

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			
7月※こども園・保育園のみ	白飯 ウインナー コーンサラダ ポークカレー	→ <u>精白米</u> → <u>ウインナー</u> → <u>ホールコーン</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>かんきつドレッシング</u> → <u>豚肉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>サラダ油</u> <u>しめじ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>カレールウ(バーモント)</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>脱脂粉乳</u>	
8火	中華麺 醤油ラーメンスープ 春巻 ナムル さくらゼリー	→ <u>中華麺</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>もやし</u> <u>人参</u> <u>白菜</u> <u>なると</u> <u>ねぎ</u> <u>醤油ラーメンスープ</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> → <u>春巻</u> <u>大豆油</u> → <u>大根</u> <u>いんげん</u> <u>人参</u> <u>白ごま</u> <u>上白糖</u> <u>酢</u> <u>淡口醤油</u> <u>ごま油</u> → <u>さくらゼリー</u>	一回目 揚げ油の回転
9水	白飯 サワラのあけぼの焼き 肉じゃが 五目すまし汁	→ <u>白飯</u> → <u>サワラ</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>白ワイン</u> <u>卵不使用マヨネーズ</u> <u>赤ピーマン</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>豆腐</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>大根</u> <u>えのきたけ</u> <u>昆布</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
10木	黒コッペパン 豚肉の香味焼き 海藻サラダ クリームシチュー	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>豚肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> → <u>大根</u> <u>ホールコーン</u> <u>人参</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>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>パセリ</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>	
11金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ 五目きんぴら 豆腐の味噌汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <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>ごぼう</u> <u>鶏肉</u> <u>人参</u> <u>こんにゃく</u> <u>いんげん</u> <u>中双糖</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>白ごま</u> <u>ごま油</u> → <u>豆腐</u> <u>人参</u> <u>油揚げ</u> <u>大根</u> <u>わかめ</u> <u>えのきたけ</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	二回目 揚げ油の回転
14月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 揚げギョーザ 麻婆豆腐 わかめスープ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> → <u>冷凍豆腐</u> <u>豚肉</u> <u>大豆たんぱく</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>上白糖</u> <u>干し椎茸</u> <u>たけのこ</u> <u>にら</u> <u>人参</u> <u>中華スープ</u> <u>赤味噌</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>オイスターソース</u> <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>糸かまぼこ</u> <u>なめこ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</u> <u>中華スープ</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u>	三回目 揚げ油の回転
15火	うどん きつねうどんの汁 かき揚げ こんにゃくの炒り煮 ヨーグルト	→ <u>一食用うどん(こども園・保育園:うどん)</u> → <u>鶏肉</u> <u>かまぼこ</u> <u>人参</u> <u>酒</u> <u>玉ねぎ</u> <u>油揚げ</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>かき揚げ</u> <u>大豆油</u> → <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</u> <u>酒</u> <u>いんげん</u> <u>サラダ油</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>かつお節</u> → <u>ヨーグルト</u>	四回目 揚げ油の回転
16水	白飯 アジの南部焼き 五目豆 豚汁 ふりかけ	→ <u>白飯</u> → <u>アジ</u> <u>生姜</u> <u>塩</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>白ごま</u> <u>黒ごま</u> → <u>大豆</u> <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>鶏肉</u> <u>いんげん</u> <u>酒</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>豚肉</u> <u>ごぼう</u> <u>大根</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>煮干し粉</u> → <u>ふりかけ</u>	
17木	コッペパン ハンバーグの トマトソースかけ カラフルサラダ コーンスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>ハンバーグ</u> <u>トマト水煮</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>人参</u> <u>キャベツ</u> <u>いんげん</u> <u>かんきつドレッシング</u> → <u>クリームコーン</u> <u>ホールコーン</u> <u>玉ねぎ</u> <u>サラダ油</u> <u>バター</u> <u>小麦粉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>スープストック</u> <u>牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u>	
18金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) カツオの更紗揚げ ピーマンの炒め物 どろめ汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>カツオ</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>生姜</u> <u>みりん</u> <u>米粉</u> <u>澱粉</u> <u>カレー粉</u> <u>大豆油</u> → <u>ごぼう</u> <u>鶏肉</u> <u>人参</u> <u>こんにゃく</u> <u>ピーマン</u> <u>三温糖</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>白ごま</u> <u>ごま油</u> → <u>豆腐</u> <u>えのきたけ</u> <u>白菜</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>わかめ</u> <u>シラス</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u>	五回目(廃油) 揚げ油の回転

4月 材料表

21月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サバのカレー焼き ひじきの煮付け 沢煮汁 アセロラゼリー	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</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>サラダ油</u> <u>ひじき</u> <u>人参</u> <u>酒</u> <u>油揚げ</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>豚肉</u> <u>酒</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>たけのこ</u> <u>昆布</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>アセロラゼリー</u>	
22火	ソフト麺 フレッシュトマトの ボロネーゼソース かぼちゃサンドフライ イタリアンサラダ	→ <u>ソフト麺(こども園・保育園: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>赤ワイン</u> <u>オリーブ油</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>セロリー</u> <u>トマト</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> <u>上白糖</u> <u>ウスターソース</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>かぼちゃサンドフライ</u> <u>大豆油</u> → <u>赤ピーマン</u> <u>枝豆</u> <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>イタリアンドレッシング</u>	一回目 揚げ油の回転
23水	白飯 鶏肉の香味焼き たけのこの土佐煮 アサリの味噌汁	→ <u>白飯</u> → <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>塩</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> → <u>たけのこ</u> <u>人参</u> <u>こんにゃく</u> <u>いんげん</u> <u>三温糖</u> <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>かつお節</u> → <u>大根</u> <u>人参</u> <u>アサリ</u> <u>酒</u> <u>ねぎ</u> <u>豆腐</u> <u>えのきたけ</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
24木	食パン 白身魚フライ ポテトサラダ 春キャベツのスープ いちごジャム	→ <u>食パン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> → <u>じゃがいも</u> <u>いんげん</u> <u>人参</u> <u>香りごまドレッシング</u> → <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>鶏肉</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>いちごジャム</u>	二回目 揚げ油の回転
25金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 奥美濃風カレー フライドポテト カラフルソテー	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>赤ワイン</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> <u>じゃがいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> <u>りんごピューレ</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>ウスターソース</u> <u>郡上味噌</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>フライドポテト</u> <u>大豆油</u> <u>塩</u> → <u>ホールコーン</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>いんげん</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>	三回目 揚げ油の回転
28月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) シューマイ ホイコーロー もずくスープ オレンジ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>シューマイ</u> → <u>豚肉</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>ごま油</u> <u>キャベツ</u> <u>ピーマン</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>オイスターソース</u> <u>豆板醤</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>澱粉</u> → <u>もずく</u> <u>白菜</u> <u>人参</u> <u>豆腐</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>中華スープ</u> → <u>オレンジ</u>	
30水	白飯 豚肉のごまだれ焼き 炒り高野豆腐 じゃがいもの味噌汁	→ <u>白飯</u> → <u>豚肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>白ごま</u> <u>酒</u> → <u>鶏肉</u> <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>高野豆腐</u> <u>人参</u> <u>干し椎茸</u> <u>グリンピース</u> <u>淡口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>じゃがいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>昆布</u> <u>油揚げ</u> <u>えのきたけ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>白味噌</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。(およそ)
- * 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、加工食品等アレルゲン一覧表に詳細を表示しています。
- * 調味料に、アレルゲンを含むものもあります。(例⇒濃口醤油・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)