

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 9月 材料表

1月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のスタミナ焼き ピーマンの炒め物 冬瓜のカレー汁 飲むヨーグルト	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 <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>白こしょう</u> → <u>サラダ油</u> <u>ごぼう</u> <u>にんじん</u> <u>さつま揚げ</u> <u>ピーマン</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> →冬瓜 <u>豚肉</u> <u>干し椎茸</u> <u>こまつな</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>カレー粉</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> → <u>飲むヨーグルト</u>	
2火	ソフト麺 ミートソース オムレツ ゆでとうもろこし	→ <u>ソフト麺</u> (こども園・保育園: <u>スパゲッティ</u>) →豚肉 <u>にんにく</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>サラダ油</u> <u>大豆たんぱく</u> <u>玉ねぎ</u> <u>人参</u> <u>セロリー</u> <u>グリーンピース</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>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>赤ワイン</u> <u>オレガノ</u> <u>トマト水煮</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>オムレツ</u> → <u>とうもろこし</u> <u>塩</u>	
3水	白飯 サバの立田揚げ 塩昆布和え 実だくさん味噌汁	→ <u>白飯</u> → <u>サバ</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> → <u>いんげん</u> <u>人参</u> <u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u> <u>塩昆布</u> <u>塩</u> <u>淡口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> →人参 <u>大根</u> <u>こんにゃく</u> <u>たまねぎ</u> <u>油揚げ</u> <u>ねぎ</u> <u>わかめ</u> <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>煮干粉</u>	2回目 揚げ油の回転
4木	食パン 白身魚フライ キャベツのサラダ ポテトスープ チョコクリーム	→ <u>食パン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> →キャベツ <u>大根</u> <u>人参</u> <u>ホールコーン</u> <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>ベーコン</u> <u>たまねぎ</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</u> → <u>チョコクリーム</u>	3回目(廃油)
5金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 和風ハンバーグ 切干大根の炒め煮 けんちん汁 メロン	→精白米 大麦 →精白米 →ハンバーグ <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> <u>澱粉</u> →切干大根 <u>油揚げ</u> <u>人参</u> <u>いんげん</u> <u>干し椎茸</u> <u>サラダ油</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>和風だしのもと</u> →大根 <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>里芋</u> <u>こんにゃく</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> →メロン	
8月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) がんもの含め煮 お浸し 豚汁	→精白米 大麦 →精白米 → <u>がんもの含め煮</u> →えのきたけ <u>人参</u> <u>こまつな</u> <u>キャベツ</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>鰹節</u> →豚肉 <u>ごぼう</u> <u>人参</u> <u>かぼちゃ</u> <u>ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>豆味噌</u> <u>煮干粉</u>	
9火	中華麺 塩ラーメンスープ 揚げギョウザ 麻婆なす	→ <u>中華麺</u> →豚肉 <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>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> →豚肉 <u>大豆たんぱく</u> <u>にんにく</u> <u>生姜</u> <u>サラダ油</u> <u>なす</u> <u>ピーマン</u> <u>ねぎ</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>豆味噌</u> <u>豆板醤</u> <u>甜麺醤</u> <u>中華スープ</u> <u>澱粉</u>	1回目 揚げ油の回転
10水	白飯 豚肉の生姜焼き こんにゃくの炒り煮 アサリの味噌汁 ヨーグルト	→ <u>白飯</u> →豚肉 <u>酒</u> <u>生姜</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>上白糖</u> →こんにゃく <u>人参</u> <u>ごぼう</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>鰹節</u> →だいこん <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> → <u>ヨーグルト</u>	
11木	コッペパン コロッケ 鶏肉のトマト煮込み ジュリエンヌスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>コロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>サラダ油</u> <u>にんにく</u> <u>鶏肉</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>白ワイン</u> <u>たまねぎ</u> <u>エリンギ</u> <u>トマト</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>上白糖</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>バジル</u> → <u>ベーコン</u> <u>人参</u> <u>たまねぎ</u> <u>セロリ</u> <u>大根</u> <u>スープストック</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>いんげん</u>	2回目 揚げ油の回転
12金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イワシのかば焼き 五目きんぴら すまし汁 野菜ゼリー	→精白米 大麦 →精白米 → <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> →ごぼう <u>人参</u> <u>こんにゃく</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>一味唐辛子</u> → <u>豆腐</u> <u>大根</u> <u>ほんしめじ</u> <u>人参</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>酒</u> → <u>野菜ゼリー</u>	3回目(廃油) 揚げ油の回転
16火	うどん きつねうどんの汁 揚げたこ焼き 小松菜の炊いたん	→一食用うどん(こども園・保育園: <u>冷凍うどん</u>) →鶏肉 <u>かまぼこ</u> <u>人参</u> <u>酒</u> <u>たまねぎ</u> <u>油揚げ</u> <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>たこ焼き</u> <u>大豆油</u> →はくさい <u>こまつな</u> <u>ほんしめじ</u> <u>人参</u> <u>みりん</u> <u>淡口醤油</u> <u>鰹節</u>	1回目 揚げ油の回転
17水	白飯 豚肉のねぎ味噌焼き ごまあえ じんだ汁 パインアップル	→ <u>白飯</u> →豚肉 <u>赤味噌</u> <u>ねぎ</u> <u>生姜</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> →ほうれん草 <u>はくさい</u> <u>切干大根</u> <u>人参</u> <u>和風だしのもと</u> <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>白すりごま</u> <u>白いりごま</u> →ごぼう <u>人参</u> <u>大根</u> <u>さといも</u> <u>ねぎ</u> <u>こんにゃく</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>大豆ペースト</u> <u>豆乳</u> <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> → <u>パインアップル</u>	

18木	黒パン サーモンのハーブ焼き ポテトサラダ コーンスープ ミニ洋梨ゼリー	→ <u>黒パン</u> → <u>サーモン</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>白ワイン</u> <u>オレガノ</u> <u>サラダ油</u> <u>レモン</u> →人参 <u>じゃがいも</u> <u>枝豆</u> <u>きゅうり</u> <u>白こしょう</u> <u>卵不使用マヨネーズ</u> →たまねぎ <u>クリームコーン</u> <u>ホールコーン</u> <u>調理用牛乳</u> <u>脱脂粉乳</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> <u>小麦粉</u> <u>バター</u> <u>サラダ油</u> → <u>ミニ洋梨ゼリー</u>	
19金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 酢鶏 中華あえ 中華スープ	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>生姜</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>たまねぎ</u> <u>ピーマン</u> <u>上白糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>酢</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>中華スープ</u> <u>オイスターソース</u> <u>サラダ油</u> <u>澱粉</u> →キャベツ <u>きゅうり</u> <u>ホールコーン</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>塩</u> →大根 <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>濃口醤油</u> <u>塩</u> <u>白こしょう</u> <u>中華スープ</u>	2回目 揚げ油の回転
22月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 秋野菜カレー ウインナー 海藻サラダ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 <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>たまねぎ</u> <u>じゃがいも</u> <u>人参</u> <u>ほんしめじ</u> <u>さつまいも</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>りんごピューレ</u> <u>ウスターソース</u> <u>調理用ヨーグルト</u> <u>カレールウ(バーモント)</u> <u>カレールウ(ディーナー)</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>ウインナー</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>	
24水	白飯 サワラの塩こうじ焼き 里芋のそぼろ煮 たぬき汁 オレンジ	→ <u>白飯</u> → <u>サワラ</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>塩こうじ</u> →里芋 <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>酒</u> <u>中双糖</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> →こんにゃく <u>大根</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</u> <u>油揚げ</u> <u>ねぎ</u> <u>糸昆布</u> <u>生姜</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>濃口醤油</u> <u>塩</u> → <u>オレンジ</u>	
25木	コッペパン ささみのレモンソース イタリアンサラダ トマトスープ 豆乳ブランマンジェ	→ <u>コッペパン</u> →鶏ささみ <u>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>みりん</u> <u>レモン</u> →赤ピーマン <u>いんげん</u> <u>キャベツ</u> <u>ホールコーン</u> <u>かんきつドレッシング</u> → <u>ベーコン</u> <u>にんにく</u> <u>たまねぎ</u> <u>人参</u> <u>トマト</u> <u>枝豆</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>豆乳ブランマンジェ</u>	3回目 揚げ油の回転
26金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 厚焼き玉子 ひじきの煮付け かぼちゃの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 → <u>厚焼き玉子</u> → <u>サラダ油</u> <u>ひじき</u> <u>人参</u> <u>ごぼう</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>白いりごま</u> →かぼちゃ <u>たまねぎ</u> <u>大根</u> <u>えのきたけ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u>	
29月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) シシャモのフライ 三色和え なめこの味噌汁 なし	→精白米 大麦 →精白米 → <u>シシャモのフライ</u> <u>大豆油</u> →人参 <u>こまつな</u> <u>予切りたくあん</u> <u>淡口醤油</u> <u>上白糖</u> →なめこ <u>たまねぎ</u> <u>大根</u> <u>えのきたけ</u> <u>豆腐</u> <u>わかめ</u> <u>ねぎ</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> →なし	4回目(廃油) 揚げ油の回転
30火	ちゃんぽん麺 ちゃんぽんスープ シュウマイ 浦上そばろ	→ <u>ちゃんぽん麺</u> →豚肉 <u>たまねぎ</u> <u>人参</u> <u>サラダ油</u> <u>アサリ</u> <u>もやし</u> <u>ねぎ</u> <u>キャベツ</u> <u>イカ</u> <u>ちゃんぽんスープの素</u> <u>白こしょう</u> → <u>シュウマイ</u> → <u>サラダ油</u> <u>鶏肉</u> <u>ごぼう</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>いんげん</u> <u>一味唐辛子</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TEL 3 2 4－3 0 0 2)