどんの汁 ハツシモおやきのごま味噌かけ 青菜のおかか和え	→ <u>一食用うどん(こども園・保育園:冷凍うどん)</u> → <u>鶏肉</u> <u>干し椎茸</u> <u>だいこん</u> <u>えのきたけ</u> <u>かまぼこ</u> <u>たまねぎ</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>ハツシモおやき</u> <u>豆味噌</u> <u>濃口醤油</u> <u>中双糖</u> <u>みりん</u> <u>白ごま</u> → <u>キャベツ</u> <u>にんじん</u> <u>こまつな</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>かつお節</u>	
21 水	白飯 サバのみぞれ煮 じゃがいものきんぴら 大根の味噌汁 りんご	→ <u>白飯</u> → <u>サバのみぞれ煮</u> → <u>サラダ油</u> <u>ごぼう</u> <u>じゃがいも</u> <u>にんじん</u> <u>こんにゃく</u> <u>さつま揚げ</u> <u>さやいんげん</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>白いりごま</u> → <u>だいこん</u> <u>はくさい</u> <u>にんじん</u> <u>えのきたけ</u> <u>油揚げ</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>りんご</u>	

22 木	黒コッペパン エビフライ キャベツのソテー コーンスープ	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>エビフライ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>にんじん</u> <u>しめじ</u> <u>ベーコン</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> → <u>たまねぎ</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</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>	1 回 目 揚 げ 油 の 回 転
23 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚肉のかりん揚げ 大豆とひじきの煮物 郡上味噌汁 ヨーグルト	→ <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>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>白いりごま</u> → <u>大豆</u> <u>ひじき</u> <u>にんじん</u> <u>干し椎茸</u> <u>こんにゃく</u> <u>サラダ油</u> <u>さやいんげん</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>絹厚揚げ</u> <u>まいたけ</u> <u>だいこん</u> <u>たまねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>郡上味噌</u> → <u>ヨーグルト</u>	2 回 目 揚 げ 油 の 回 転
26 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) アユの香味だれ(学園) ホキの香味だれ(こども園・保育園) さといもの煮物 こも豆腐のすまし汁 野菜ゼリー	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>アユ</u> <u>澱粉付き</u> <u>大豆油</u> <u>ねぎ</u> <u>青じそ</u> <u>生姜</u> <u>三温糖</u> <u>酢</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> → <u>ホキ</u> <u>澱粉付き</u> <u>大豆油</u> <u>ねぎ</u> <u>青じそ</u> <u>生姜</u> <u>三温糖</u> <u>酢</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> → <u>さといも</u> <u>鶏肉</u> <u>酒</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>こも豆腐</u> <u>まいたけ</u> <u>だいこん</u> <u>はくさい</u> <u>にんじん</u> <u>わかめ</u> <u>こまつな</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>野菜ゼリー</u>	3 回 目 (<u>廃油</u>) 揚 げ 油 の 回 転
27 火	ソフト麺 カレーソース マグロのノルウェー風 おから煮	→ <u>ソフト麺</u> (こども園・保育園:スパゲッティ) → <u>豚肉</u> <u>にんにく</u> <u>白ワイン</u> <u>サラダ油</u> <u>たまねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>キャベツ</u> <u>グリーンピース</u> <u>しめじ</u> <u>スープストック</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>カレー粉</u> <u>濃口醤油</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>カレールウ(バーモント・ディナー)</u> → <u>マグロ</u> <u>生姜</u> <u>塩</u> <u>白ワイン</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</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>白いりごま</u> → <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>にんじん</u> <u>干し椎茸</u> <u>ねぎ</u> <u>おから</u> <u>豆乳</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>	1 回 目 (揚 げ 油 の 回 転
28 水	白飯 サケの塩焼き ほうれん草のおひたし 赤味噌汁	→ <u>白飯</u> → <u>サケ</u> <u>塩</u> <u>酒</u> → <u>ほうれん草</u> <u>はくさい</u> <u>にんじん</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>かつお節</u> → <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>えのきたけ</u> <u>たまねぎ</u> <u>ごぼう</u> <u>だいこん</u> <u>油揚げ</u> <u>豆腐</u> <u>ねぎ</u> <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>煮干し粉</u>	
29 木	コッペパン コロッケ 付け合わせ トマトシチュー いちごジャム	→ <u>コッペパン</u> → <u>コロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>さやいんげん</u> <u>ホールコーン</u> <u>かんきつドレッシング</u> → <u>サラダ油</u> <u>にんにく</u> <u>豚肉</u> <u>赤ワイン</u> <u>たまねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>じゃがいも</u> <u>セロリ</u> <u>トマト</u> <u>グリーンピース</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>上白糖</u> <u>トマトケチャップ</u> → <u>いちごジャム</u>	2 回 目 揚 げ 油 の 回 転
30 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚肉の塩こうじ焼き れんこんのきんぴら 船頭鍋 南濃みかん	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>塩こうじ</u> → <u>サラダ油</u> <u>れんこん</u> <u>にんじん</u> <u>こんにゃく</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> <u>さやいんげん</u> → <u>アサリ</u> <u>酒</u> <u>タラ</u> <u>かまぼこ</u> <u>焼き豆腐</u> <u>干し椎茸</u> <u>はくさい</u> <u>だいこん</u> <u>さといも</u> <u>にんじん</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>豆味噌</u> → <u>南濃みかん</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Ⅲ3 2 4－3 0 0 2)