

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 8 年度 7・8 月（こども園・保育園） 材料表

7/21 火	うどん きつねうどんの汁 竹輪のごま揚げ こんにゃくの炒め物	→ <u>一食用うどん</u> → <u>鶏肉</u> <u>にんじん</u> <u>日本酒</u> <u>玉ねぎ</u> <u>油揚げ</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>白醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック</u> → <u>竹輪</u> <u>小麦粉</u> <u>白ごま</u> <u>大豆油</u> → <u>こんにゃく</u> <u>にんじん</u> <u>さつま揚げ</u> <u>さやいんげん</u> <u>サラダ油</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>本みりん</u> <u>和風だしのもと</u>	2 回目 揚げ油の回転数
22 水	白飯 ゆでとうもろこし スタミナ丼の具 もずく汁	→ <u>精白米</u> → <u>とうもろこし</u> <u>塩</u> → <u>サラダ油</u> <u>豚肉</u> <u>にんにく</u> <u>日本酒</u> <u>にんじん</u> <u>玉ねぎ</u> <u>ピーマン</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>本みりん</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>もずく</u> <u>豆腐</u> <u>ひまわりかまぼこ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>しめじ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u>	
23 木	食パン カレーメンチカツ キャベツのソテー トマトスープ ピーチゼリー	→ <u>食パン</u> → <u>カレーメンチカツ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> <u>にんじん</u> <u>エリンギ</u> <u>さやいんげん</u> <u>塩</u> <u>こしょう</u> <u>サラダ油</u> → <u>ベーコン</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>にんじん</u> <u>トマト</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</u> <u>ローレル</u> → <u>ピーチゼリー</u>	3 回目 揚げ油の回転数
24 金	白飯 アジのごまだれ焼き 肉じゃが 赤味噌汁	→ <u>精白米</u> → <u>アジ</u> <u>白ごま</u> <u>濃口醤油</u> <u>本みりん</u> <u>日本酒</u> → <u>豚肉</u> <u>日本酒</u> <u>じゃがいも</u> <u>にんじん</u> <u>玉ねぎ</u> <u>しらたき</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>本みりん</u> <u>サラダ油</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>豆腐</u> <u>油揚げ</u> <u>大根</u> <u>えのきたけ</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック</u>	
27 月	白飯 肉巻き 厚揚げの味噌炒め 冬瓜の中華スープ	→ <u>精白米</u> → <u>肉巻き</u> <u>大豆油</u> → <u>サラダ油</u> <u>生姜</u> <u>豚肉</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>干し椎茸</u> <u>にんじん</u> <u>キャベツ</u> <u>日本酒</u> <u>上白糖</u> <u>中華スープ</u> <u>豆味噌</u> <u>澱粉</u> → <u>なると</u> <u>にんじん</u> <u>冬瓜</u> <u>干し椎茸</u> <u>にら</u> <u>春雨</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>淡口醤油</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>中華スープ</u>	4 回目 揚げ油の回転数
28 火	イタリアンスパゲティ ポテトオムレツ キャベツのサラダ	→ <u>スパゲティ</u> <u>オリーブ油</u> <u>ベーコン</u> <u>にんじん</u> <u>玉ねぎ</u> <u>ピーマン</u> <u>マッシュルーム</u> <u>ホールコーン</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>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>ポテトオムレツ</u> → <u>キャベツ</u> <u>枝豆</u> <u>きゅうり</u> <u>かんきつドレッシング</u>	
29 水	白飯 白身魚の香味だれ 切干大根の煮物 すまし汁	→ <u>精白米</u> → <u>ホキ</u> <u>澱粉付き</u> <u>大豆油</u> <u>ねぎ</u> <u>しそ</u> <u>生姜</u> <u>澱粉</u> <u>三温糖</u> <u>穀物酢</u> <u>本みりん</u> <u>日本酒</u> <u>濃口醤油</u> → <u>切干大根</u> <u>鶏肉</u> <u>にんじん</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> <u>日本酒</u> <u>本みりん</u> <u>サラダ油</u> <u>干し椎茸</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>糸かまぼこ</u> <u>しめじ</u> <u>えのきたけ</u> <u>にんじん</u> <u>小松菜</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>日本酒</u> <u>だしパック</u>	5 回目 揚げ油の回転数
30 木	食パン フライドチキン カラフルソテー ジュリエンスープ	→ <u>食パン</u> → <u>鶏肉</u> <u>濃口醤油</u> <u>生姜</u> <u>日本酒</u> <u>塩</u> <u>黒こしょう</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> → <u>ホールコーン</u> <u>にんじん</u> <u>さやいんげん</u> <u>キャベツ</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>ハム</u> <u>にんじん</u> <u>玉ねぎ</u> <u>セロリ</u> <u>大根</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>	6 回目（廃油） 揚げ油の回転数
31 金	白飯 サバの塩焼き じゃがいものきんぴら なすの味噌汁	→ <u>精白米</u> → <u>サバ</u> <u>塩</u> <u>日本酒</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>日本酒</u> <u>本みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>白ごま</u> → <u>なす</u> <u>玉ねぎ</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>絹厚揚げ</u> <u>だしパック</u> <u>赤味噌</u>	
8/3 月	白飯 豚肉の生姜炒め 磯香和え かぼちゃの味噌汁	→ <u>精白米</u> → <u>サラダ油</u> <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>にんじん</u> <u>玉ねぎ</u> <u>キャベツ</u> <u>日本酒</u> <u>本みりん</u> <u>濃口醤油</u> <u>上白糖</u> → <u>チンゲン菜</u> <u>もやし</u> <u>にんじん</u> <u>濃口醤油</u> <u>刻みのり</u> → <u>えのきたけ</u> <u>大根</u> <u>こんにゃく</u> <u>かぼちゃ</u> <u>ねぎ</u> <u>油揚げ</u> <u>だしパック</u> <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u>	
4 火	うどん カレーうどんの汁 厚焼き玉子 大根と豚肉の旨煮	→ <u>一食用うどん</u> → <u>サラダ油</u> <u>鶏肉</u> <u>玉ねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>油揚げ</u> <u>ねぎ</u> <u>うどん用カレーフレーク</u> <u>濃口醤油</u> <u>カレー粉</u> <u>本みりん</u> <u>だしパック</u> → <u>厚焼き玉子</u> → <u>サラダ油</u> <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>大根</u> <u>にんじん</u> <u>小松菜</u> <u>日本酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>中双糖</u> <u>本みりん</u> <u>和風だしのもと</u>	
5 水	白飯 イワシの梅煮 小松菜のそぼろ炒め かみなり汁	→ <u>精白米</u> → <u>イワシの梅煮</u> → <u>サラダ油</u> <u>鶏肉</u> <u>にんじん</u> <u>小松菜</u> <u>ホールコーン</u> <u>日本酒</u> <u>本みりん</u> <u>上白糖</u> <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> → <u>豆腐</u> <u>にんじん</u> <u>ごぼう</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>油揚げ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック</u>	

6 木	食パン ハンバーグ グリーンサラダ ABC スープ オレンジ	→ <u>食パン</u> → <u>ハンバーグ</u> → <u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u> <u>枝豆</u> <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>ベーコン</u> <u>じゃがいも</u> <u>にんじん</u> <u>玉ねぎ</u> <u>ABC マカロニ</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> → <u>オレンジ</u>	
7 金	白飯 麻婆豆腐 中華和え わかめスープ	→ <u>精白米</u> → <u>ごま油</u> <u>豚肉</u> <u>生姜</u> <u>にんにく</u> <u>豆腐</u> <u>にんじん</u> <u>干し椎茸</u> <u>にら</u> <u>中華スープ</u> <u>赤味噌</u> <u>豆味噌</u> <u>上白糖</u> <u>日本酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> → <u>大根</u> <u>にんじん</u> <u>きゅうり</u> <u>春雨</u> <u>塩中華ドレッシング</u> → <u>糸かまぼこ</u> <u>キャベツ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>きくらげ</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</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>	
17 月	白飯 ウインナー ポテトサラダ 夏野菜カレー	→ <u>精白米</u> → <u>ウインナー</u> → <u>にんじん</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>サラダ油</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>玉ねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>かぼちゃ</u> <u>トマト</u> <u>なす</u> <u>ウスターソース</u> <u>アレルゲンフリーカレーフレーク</u>	
18 火	中華麺 醤油ラーメンスープ 揚げギョウザ ミニアセロラゼリー	→ <u>一食用中華麺</u> → <u>サラダ油</u> <u>豚肉</u> <u>日本酒</u> <u>にんじん</u> <u>白菜</u> <u>なると</u> <u>もやし</u> <u>ねぎ</u> <u>醤油ラーメンスープ</u> <u>白こしょう</u> → <u>ギョウザ</u> <u>大豆油</u> → <u>ミニアセロラゼリー</u>	1 回目 揚げ油の回転数
19 水	白飯 サケの西京焼き 煮びたし 豆腐のすまし汁	→ <u>精白米</u> → <u>サケ</u> <u>白甘味噌</u> <u>日本酒</u> <u>本みりん</u> → <u>小松菜</u> <u>キャベツ</u> <u>にんじん</u> <u>油揚げ</u> <u>本みりん</u> <u>濃口醤油</u> → <u>豆腐</u> <u>にんじん</u> <u>大根</u> <u>えのきたけ</u> <u>干し椎茸</u> <u>ねぎ</u> <u>塩</u> <u>淡口醤油</u> <u>日本酒</u> <u>だしパック</u>	
20 木	食パン ささみのレモンソース イタリアンサラダ コーンスープ	→ <u>食パン</u> → <u>ささみ</u> <u>日本酒</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>上白糖</u> <u>淡口醤油</u> <u>本みりん</u> <u>レモン汁</u> → <u>にんじん</u> <u>きゅうり</u> <u>キャベツ</u> <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>サラダ油</u> <u>玉ねぎ</u> <u>クリームコーン</u> <u>ホールコーン</u> <u>スープストック</u> <u>牛乳</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>パセリ</u>	2 回目 揚げ油の回転数
21 金	白飯 アジの立田揚げ ひじきの煮物 豚汁	→ <u>精白米</u> → <u>アジ</u> <u>濃口醤油</u> <u>日本酒</u> <u>生姜</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> → <u>サラダ油</u> <u>ひじき</u> <u>にんじん</u> <u>油揚げ</u> <u>さやいんげん</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>本みりん</u> → <u>豚肉</u> <u>かぼちゃ</u> <u>ごぼう</u> <u>にんじん</u> <u>ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>だしパック</u> <u>豆味噌</u>	3 回目 揚げ油の回転数
24 月	白飯 チヂミ プルコギ サムゲタン	→ <u>精白米</u> → <u>チヂミ</u> <u>大豆油</u> → <u>ごま油</u> <u>牛肉</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>玉ねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>にら</u> <u>しめじ</u> <u>もやし</u> <u>上白糖</u> <u>本みりん</u> <u>濃口醤油</u> <u>中華スープ</u> <u>日本酒</u> → <u>鶏肉</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>大根</u> <u>にんじん</u> <u>干し椎茸</u> <u>ねぎ</u> <u>中華スープ</u> <u>鶏がらスープ</u> <u>日本酒</u> <u>中双糖</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u>	4 回目（廃油） 揚げ油の回転数
25 火	ソフト麺 ミートソース ベイクドポテト コーンサラダ	→ <u>ソフト麺</u> → <u>サラダ油</u> <u>豚肉</u> <u>にんにく</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>赤ワイン</u> <u>セロリ</u> <u>玉ねぎ</u> <u>にんじん</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>トマト</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>カットポテト</u> <u>パルメザンチーズ</u> <u>サラダ油</u> <u>塩</u> <u>パセリ</u> → <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>にんじん</u> <u>かんきつドレッシング</u>	
26 水	白飯 鶏肉の照り焼き おひたし なめこの味噌汁	→ <u>精白米</u> → <u>鶏肉</u> <u>日本酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>本みりん</u> <u>上白糖</u> → <u>小松菜</u> <u>キャベツ</u> <u>白菜</u> <u>にんじん</u> <u>濃口醤油</u> → <u>なめこ水煮</u> <u>えのきたけ</u> <u>大根</u> <u>にんじん</u> <u>油揚げ</u> <u>わかめ</u> <u>だしパック</u> <u>赤味噌</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。
※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ℓ 3 2 4－3 0 0 2）