

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 →ごま油 生姜 にんにく 豚肉 大豆たんぱく 酒 豆板醤 せんまい水煮 人参 たけのこ にら 上白糖 濃口醤油 白ごま 白こしょう 醋 →シューマイ →玉ねぎ 白菜 大根 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 →ヨーグルト	三回目(揚げ油の回転数)
	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)	→一食用地うどん(こども園・保育園:冷凍うどん) →鶏肉 干し椎茸 白菜 えのきたけ かまぼこ 人参 ねぎ 淡口醤油 酒 塩 だしパック(鰹なし) →イワシ 酒 生姜 濃口醤油 大豆油 上白糖 みりん →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 →福豆	
	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	→白飯 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 →ブロッコリー 人参 ホールコーン 濃口醤油 みりん かつお節 →大根 人参 里芋 ねぎ 豆腐 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) 糸昆布 →豆乳プリン	
	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	→黒コッペパン →かぼちゃ肉サンドフライ 大豆油 →ホールコーン キャベツ 人参 さやいんげん サラダ油 スープストック 塩 白こしょう →ベーコン 玉ねぎ じゃがいも 人参 マカロニ 枝豆 スープストック 塩 白こしょう	
5月	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 →サワラ ねぎ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 →豚肉 酒 じゃがいも 人参 玉ねぎ しらたき 中双糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと サラダ油 →なめこ水煮 えのきたけ わかめ 大根 人参 ねぎ だしパック(鰹なし) 赤味噌 →オレンジ	一回目(揚げ油の回転数)
	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 →ハンバーグ 濃口醤油 みりん 上白糖 濃粉 →サラダ油 ひじき 人参 鶏肉 酒 枝豆 みりん 三温糖 濃口醤油 和風だしのもと 白ごま →かまぼこ えのきたけ 大根 人参 豆腐 小松菜 淡口醤油 濃口醤油 塩 だしパック(鰹なし) →いちご	
	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	→中華麺 →豚肉 生姜 にんにく サラダ油 メンマ 人参 チンゲン菜 きくらげ もやし なると ねぎ 鶏がらスープ 酒 塩ラーメンスープ 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 醋 ごま油 →アセロラゼリー	
12月	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	→揚げパン →サケ 塩 白こしょう オレガノ オリーブ油 レモン果汁 →大根 人参 キャベツ 香りごまドレッシング →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 →りんご	二回目(揚げ油の回転数)
	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 →大豆水煮 濃粉 大豆油 みりん 上白糖 濃口醤油 乾燥小魚 →人参 なばな キャベツ ホールコーン 淡口醤油 みりん 白ごま →豚肉 酒 大根 里芋 こんにゃく 玉はんぺん 人参 和風だしのもと 中双糖 濃口醤油 みりん 豆味噌 赤味噌	
	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 デコポン	→精白米 大麦 →精白米 →春巻き 大豆油 →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 玉ねぎ 人参 中華スープ 赤味噌 上白糖 酒 濃口醤油 濃粉 豆味噌 →アサリ 酒 チンゲン菜 えのきたけ 大根 人参 きくらげ ねぎ 中華スープ 鶏がらスープ 淡口醤油 塩 白こしょう →デコポン	
17月	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	→ロールパン →中華麺 豚肉 酒 塩 白こしょう 玉ねぎ キャベツ 人参 焼きそばソース ウスター醤油 生姜酢漬け 青のり粉 かつお節 サラダ油 →タコのから揚げ 大豆油 →カットフランクフルト 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白こしょう スープストック 塩 パセリ粉 →ヨーグルト	三回目(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	→白飯 →アジ 白味噌 塩こうじ 酒 みりん →ごぼう サラダ油 人参 こんにゃく 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 だしパック(鰹なし) 豆味噌 煮干し粉 →りんご	一回目(揚げ油の回転数)
		→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	
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	→コッペパン →鶏肉 酒 濃口醤油 みりん 上白糖 塩 →人参 じゃがいも ホールコーン きゅうり 卵不使用マヨネーズ →白いんげん豆 ベーコン 玉ねぎ 枝豆 かぼちゃ パセリ粉 トマト水煮 トマトケチャップ トマトピューレ スープストック 塩 白こしょう →いちごミックスジャム	二回目(揚げ油の回転数)
		→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 塩 白こしょう 生姜 にんにく サラダ油 じゃがいも 玉ねぎ 人参 りんごピューレ トマトケチャップ ウスターソース 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 →海藻ミックス キャベツ さやいんげん ホールコーン 青じそドレッシング	
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	→ソフト麺 (こども園・保育園:スパゲッティ) →豚肉 大豆たんぱく にんにく 塩 白こしょう サラダ油 赤ワイン セロリー 玉ねぎ 人参 バター 小麦粉 トマトケチャップ トマトピューレ 中双糖 ウスターソース スープストック トマト水煮 脱脂粉乳 →オムレツ →キャベツ 人参 さやいんげん ホールコーン サラダ油 塩 白こしょう 醋 上白糖 スープストック →芋けんぴパリッシュ(学園のみ)	三回目(揚げ油の回転数)
		→ソフト麺 (こども園・保育園:スパゲッティ) →サバ 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 →切干大根 オイルツナ 人参 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 →えのきたけ 純厚揚げ 人参 大根 ねぎ だしパック(鰹なし) 大豆ペースト 豆乳 赤味噌 豆味噌 →パインアップル	
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)	→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	二回目(揚げ油の回転数)
		→レーズンパン →白身魚フライ 大豆油 →キャベツ きゅうり 枝豆 かんきつドレッシング →かぼちゃ 玉ねぎ クリームコーン かぼちゃペースト 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 →クレープ	
25水	白飯 サバのカレー焼き 切干大根とツナの炒め煮 吳汁 パインアップル	→白飯 →サバ 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 →切干大根 オイルツナ 人参 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 →えのきたけ 純厚揚げ 人参 大根 ねぎ だしパック(鰹なし) 大豆ペースト 豆乳 赤味噌 豆味噌 →パインアップル	三回目(揚げ油の回転数)
		→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	
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 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 濃粉 大豆油 →人参 白菜 きゅうり 塩昆布 淡口醤油 →豚肉 豆腐 ごぼう 人参 じゃがいも ねぎ ホールコーン だしパック(鰹なし) 赤味噌 白味噌 酒 煮干し粉	四回目(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TEL 324-3002)	