

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3年度 2月 材料表

1 火	うどん けんちんうどん汁 竹輪のごま揚げ おかか和え	→一食用うどん(幼稚園・保育園:うどん) →大根 にんじん こんにゃく 鶏肉 酒 干し椎茸 糸かまぼこ 油揚げ ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 みりん 塩 だしパック(鰹なし) →竹輪 小麦粉 白ごま 大豆油 →キャベツ にんじん 小松菜 濃口醤油 みりん かつお節	2 回目 揚げ油の回転
2 水	麦ごはん さばのカレー焼き 切干大根とツナの炒め煮 豚汁	→精白米 大麦 →さば 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 ねぎ →切干大根 オイルツナ にんじん 和風だしのもと 濃口醤油 上白糖 酒 みりん サラダ油 干し椎茸 →豚肉 ごぼう 大根 里芋 ねぎ こんにゃく だしパック(鰹なし) 豆味噌 煮干し粉	
3 木	麦ごはん 厚焼き玉子 五目豆 つみれ汁	→精白米 大麦 →厚焼き玉子 →大豆 こんにゃく にんじん 竹輪 酒 中双糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと →いわしつみれ もやし しめじ ねぎ 大根 にんじん だしパック(鰹なし) 淡口醤油 濃口醤油 塩 酒	
4 金	麦ごはん さわらの西京焼き うま煮 すまし汁	→精白米 大麦 →さわら 白甘味噌 塩こうじ 酒 みりん →鶏肉 ごぼう にんじん 絹厚揚げ こんにゃく 干し椎茸 枝豆 昆布 濃口醤油 酒 みりん 中双糖 和風だしのもと サラダ油 →手まり麩 ちらしかまぼこ えのきたけ わかめ にんじん 大根 豆腐 淡口醤油 濃口醤油 塩 酒 だしパック(鰹なし)	
7 月	黒食パン あじフライ キャベツのマリネ キャロットポタージュ	→黒食パン →あじフライ 大豆油 →キャベツ 大根 枝豆 ホールコーン 玉ねぎ 酢 上白糖 塩 コンソメ →にんじん にんじんピューレ 玉ねぎ サラダ油 ソテーオニオン つぶしじゃがいも バター パセリ 小麦粉 塩 白こしょう 洋風だし 牛乳 脱脂粉乳	3 回目 揚げ油の回転
8 火	小型パン 焼きそば 揚げギョーザ アルファベットスープ	→小型パン →中華麺 豚肉 酒 塩 白こしょう 玉ねぎ キャベツ にんじん 焼きそばソース サラダ油 ウスターソース 生姜 青のり かつお節 →ギョーザ 大豆油 →ベーコン 玉ねぎ 大根 にんじん マカロニ 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 淡口醤油	4 回目(廃油) 揚げ油の回転
9 水	麦ごはん さけの塩焼き 炒り高野豆腐 赤味噌汁	→精白米 大麦 →さけ 塩 酒 →サラダ油 鶏肉 酒 高野豆腐 にんじん 上白糖 干し椎茸 グリンピース 淡口醤油 和風だしのもと →白菜 大根 にんじん わかめ 絹厚揚げ 赤味噌 だしパック(鰹なし)	
10 木	麦ごはん 豚肉の香味焼き 野菜のナムル わかめスープ	→精白米 大麦 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 →もやし ほうれん草 キャベツ にんじん 白ごま 濃口醤油 豆板醤 酢 塩 上白糖 ごま油 →大根 たけのこ にんじん 豆腐 なたと わかめ ねぎ 中華スープ 鶏がらスープ 濃口醤油 塩 白こしょう	
14 月	揚げパン 豆腐ハンバーグ 大根サラダ クリームシチュー	→揚げパン →豆腐ハンバーグ →大根 キャベツ にんじん イタリアンドレッシング →鶏肉 じゃがいも にんじん 玉ねぎ パセリ 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 塩 白こしょう スープストック サラダ油 ソテーオニオン	
15 火	うどん 五目うどん汁 鶏肉の照り焼き こんにゃくの炒め煮	→一食用うどん(幼稚園・保育園:うどん) →鶏肉 酒 白菜 えのきたけ ねぎ 干し椎茸 にんじん 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) かまぼこ →鶏肉 酒 濃口醤油 みりん 生姜 上白糖 →こんにゃく にんじん ごぼう さつま揚げ サラダ油 上白糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと 白ごま	
16 水	麦ごはん シューマイ 八宝菜 春雨スープ	→精白米 大麦 →シューマイ →豚肉 酒 濃口醤油 生姜 サラダ油 うずら卵 玉ねぎ 干し椎茸 きくらげ キャベツ にんじん ピーマン 濃口醤油 酒 上白糖 塩 中華スープ 澱粉 オイスターソース →春雨 もやし えのきたけ にんじん ねぎ 中華スープ 淡口醤油 塩 白こしょう	
17 木	麦ごはん 大豆の揚げ煮 おひたし 味噌煮	→精白米 大麦 →大豆 澱粉 大豆油 みりん 上白糖 濃口醤油 乾燥小魚 白ごま →エリンギ にんじん ほうれん草 キャベツ 大豆 濃口醤油 上白糖 和風だしのもと →豚肉 酒 大根 里芋 こんにゃく 玉はんぺん にんじん だしパック(鰹なし) 中双糖 濃口醤油 みりん 豆味噌 赤味噌	1 回目 揚げ油の回転

18 金	麦ごはん 鶏ザンギ 塩昆布和え どさんこ汁	→精白米 大麦 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 澱粉 大豆油 →キャベツ にんじん いんげん 塩昆布 →豚肉 豆腐 ごぼう にんじん じゃがいも ねぎ ホールコーン だしパック(鰹なし) 赤味噌 白味噌 酒 煮干し粉	2 回目 揚げ油の回転
21 月	コッペパン メンチカツ 海藻サラダ キャベツのスープ いちごジャム(中のみ)	→コッペパン →メンチカツ 大豆油 →海藻ミックス 大根 いんげん ホールコーン 青じそドレッシング →キャベツ にんじん 玉ねぎ ウイナー スープストック 塩 白こしょう →いちごジャム	3 回目(廃油) 揚げ油の回転
22 火	ソフト麺 味噌ソース いかのバター醤油焼き ごま和え	→ソフト麺(幼稚園・保育園:スパゲッティ) →豚肉 酒 生姜 にんじん 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 中双糖 豆味噌 和風だしのもと サラダ油 澱粉 ソテーオニオン →いか 酒 みりん 濃口醤油 バター →小松菜 キャベツ 白菜 にんじん 和風だしのもと 上白糖 濃口醤油 白ごま	
24 木	麦ごはん がんもの含め煮 ひじきの炒め煮 かみなり汁	→精白米 大麦 →がんもの含め煮 →ひじき にんじん 鶏肉 酒 干し椎茸 いんげん 上白糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 白ごま →豆腐 にんじん 大根 ねぎ こんにゃく 昆布 油揚げ 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし)	
25 金	麦ごはん チキンカレー れんこんチップス カラフルサラダ	→精白米 大麦 →鶏肉 塩 白こしょう カレー粉 生姜 にんにく サラダ油 玉ねぎ にんじん じゃがいも 大根 トマトケチャップ りんごピューレ ウスターソース カレールウ(バーモント、ディナー) 脱脂粉乳 ソテーオニオン →れんこん 大豆油 塩 青のり →にんじん ホールコーン キャベツ いんげん かんきつドレッシング	1 回目 揚げ油の回転
28 月	黒コッペパン ホキのオリーブ焼き ポテトサラダ 野菜スープ	→黒コッペパン →ホキ 塩 白こしょう バジル オレガノ オリーブ油 レモン果汁 →じゃがいも いんげん にんじん 香りごまドレッシング →ベーコン 玉ねぎ えのきたけ ホールコーン 小松菜 大根 スープストック 白こしょう 塩 サラダ油	

- * 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。
- * 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一覧表に詳細を表示しています。
- * 調味料に、アレルギー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 Ⅲ324-3002)