

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6年度 7・8月 材料表

1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 豆腐の味噌汁	→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 十六ささげ キャベツ ホールコーン <u>濃口醤油</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> 白ごま →大根 <u>豆腐</u> <u>油揚げ</u> なめこ水煮 わかめ えのきたけ 根深ねぎ <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	一回目 揚げ油の回転
2火	中華麺 塩ラーメンスープ 揚げギョーザ 華風和え	→ <u>中華麺</u> →豚肉 生姜 にんにく <u>サラダ油</u> <u>しなちく</u> 人参 チンゲン菜 きくらげ <u>なると</u> ねぎ <u>鶏がらスープ</u> <u>塩ラーメンスープ</u> 白こしょう → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> →大根 枝豆 人参 <u>春雨</u> <u>淡口醤油</u> 上白糖 <u>酢</u> <u>ごま油</u>	二回目 揚げ油の回転
3水	白飯 豚肉の生姜焼き チャンプルー もずくスープ シークワサーゼリー	→精白米 →豚肉 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> 生姜 → <u>サラダ油</u> 生姜 <u>フランクフルト</u> 人参 <u>酒</u> <u>豆腐</u> にら きくらげ <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> かつお節 →玉ねぎ 大根 <u>もずく</u> えのきたけ 人参 ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>澱粉</u> → <u>シークワサーゼリー</u>	
4木	黒コッペパン オムレツ ラタウイユ コーンスープ	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>オムレツ</u> →豚肉 トマト 玉ねぎ かぼちゃ なす <u>ズッキーニ</u> 赤ピーマン セロリー にんにく <u>オリーブ油</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう →玉ねぎ <u>クリームコーン</u> ホールコーン 牛乳 <u>脱脂粉乳</u> <u>パセリ</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう <u>コーンスターチ</u> <u>サラダ油</u>	
5金	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 七タゼリー	→精白米 大麦 →精白米 → <u>イワシの生姜煮</u> →かぼちゃ 鶏肉 生姜 <u>濃口醤油</u> 中双糖 <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>酒</u> <u>サラダ油</u> →大根 人参 <u>魚そうめん</u> えのきたけ ねぎ ちらしかまぼこ <u>白醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>七タゼリー</u>	
8月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サバの香り焼き 浦上そぼろ かぼちゃの味噌汁 冷凍パイ	→精白米 大麦 →精白米 → <u>サバ</u> 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> →鶏肉 ごぼう 人参 こんにゃく <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> さやいんげん 一味唐辛子 <u>濃口醤油</u> →かぼちゃ 玉ねぎ <u>絹厚揚げ</u> えのきたけ ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> → <u>冷凍パイ</u>	
9火	ソフト麺 味噌ソース イカの天ぷら ごま和え	→ <u>ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ)</u> →豚肉 <u>レバーミンチ</u> <u>大豆たんぱく</u> <u>酒</u> 生姜 人参 玉ねぎ たけのこ 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>イカの天ぷら</u> <u>大豆油</u> →小松菜 キャベツ 人参 上白糖 <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> 白ごま	三回目 (廃油) 揚げ油の回転
10水	白飯 鶏肉の照り焼き きくらげと椎茸の佃煮 冬瓜汁 味付けのり 豆乳アイス	→精白米 →鶏肉 生姜 <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> →切干大根 枝豆 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> 椎茸 きくらげ <u>和風だしのもと</u> 白ごま →冬瓜 しめじ かまぼこ <u>油揚げ</u> 人参 ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>酒</u> <u>澱粉</u> → <u>味付けのり</u> → <u>豆乳アイス</u>	
11木	コッペパン ハンバーグ ゆでとうもろこし ミネストローネ	→ <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>カットコーン</u> 塩 →白いんげん豆 <u>ベーコン</u> 玉ねぎ 枝豆 かぼちゃ <u>パセリ</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> 塩 白こしょう	
12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) 白身魚フライ(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	→精白米 大麦 →精白米 → <u>アユ</u> 塩 <u>米粉</u> <u>大豆油</u> しそ 生姜 三温糖 <u>酢</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> →ごぼう 人参 こんにゃく 沢あざみ さやいんげん <u>サラダ油</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> 白ごま → <u>こも豆腐</u> しめじ 白菜 人参 わかめ 小松菜 <u>淡口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u>	一回目 揚げ油の回転

16火	うどん 五目うどんの汁 かき揚げ 三色和え	→ <u>食用うどん(こども園・保育園:うどん)</u> →鶏肉 <u>酒</u> 玉ねぎ かまぼこ <u>油揚げ</u> 人参 干し椎茸 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> → <u>かき揚げ</u> <u>大豆油</u> →人参 もやし 小松菜 <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u>	二回目 揚げ油の回転
17水	白飯 イカの香味焼き なすの味噌炒め 中華スープ フローズンヨーグルト	→精白米 → <u>イカ</u> 生姜 にんにく ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> 塩 白こしょう 上白糖 白ごま <u>ごま油</u> →豚肉 <u>酒</u> <u>ごま油</u> にんにく 生姜 玉ねぎ なす ピーマン 赤ピーマン <u>中華スープ</u> 三温糖 <u>甜面醤</u> <u>豆板醤</u> <u>濃口醤油</u> <u>豆味噌</u> →大根 人参 チンゲン菜 <u>豆腐</u> 干し椎茸 にら ねぎ <u>濃口醤油</u> 塩 白こしょう <u>中華スープ</u> → <u>フローズンヨーグルト</u>	
18木	食パン アジフライ カラフルサラダ アルファベットスープ アプリコットジャム	→ <u>食パン</u> → <u>アジフライ</u> <u>大豆油</u> →人参 ホールコーン キャベツ きゅうり <u>柑橘ドレッシング</u> →じゃがいも 人参 玉ねぎ <u>マカロニ</u> <u>ベーコン</u> <u>パセリ</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう → <u>アプリコットジャム</u>	三回目 (廃油) 揚げ油の回転
19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 枝豆の塩ゆで 冷凍みかん	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 <u>赤ワイン</u> 塩 白こしょう 生姜 にんにく <u>サラダ油</u> 玉ねぎ かぼちゃ じゃがいも トマト 人参 なす <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(ディナー)</u> <u>カレールウ(パーモント)</u> <u>ウスターソース</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>ウインナー</u> →枝豆 塩 → <u>冷凍みかん</u>	

8月

28水	白飯 鶏肉のから揚げ ごま和え さつまいもの味噌汁	→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> →キャベツ 人参 ホールコーン <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 白ごま →さつまいも 玉ねぎ <u>絹厚揚げ</u> ねぎ <u>白味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	一回目 揚げ油の回転
29木	食パン ハンバーグの トマトソースかけ キャベツのサラダ 野菜スープ いちごジャム	→ <u>食パン</u> → <u>ハンバーグ</u> <u>トマト水煮</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>ウスターソース</u> 上白糖 <u>澱粉</u> →キャベツ 枝豆 人参 <u>柑橘ドレッシング</u> → <u>ロースハム</u> 玉ねぎ 人参 <u>ズッキーニ</u> 小松菜 <u>スープストック</u> 白こしょう 塩 <u>サラダ油</u> → <u>いちごジャム</u>	
30金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) アジのスパイス焼き 五目きんぴら 豚汁 冷凍みかん	→精白米 大麦 →精白米 → <u>アジ</u> 生姜 <u>カレー粉</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> →ごぼう 人参 こんにゃく <u>さつまいも</u> さやいんげん 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> →豚肉 人参 大根 かぼちゃ ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>豆味噌</u> <u>煮干し粉</u> → <u>冷凍みかん</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。)

ご不明な点がございましたら、栄養士までご連絡ください。
(北方町給食調理場 TEL 324-3002)