

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 2月 材料表

2月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ビビンバの具   シューマイ わかめスープ  ヨーグルト	→精白米 大麦 →精白米 → <u>ごま油</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>豚肉</u> <u>大豆たんぱく</u> <u>酒</u> <u>豆板醤</u> <u>ぜんまい水煮</u> <u>人参</u> <u>たけのこ</u> <u>にら</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>白ごま</u> <u>白こしょう</u> <u>酢</u> → <u>シューマイ</u> → <u>玉ねぎ</u> <u>白菜</u> <u>大根</u> <u>わかめ</u> <u>豆腐</u> <u>中華スープ</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>ヨーグルト</u>	
3火	うどん 五目うどんの汁   イワシのかば焼き ごま和え  福豆(学園のみ)	→ <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>白菜</u> <u>えのきたけ</u> <u>かまぼこ</u> <u>人参</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>イワシ</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>みりん</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>福豆</u>	三回目(廃油) 揚げ油の回転数
4水	白飯 豚肉の生姜焼き ブロッコリーの おかか和え けんちん汁  豆乳プリン	→ <u>白飯</u> → <u>豚肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> → <u>ブロッコリー</u> <u>人参</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>大根</u> <u>人参</u> <u>里芋</u> <u>ねぎ</u> <u>豆腐</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>糸昆布</u> → <u>豆乳プリン</u>	
5木	黒コッペパン かぼちゃ肉サンドフライ カラフルソテー  ABC スープ	→ <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>ホールコーン</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>さやいんげん</u> <u>サラダ油</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>ベーコン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>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>	一回目 揚げ油の回転数
6金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サワラの香味焼き 肉じゃが  なめこの味噌汁  オレンジ	→精白米 大麦 →精白米 → <u>サワラ</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>豚肉</u> <u>酒</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>しらたき</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>サラダ油</u> → <u>なめこ水煮</u> <u>えのきたけ</u> <u>わかめ</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> → <u>オレンジ</u>	
9月	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  すまし汁  いちご	→精白米 大麦 →精白米 → <u>ハンバーグ</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>澱粉</u> → <u>サラダ油</u> <u>ひじき</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>枝豆</u> <u>みりん</u> <u>三温糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>白ごま</u> → <u>かまぼこ</u> <u>えのきたけ</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>豆腐</u> <u>小松菜</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>いちご</u>	
10火	中華麺 塩ラーメンスープ   揚げギョウザ 華風和え アセロラゼリー	→ <u>中華麺</u> → <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>サラダ油</u> <u>メンマ</u> <u>人参</u> <u>チンゲン菜</u> <u>きくらげ</u> <u>もやし</u> <u>なると</u> <u>ねぎ</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>酒</u> <u>塩ラーメンスープ</u> <u>白こしょう</u> → <u>ギョウザ</u> <u>大豆油</u> → <u>大根</u> <u>枝豆</u> <u>人参</u> <u>春雨</u> <u>淡口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>酢</u> <u>ごま油</u> → <u>アセロラゼリー</u>	二回目(廃油) 揚げ油の回転数
12木	揚げパン サケのハーブ焼き 大根サラダ コーンスープ   りんご	→ <u>揚げパン</u> → <u>サケ</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>オレガノ</u> <u>オリーブ油</u> <u>レモン果汁</u> → <u>大根</u> <u>人参</u> <u>キャベツ</u> <u>香りごまドレッシング</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> → <u>りんご</u>	
13金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 大豆の揚げ煮  なばなのごま和え  味噌煮	→精白米 大麦 →精白米 → <u>大豆水煮</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>乾燥小魚</u> → <u>人参</u> <u>なばな</u> <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>白ごま</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>大根</u> <u>里芋</u> <u>こんにゃく</u> <u>玉はんぺん</u> <u>人参</u> <u>和風だしのもと</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u>	一回目 揚げ油の回転数
16月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 春巻き 麻婆豆腐   中華スープ  デコボン	→精白米 大麦 →精白米 → <u>春巻き</u> <u>大豆油</u> → <u>冷凍豆腐</u> <u>大豆たんぱく</u> <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>ごま油</u> <u>干し椎茸</u> <u>たけのこ</u> <u>にら</u> <u>玉ねぎ</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>澱粉</u> <u>豆味噌</u> → <u>アサリ</u> <u>酒</u> <u>チンゲン菜</u> <u>えのきたけ</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>きくらげ</u> <u>ねぎ</u> <u>中華スープ</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>デコボン</u>	二回目 揚げ油の回転数
17火	ロールパン 焼きそば   タコのから揚げ ポテトスープ  ヨーグルト	→ <u>ロールパン</u> → <u>中華麺</u> <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>玉ねぎ</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>焼きそばソース</u> <u>ウスターソース</u> <u>生姜酢漬け</u> <u>青のり粉</u> <u>かつお節</u> <u>サラダ油</u> → <u>タコのから揚げ</u> <u>大豆油</u> → <u>カットフランクフルト</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>じゃがいも</u> <u>白こしょう</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>パセリ粉</u> → <u>ヨーグルト</u>	三回目(廃油) 揚げ油の回転数

18水	白飯 アジの塩こうじ焼き きんぴらごぼう   豚汁  りんご	→ <u>白飯</u> → <u>アジ</u> <u>白味噌</u> <u>塩こうじ</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> → <u>ごぼう</u> <u>サラダ油</u> <u>人参</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>豚肉</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>かぼちゃ</u> <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>りんご</u>	
19木	コッペパン 鶏肉の照り焼き ポテトサラダ   ミネストローネ   いちごミックスジャム	→ <u>コッペパン</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>人参</u> <u>じゃがいも</u> <u>ホールコーン</u> <u>きゅうり</u> <u>卵不使用マヨネーズ</u> → <u>白いんげん豆</u> <u>ベーコン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>枝豆</u> <u>かぼちゃ</u> <u>パセリ粉</u> <u>トマト水煮</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>いちごミックスジャム</u>	
20金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー     れんこんチップス 海藻サラダ	→精白米 大麦 →精白米 → <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(パーモント)</u> <u>カレールウ(ディナー)</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>れんこん</u> <u>大豆油</u> <u>塩</u> <u>青のり粉</u> → <u>海藻ミックス</u> <u>キャベツ</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>	一回目 揚げ油の回転数
24火	ソフト麺 ミートソース     オムレツ キャベツのマリネ  芋けんぴパリッシュ(学園のみ)	→ <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>大豆たんぱく</u> <u>にんにく</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> <u>赤ワイン</u> <u>セロリー</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>バター</u> <u>小麦粉</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> <u>中双糖</u> <u>ウスターソース</u> <u>スープストック</u> <u>トマト水煮</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>オムレツ</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> → <u>芋けんぴパリッシュ</u>	
25水	白飯 サバのカレー焼き 切干大根とツナの炒め煮   呉汁  パインアップル	→ <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>切干大根</u> <u>オイルツナ</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> → <u>パインアップル</u>	
26木	レーズンパン 白身魚フライ グリーンサラダ パンプキンスープ     クレープ	→ <u>レーズンパン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u> <u>枝豆</u> <u>かんきつドレッシング</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>クレープ</u>	二回目 揚げ油の回転数
27金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏ザンギ 昆布和え どさんこ汁	→精白米 大麦 →精白米 → <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>人参</u> <u>白菜</u> <u>きゅうり</u> <u>塩昆布</u> <u>淡口醤油</u> → <u>豚肉</u> <u>豆腐</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>じゃがいも</u> <u>ねぎ</u> <u>ホールコーン</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u> <u>酒</u> <u>煮干し粉</u>	三回転(廃油) 揚げ油の回転数

※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℡3 2 4－3 0 0 2)