

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 7/22～8/26 材料表

22 火	ミートスパゲッティ フライドポテト 夏野菜サラダ	→ <u>スパゲッティ</u> 豚肉 にんにく 塩 白こしょう <u>バター</u> <u>赤ワイン</u> セロリー 玉ねぎ 人参 <u>トマトケチャップ</u> トマトピューレ トマト水煮 小麦粉 上白糖 <u>ウスターソース</u> <u>スープストック</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>フライドポテト</u> <u>大豆油</u> 塩 →キャベツ きゅうり ホールコーン 赤ピーマン <u>イタリアンドレッシング</u>	二 回 目 揚げ油の 回転
23 水	白ごはん 豚肉の塩こうじ焼き ひじきの煮付け なすの味噌汁	→精白米 →豚肉 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> 塩こうじ →ひじき 人参 鶏肉 枝豆 <u>酒</u> 三温糖 <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> 白ごま →なす 人参 玉ねぎ えのきたけ <u>油揚げ</u> わかめ ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u>	
24 木	黒コッペパン 鶏肉のハーブ焼き キャベツのマリネ 冬瓜スープ	→ <u>黒コッペパン</u> →鶏肉 塩 白こしょう にんにく オレガノ レモン果汁 <u>オリーブ油</u> →キャベツ にんじん いんげん ホールコーン <u>サラダ油</u> 塩 白こしょう 酢 上白糖 コンソメ →豚肉 <u>サラダ油</u> 冬瓜 人参 しめじ 玉ねぎ 塩 <u>スープストック</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u>	
25 金	白ごはん アジの香味揚げ じゃがいもの金平 豆腐のすまし汁	→精白米 → <u>アジ</u> 塩 <u>濃口醤油</u> にんにく 生姜 <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>米粉</u> <u>大豆油</u> →じゃがいも 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>酒</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> 白ごま <u>ごま油</u> → <u>豆腐</u> えのきたけ 人参 小松菜 わかめ 塩 <u>淡口醤油</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	三 回 目 揚げ油の 回転
28 月	白ごはん 豚丼の具 蒸しシューマイ わかめスープ	→精白米 →豚肉 しょうが ごぼう 人参 玉ねぎ こんにゃく <u>濃口醤油</u> 中双糖 <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> → <u>シューマイ</u> →キャベツ 人参 もやし ねぎ なたと わかめ <u>中華スープ</u> <u>濃口醤油</u> 塩 白こしょう	
29 火	かやくうどん 竹輪の磯辺揚げ ごま和え	→ <u>冷凍うどん</u> 鶏肉 だいこん 人参 ねぎ <u>酒</u> <u>油揚げ</u> 干し椎茸 <u>かまぼこ</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>みりん</u> 塩 → <u>竹輪</u> 小麦粉 青のり粉 <u>大豆油</u> →キャベツ 人参 小松菜 ホールコーン 上白糖 <u>濃口醤油</u> 白ごま	四 回 目 揚げ油の 回転
30 水	白ごはん サバの塩焼き 肉じゃが 実だくさん味噌汁	→精白米 →サバ 塩 <u>酒</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> →大根 人参 ごぼう <u>油揚げ</u> ねぎ <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
31 木	コッペパン ささみのレモンソース カラフルサラダ パンプキンスープ	→ <u>コッペパン</u> →ささみ <u>酒</u> 塩 <u>澱粉</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> レモン果汁 <u>大豆油</u> →人参 きゅうり キャベツ <u>かんきつドレッシング</u> →クリームコーン かぼちゃペースト かぼちゃ 玉ねぎ <u>スープストック</u> 塩 白こしょう <u>豆乳</u> <u>サラダ油</u>	五 回 目 (廃油)
8 月			
1 金	ナン キャベツのソテー キーマカレー フルーツポンチ	→ <u>ナン</u> →キャベツ 人参 <u>ベーコン</u> 塩 白こしょう <u>サラダ油</u> <u>スープストック</u> →豚肉 にんにく <u>サラダ油</u> 玉ねぎ 人参 ひよこ豆 グリンピース トマトピューレ <u>スープストック</u> 上白糖 <u>ウスターソース</u> 塩 白こしょう <u>カレー粉</u> <u>カレールウ(バーモント)</u> → <u>黄桃</u> <u>パインアップル</u> <u>みかん</u>	
4 月	白ごはん 麻婆豆腐 ナムル ワンタンスープ	→精白米 → <u>豆腐</u> 豚肉 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 干し椎茸 ねぎ 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>豆味噌</u> <u>澱粉</u> <u>中華スープ</u> <u>ごま油</u> →小松菜 キャベツ 人参 <u>濃口醤油</u> 酢 塩 上白糖 <u>ごま油</u> 白ごま →鶏肉 <u>サラダ油</u> <u>ワンタンの皮</u> もやし チンゲン菜 ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>中華スープ</u> 塩 白こしょう	
5 火	味噌ソーススパゲッティ 厚焼玉子 酢の物	→ <u>スパゲティ</u> 豚肉 <u>酒</u> 生姜 人参 玉ねぎ 干し椎茸 中双糖 <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>和風だしのもと</u> <u>サラダ油</u> <u>澱粉</u> → <u>厚焼玉子</u> →大根 もやし きゅうり わかめ <u>淡口醤油</u> 酢 上白糖 <u>和風だしのもと</u>	
6 水	白ごはん ウインナー 枝豆の塩ゆで チキンカレー	→精白米 → <u>ウインナー</u> →枝豆 塩 →鶏肉 にんにく 生姜 <u>サラダ油</u> 玉ねぎ 人参 じゃがいも <u>カレールウ(バーモント)</u> 脱脂粉乳 <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>	

7 木	食パン ポークビーンズ ゆでとうもろこし 野菜スープ	→ <u>食パン</u> →豚肉 <u>サラダ油</u> 大豆 じゃがいも 玉ねぎ 人参 <u>トマトケチャップ</u> トマトピューレ <u>ウスターソース</u> 塩 白こしょう 上白糖 <u>スープストック</u> → <u>とうもろこし</u> 塩 →鶏肉 人参 玉ねぎ <u>ズッキーニ</u> キャベツ <u>サラダ油</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう	
8 金	白ごはん そばろ井の具 おかか和え 五目汁	→精白米 →鶏肉 生姜 <u>濃口醤油</u> 上白糖 <u>サラダ油</u> <u>酒</u> 人参 枝豆 →キャベツ しめじ 人参 いんげん <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> かつお節 →玉ねぎ ごぼう 大根 <u>油揚げ</u> <u>糸昆布</u> ねぎ <u>みりん</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u>	
18 月	白ごはん 豚肉のスタミナ焼き 切り干し大根の煮物 すまし汁	→精白米 →豚肉 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> 生姜 にんにく <u>ごま油</u> 白ごま 白こしょう →切干大根 <u>油揚げ</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> →えのきたけ 人参 <u>豆腐</u> 小松菜 <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u>	
19 火	ロールパン 照り焼きチキン イタリアンサラダ ジュリエヌスープ	→ <u>ロールパン</u> →鶏肉 <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 上白糖 塩 白こしょう →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> → <u>ロースハム</u> 人参 玉ねぎ セロリー 大根 <u>スープストック</u> 塩 白こしょう パセリ粉	
20 水	白ごはん ホイコーロー 春雨サラダ 中華スープ	→精白米 →豚肉 キャベツ ピーマン ねぎ <u>サラダ油</u> <u>赤味噌</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> 中双糖 <u>澱粉</u> →春雨 大根 人参 きゅうり 上白糖 酢 <u>淡口醤油</u> 塩 →玉ねぎ チンゲン菜 <u>豆腐</u> 干し椎茸 <u>濃口醤油</u> 塩 白こしょう <u>中華スープ</u>	
21 木	コッペパン 白身魚フライ カラフルソテー アルファベットスープ	→ <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 いんげん ホールコーン <u>スープストック</u> <u>サラダ油</u> 塩 白こしょう →じゃがいも 人参 玉ねぎ <u>ベーコン</u> トマト水煮 <u>アルファベットマカロニ</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
22 金	カレーうどん コロッケ 磯香和え	→ <u>冷凍うどん</u> 鶏肉 玉ねぎ 人参 <u>油揚げ</u> ねぎ <u>カレールウ(バーモント)</u> <u>濃口醤油</u> <u>カレー粉</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> → <u>コロッケ</u> <u>大豆油</u> →チンゲン菜 もやし 人参 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>きざみのり</u>	二 回 目 揚げ油の 回転
25 月	白ごはん 鶏肉のから揚げ こんにゃくの炒め物 赤味噌汁	→精白米 →鶏肉 生姜 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> →こんにゃく 人参 ごぼう <u>さつま揚げ</u> <u>サラダ油</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> →玉ねぎ 大根 えのきたけ かぼちゃ <u>油揚げ</u> <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u>	三 回 目 揚げ油の 回転
26 火	イタリアンスパゲッティ ハンバーグ ポテトサラダ	→ <u>スパゲッティ</u> <u>オリーブ油</u> 人参 玉ねぎ <u>ベーコン</u> ピーマン トマトケチャップ <u>スープストック</u> <u>ウスターソース</u> 塩 白こしょう → <u>ハンバーグ</u> →じゃがいも 人参 きゅうり ホールコーン <u>卵不使用マヨネーズ</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)