

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 5月 材料表

1 木	お茶食パン 鶏肉のハーブ焼き カラフルソテー コーンスープ	→お茶食パン →鶏肉 塩 白こしょう にんにく オレガノ レモン果汁 オリーブ油 →鶏肉 キャベツ 人参 いんげん スープストック 塩 白こしょう サラダ油 →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 <u>スープストック</u> 塩 白こしょう 小麦粉 <u>バター</u> <u>サラダ油</u>	
2 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) カツオフライ 五色和え たけのこの味噌汁 こどもの日ゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →カツオフライ <u>大豆油</u> →大根 きゅうり 人参 ホールコーン わかめ <u>淡口醤油</u> 酢 上白糖 <u>和風だしのもと</u> →たけのこ水煮 人参 玉ねぎ えのきたけ ねぎ <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>こどもの日ゼリー</u>	四 回 目 揚 げ 油 の 回 転
7 水	白飯 豚肉の生姜焼き 切干大根とツナの炒め煮 玉ねぎの味噌汁	→白飯 →豚肉 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> 生姜 →切干大根 <u>オイルツナ</u> 人参 <u>濃口醤油</u> 上白糖 <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> 干し椎茸 <u>和風だしのもと</u> →玉ねぎ <u>豆腐</u> なめこ水煮 <u>白味噌</u> <u>赤味噌</u> わかめ <u>だしパック(鰹なし)</u>	
8 木	食パン アジのスパイス焼き ポテトサラダ キャベツと肉団子のスー プ りんごジャム	→食パン →アジ <u>酒</u> 生姜 にんにく <u>濃口醤油</u> <u>カレー粉</u> 塩 →人参 じゃがいも ホールコーン きゅうり <u>卵不使用マヨネーズ</u> →キャベツ 人参 玉ねぎ <u>ミートボール</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう → <u>りんごジャム</u>	
9 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) アユのあまだれかけ(学 園・こども園以上児) マグロカツ(こども園未満 児・保育園) 金平ごぼう 五月汁	→精白米 大麦 →精白米 →アユ <u>澱粉</u> <u>米粉</u> <u>酒</u> <u>大豆油</u> 三温糖 <u>みりん</u> <u>淡口醤油</u> → <u>マグロカツ</u> <u>大豆油</u> →ごぼう 人参 こんにゃく <u>酒</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> いんげん <u>サラダ油</u> →大根 わかめ ふき水煮 さやえんどう <u>豆腐</u> <u>玉麩</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>酒</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	五 回 目 (廃 油) 揚 げ 油 の 回 転
12 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ おひたし じゃがいもの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 <u>濃口醤油</u> 生姜 <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> →エリンギ 人参 ほうれん草 キャベツ <u>濃口醤油</u> 上白糖 かつお節 →じゃがいも 玉ねぎ 人参 <u>油揚げ</u> えのきたけ <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
13 火	うどん 五目うどんの汁 厚焼き玉子 ひじきの炒め煮 パイン	→ <u>一食用うどん</u> (こども園・保育園: <u>うどん</u>) →鶏肉 干し椎茸 白菜 えのきたけ <u>かまぼこ</u> 人参 ねぎ <u>酒</u> <u>淡口醤油</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> 塩 →厚焼き玉子 →米ひじき 人参 鶏肉 こんにゃく いんげん 中双糖 <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> →パイン	
14 水	白飯 厚揚げの肉味噌かけ ごま和え 五目汁	→白飯 → <u>生揚げ</u> <u>サラダ油</u> 豚肉 <u>赤味噌</u> 上白糖 生姜 <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> →小松菜 キャベツ 白菜 人参 <u>和風だしのもと</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u> 白ごま →豆腐 人参 ごぼう 大根 糸昆布 ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
15 木	コッペパン ハンバーグの照り焼きソ ースかけ カラフルサラダ クラムチャウダー	→ <u>コッペパン</u> → <u>ハンバーグ</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>澱粉</u> →人参 ホールコーン キャベツ いんげん <u>かんきつドレッシング</u> →アサリ ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも パセリ粉 小麦粉 <u>バター</u> 牛乳 <u>脱脂粉乳</u> 塩 白こしょう <u>スープストック</u> <u>サラダ油</u>	
16 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) カレイのから揚げ 磯香和え ばち汁	→精白米 大麦 →精白米 →カレイのから揚げ <u>大豆油</u> →大根 キャベツ 人参 ホールコーン <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>きざみのり</u> →鶏肉 玉ねぎ 人参 干し椎茸 <u>油揚げ</u> <u>お魚パスタ</u> ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>白醤油</u> 塩 <u>酒</u>	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
19 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚肉の香味焼き 五目きんぴら 郡上味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 ねぎ 生姜 にんにく 塩 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> →ごぼう 人参 こんにゃく <u>さつま揚げ</u> いんげん 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> → <u>絹厚揚げ</u> まいたけ水煮 大根 玉ねぎ 人参 ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>郡上味噌</u>	

20 火	ソフト麺 ツナトマトソース 大豆と小魚の揚げがらめ イタリアンサラダ	→ <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> にんにく <u>白ワイン</u> <u>オリーブ油</u> 玉ねぎ 人参 トマト トマトピューレ <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> 上白糖 塩 白こしょう 枝豆 →大豆水煮 乾燥小魚 さつまいも <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 白ごま →赤ピーマン いんげん キャベツ ホールコーン <u>イタリアンドレッシング</u>	三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
21 水	白飯 サワラの若草焼き おかか和え 若竹汁 オレンジ	→白飯 →サワラ 塩 白こしょう <u>酒</u> <u>卵不使用マヨネーズ</u> <u>粉末茶</u> →人参 ホールコーン もやし キャベツ <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> かつお節 →たけのこ水煮 豆腐 わかめ 人参 <u>淡口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>オレンジ</u>	
22 木	コッペパン 白身魚フライ キャベツのソテー ポテトスープ ココア牛乳の素 (学園・こども園・保育園 以上児)	→ <u>コッペパン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> →キャベツ 人参 ベーコン 塩 白こしょう <u>サラダ油</u> → <u>フランクフルト</u> 玉ねぎ 人参 じゃがいも 白こしょう <u>スープストック</u> 塩 パセリ粉 → <u>ココア牛乳の素</u>	四 回 目 揚 げ 油 の 回 転
23 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー	→精白米 大麦 →精白米 →生姜 にんにく 豚肉 <u>サラダ油</u> <u>赤ワイン</u> 塩 白こしょう じゃがいも 玉ねぎ 人参 <u>りんごピューレ</u> トマトピューレ <u>カレールウ(バーモンド)</u> <u>カレールウ(ディナー)</u> <u>ウスターソース</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>ウインナー</u> → <u>海藻ミックス</u> 大根 いんげん ホールコーン <u>青じそドレッシング</u>	
26 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サバの香味焼き 肉じゃが 豆腐の味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →サバ 生姜 にんにく 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> ねぎ <u>ごま油</u> →豚肉 <u>酒</u> じゃがいも 人参 玉ねぎ しらたき 中双糖 <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>油揚げ</u> 人参 大根 しめじ ねぎ <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
27 火	中華麺 とんこつラーメンスープ 春巻 ナムル ヨーグルト	→ <u>中華麺</u> →豚肉 玉ねぎ 人参 きくらげ キャベツ <u>メンマ</u> <u>なると</u> ねぎ <u>とんこつラーメンスープ</u> <u>サラダ油</u> にんにく 白こしょう → <u>春巻</u> <u>大豆油</u> →もやし ほうれん草 キャベツ 人参 白ごま <u>濃口醤油</u> 酢 塩 上白糖 <u>ごま油</u> → <u>ヨーグルト</u>	五 回 目 (廃 油) 揚 げ 油 の 回 転
28 水	白飯 たけのこごはんの具 イワシの生姜煮 すまし汁	→白飯 →たけのこ水煮 鶏肉 ごぼう <u>油揚げ</u> 人参 <u>高野豆腐</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> 中双糖 <u>和風だしのもと</u> <u>サラダ油</u> → <u>イワシの生姜煮</u> →糸かまぼこ 干し椎茸 大根 人参 小松菜 ねぎ <u>淡口醤油</u> 塩 <u>酒</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
29 木	黒コッペパン 牛肉コロッケ アスパラのサラダ ゴロゴロ野菜のトマトス ープ	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>牛肉コロッケ</u> <u>大豆油</u> →アスパラガス ホールコーン キャベツ <u>香りごまドレッシング</u> →大根 <u>フランクフルト</u> 玉ねぎ キャベツ 人参 トマト ブロッコリー トマト水煮 <u>濃口醤油</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
30 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のねぎ塩焼き 大豆の磯煮 実だくさん味噌汁 ふりかけ	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 生姜 にんにく ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> 塩 白こしょう 白ごま <u>ごま油</u> →大豆水煮 茎わかめ <u>油揚げ</u> 人参 枝豆 中双糖 <u>みりん</u> <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> →玉ねぎ 人参 <u>絹厚揚げ</u> じゃがいも <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>煮干し粉</u> ねぎ → <u>ふりかけ</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 TEL324-3002)