

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・8月 材料表

1 火	うどん 五目うどんの汁 かき揚げ ごま和え	→ <u>一食用うどん</u> (こども園・保育園: <u>うどん</u>) → <u>鶏肉</u> <u>干し椎茸</u> <u>大根</u> <u>えのきたけ</u> <u>かまぼこ</u> <u>人参</u> <u>小松菜</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>塩</u> <u>だしパック</u> (鰹なし) → <u>かき揚げ</u> <u>大豆油</u> → <u>エリンギ</u> <u>人参</u> <u>十六ささげ</u> <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>上白糖</u> <u>白ごま</u>	四 回 目 (<u>廃油</u>) 揚げ 油 の 回 転
2 水	白飯 サバの香味焼き 浦上そぼろ かみなり汁 ヨーグルト	→ <u>白飯</u> → <u>サバ</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>ねぎ</u> <u>ごま油</u> → <u>鶏肉</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>さつま揚げ</u> <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> <u>いんげん</u> <u>唐辛子</u> <u>濃口醤油</u> → <u>豆腐</u> <u>人参</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>糸昆布</u> <u>油揚げ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック</u> (鰹なし) → <u>ヨーグルト</u>	
3 木	黒コッペパン 枝豆コロッケ イタリアンサラダ コーンスープ	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>枝豆コロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>赤ピーマン</u> <u>いんげん</u> <u>キャベツ</u> <u>イタリアンドレッシング</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>	一 回 目 揚げ 油 の 回 転
4 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ きくらげと椎茸の佃煮 具だくさん味噌汁	→ <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>切干大根</u> <u>椎茸</u> <u>きくらげ</u> <u>枝豆</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>和風だしのもと</u> <u>白ごま</u> → <u>大根</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>こんにゃく</u> <u>豆腐</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック</u> (鰹なし) <u>赤味噌</u>	二 回 目 揚げ 油 の 回 転
7 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イワシの生姜煮 かぼちゃのそぼろ煮 天の川そうめん汁 セタゼリー	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>イワシの生姜煮</u> → <u>かぼちゃ</u> <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>濃口醤油</u> <u>中双糖</u> <u>サラダ油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>大根</u> <u>人参</u> <u>魚そうめん</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>ちらしかまぼこ</u> <u>白醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック</u> (鰹なし) → <u>セタゼリー</u>	
8 火	ソフト麺 ツナトマトソース オムレツ ポテトサラダ	→ <u>ソフト麺</u> (こども園・保育園: <u>スパゲッティ</u>) → <u>オイルツナ</u> <u>にんにく</u> <u>白ワイン</u> <u>オリーブ油</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>トマト</u> <u>トマトピューレ</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>ウスターソース</u> <u>スープストック</u> <u>上白糖</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>枝豆</u> → <u>オムレツ</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>	
9 水	白飯 鶏肉のねぎ塩焼き なすの味噌炒め 中華スープ ミニももゼリー	→ <u>白飯</u> → <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>白ごま</u> <u>ごま油</u> → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>ごま油</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>玉ねぎ</u> <u>なす</u> <u>ピーマン</u> <u>赤ピーマン</u> <u>中華スープ</u> <u>三温糖</u> <u>豆板醤</u> <u>濃口醤油</u> <u>豆味噌</u> <u>みりん</u> <u>澱粉</u> → <u>大根</u> <u>人参</u> <u>チンゲン菜</u> <u>豆腐</u> <u>干し椎茸</u> <u>にら</u> <u>ねぎ</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>中華スープ</u> → <u>ミニももゼリー</u>	
10 木	コッペパン アジフライ ラタトゥイユ ポテトスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>アジフライ</u> <u>大豆油</u> → <u>豚肉</u> <u>トマト</u> <u>玉ねぎ</u> <u>かぼちゃ</u> <u>なす</u> <u>ズッキーニ</u> <u>赤ピーマン</u> <u>セロリー</u> <u>にんにく</u> <u>オリーブ油</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>鶏肉</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>じゃがいも</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>パセリ粉</u>	三 回 目 揚げ 油 の 回 転
11 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) アユの香味だれ (こども園以上児・保育園以上児・学園) マグロカツ(こども園未満児・保育園未満児) 沢あざみの金平 こも豆腐のすまし汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>アユ</u> <u>塩</u> <u>米粉</u> <u>大豆油</u> <u>しそ</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>マグロカツ</u> <u>大豆油</u> → <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>こんにゃく</u> <u>沢あざみ</u> <u>いんげん</u> <u>サラダ油</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>白ごま</u> → <u>こも豆腐</u> <u>まいたけ水煮</u> <u>白菜</u> <u>人参</u> <u>わかめ</u> <u>小松菜</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック</u> (鰹なし)	四 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) 豚丼の具 イカの照り焼き かぼちゃの味噌汁	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>サラダ油</u> <u>生姜</u> <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>玉ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>チンゲン菜</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> → <u>イカ</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>生姜</u> → <u>かぼちゃ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック</u> (鰹なし) <u>赤味噌</u>	

15 火	中華麺 塩ラーメンスープ 揚げギョーザ ナムル ミニアセロラゼリー	→ <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>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> <u>白こしょう</u> → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> → <u>もやし</u> <u>きゅうり</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>白ごま</u> <u>濃口醤油</u> <u>豆板醤</u> <u>酢</u> <u>塩</u> <u>上白糖</u> <u>ごま油</u> → <u>ミニアセロラゼリー</u>	五 回 目 (<u>廃油</u>) 揚げ 油 の 回 転
16 水	白飯 豚肉の生姜焼き チャンプルー もずくスープ	→ <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>カットフランクフルト</u> <u>生姜</u> <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>人参</u> <u>豆腐</u> <u>にら</u> <u>きくらげ</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>玉ねぎ</u> <u>大根</u> <u>もずく</u> <u>えのきたけ</u> <u>人参</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック</u> (鰹なし) <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>澱粉</u>	
17 木	食パン 白身魚フライ ゆでとうもろこし ミネストローネ アブリコットジャム	→ <u>食パン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> → <u>とうもろこし</u> <u>塩</u> → <u>白いんげん豆</u> <u>鶏肉</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>アブリコットジャム</u>	一 回 目 揚げ 油 の 回 転
18 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 夏野菜カレー ウインナー キャベツのサラダ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>赤ワイン</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>玉ねぎ</u> <u>かぼちゃ</u> <u>じゃがいも</u> <u>トマト</u> <u>人参</u> <u>なす</u> <u>りんごピューレ</u> <u>トマトケチャップ</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>ウスターソース</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>ウインナー</u> → <u>キャベツ</u> <u>枝豆</u> <u>人参</u> <u>かんきつドレッシング</u>	

8月			
27 水	白飯 アジのスパイス焼き 五目きんぴら 豚汁	→ <u>白飯</u> → <u>アジ</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>濃口醤油</u> <u>カレー粉</u> <u>塩</u> → <u>こんにゃく</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>さつま揚げ</u> <u>いんげん</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</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</u> (鰹なし) <u>豆味噌</u> <u>煮干し粉</u>	
28 木	食パン かぼちゃ肉フライ カラフルソテー トマトスープ いちごジャム	→ <u>食パン</u> → <u>かぼちゃ肉フライ</u> <u>大豆油</u> → <u>鶏肉</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> → <u>豚肉</u> <u>にんにく</u> <u>赤ワイン</u> <u>じゃがいも</u> <u>玉ねぎ</u> <u>キャベツ</u> <u>人参</u> <u>トマト</u> <u>トマト水煮</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>オリーブ油</u> <u>パセリ粉</u> <u>ローレル</u> → <u>いちごジャム</u>	四 回 目 (<u>廃油</u>) 揚げ 油 の 回 転
29 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー 大豆と小魚の揚げがらめ 海藻サラダ	→ <u>精白米</u> <u>大麦</u> → <u>精白米</u> → <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(バーモント)</u> <u>カレールウ(ディナー)</u> <u>脱脂粉乳</u> → <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>海藻ミックス</u> <u>キャベツ</u> <u>きゅうり</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

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 30g、1～6年 30g、7～9年 40g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一覧表に詳細を表示しています。

- * 調味料に、アレルギー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)