

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 4月 材料表

7 木 ※ 保育園のみ※	五目うどん 鶏肉の照り焼き こんにゃくの炒め煮	→ <u>うどん</u> 鶏肉 干し椎茸 白菜 えのきたけ かまぼこ 人参 ねぎ <u>淡口醤油</u> 酒 塩 <u>だしパック(鰹無し)</u> →鶏肉 酒 <u>濃口醤油</u> 生姜 上白糖 <u>みりん</u> →こんにゃく 人参 いんげん <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> 白ごま	
8 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) チキンカレー 焼きウインナー 大根サラダ お祝いデザート (小学・中学・保育園)	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 塩 白こしょう <u>カレー粉</u> 生姜 にんにく <u>サラダ油</u> 玉ねぎ にんじん じゃがいも <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>カレールウ(パーモント、ディナー)</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>ウインナー</u> →大根 キャベツ 人参 <u>青じそドレッシング</u> → <u>お祝いデザート</u>	
11 月	黒コッペパン オムレツ キャベツのソテー ポテトスープ	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>オムレツ</u> →キャベツ <u>ベーコン</u> 人参 ホールコーン <u>スープストック</u> 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 いんげん 白こしょう <u>スープストック</u> 塩	
12 火	中華麺 しょうゆラーメン シューマイ 春雨サラダ	→ <u>中華麺</u> → <u>サラダ油</u> 豚肉 酒 もやし 人参 白菜 <u>なると</u> ねぎ <u>醤油ラーメンスープ</u> 白こしょう → <u>シューマイ</u> →キャベツ 春雨 人参 ホールコーン 上白糖 酢 <u>淡口醤油</u> 塩 <u>ごま油</u>	
13 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) さわらのあけぼの焼き 切干大根とツナの炒め煮 五目すまし汁	→精白米 大麦 →精白米 →さわら 塩 白こしょう <u>白ワイン</u> <u>マヨネーズ</u> 赤ピーマン →切干大根 <u>オイルツナ</u> 人参 <u>濃口醤油</u> 上白糖 酒 <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> 干し椎茸 <u>和風だしのもと</u> →豆腐 人参 ごぼう 大根 えのきたけ 昆布 ねぎ <u>淡口醤油</u> 塩 <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹無し)</u>	
14 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉のから揚げ 五目きんぴら 豆腐のみそ汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 <u>濃口醤油</u> 生姜 酒 <u>でん粉</u> <u>大豆油</u> →ごぼう じゃがいも 人参 こんにゃく いんげん 中双糖 <u>濃口醤油</u> 酒 <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>白ごま</u> <u>ごま油</u> →豆腐 <u>油揚げ</u> 大根 わかめ 人参 <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹無し)</u>	1 回目 揚げ 油の 回転
15 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 豚肉の郡上味噌焼き ごま和え けんちん汁	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 <u>トマトケチャップ</u> <u>郡上味噌</u> <u>みりん</u> 酒 上白糖 →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 →大根 人参 ごぼう こんにゃく <u>油揚げ</u> 昆布 ねぎ <u>淡口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹無し)</u>	
18 月	食パン 白身魚フライ イタリアンサラダ コーンポタージュ いちごジャム お祝いデザート(幼稚園)	→ <u>食パン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> →人参 いんげん キャベツ <u>イタリアンドレッシング</u> →クリームコーン ホールコーン 玉ねぎ 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> → <u>いちごジャム</u> → <u>お祝いデザート</u>	2 回目 揚げ 油の 回転
19 火	うどん きつねうどん汁 竹輪のお好み揚げ おひたし	→ <u>食用うどん(幼稚園・保育園:うどん)</u> →鶏肉 干し椎茸 酒 <u>油揚げ</u> 玉ねぎ 人参 白菜 ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹無し)</u> →竹輪 小麦粉 青のり粉 白ごま <u>大豆油</u> →エリンギ 人参 ほうれん草 キャベツ ホールコーン <u>濃口醤油</u> 上白糖 かつお節	3 回目 (廃 油) 揚げ 油の 回転
20 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鮭の塩焼き 五目豆 わかめのみそ汁	→精白米 大麦 →精白米 →さけ 塩 酒 →大豆 こんにゃく 人参 竹輪 いんげん 酒 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> →大根 豆腐 なめこ わかめ えのきたけ ねぎ <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹無し)</u>	
21 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉の香味焼き ひじきの煮付け 沢煮汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 生姜 にんにく 塩 <u>濃口醤油</u> 酒 → <u>サラダ油</u> ひじき 人参 酒 <u>油揚げ</u> 枝豆 <u>みりん</u> 三温糖 <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> 白ごま →豚肉 酒 人参 ごぼう たけのこ 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(鰹無し)</u>	

22 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) かつおの更紗揚げ ピーマンの炒め物 みそ汁	→精白米 大麦 →精白米 →かつお 酒 <u>濃口醤油</u> 生姜 <u>みりん</u> 米粉 <u>でん粉</u> <u>カレー粉</u> <u>大豆油</u> → <u>ごま油</u> ごぼう 竹輪 人参 こんにゃく ピーマン 三温糖 <u>濃口醤油</u> 酒 <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> 白ごま →じゃがいも 人参 玉ねぎ わかめ <u>油揚げ</u> えのきたけ <u>だしパック(鰹無し)</u> <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u>	1 回目 揚げ 油の 回転
25 月	コッペパン ハンバーグ ポテトサラダ 春キャベツのスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>ハンバーグ</u> →じゃがいも いんげん 人参 ホールコーン <u>香りごまドレッシング</u> →キャベツ 人参 玉ねぎ <u>ベーコン</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう	
26 火	ソフト麺 ミートソース 野菜コロッケ カラフルソテー	→ <u>ソフト麺(幼稚園・保育園:スパゲッティ)</u> →豚肉 にんにく 塩 白こしょう <u>サラダ油</u> <u>大豆たんぱく</u> 玉ねぎ 人参 セロリー グリーンピース <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> 中双糖 <u>ウスターソース</u> <u>洋風だし</u> 小麦粉 <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>野菜コロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>フランクフルト</u> ホールコーン キャベツ 人参 いんげん <u>スープストック</u> 塩 白こしょう <u>サラダ油</u>	2 回目 揚げ 油の 回転
27 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 揚げギョーザ 三色ナムル ワンタンスープ ヨーグルト	→精白米 大麦 →精白米 → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> →キャベツ ホールコーン 人参 白ごま <u>濃口醤油</u> <u>酢</u> 上白糖 →豚肉 ねぎ もやし 人参 白菜 <u>ワンタンの皮</u> <u>濃口醤油</u> <u>中華スープ</u> 塩 白こしょう → <u>ヨーグルト</u>	3 回目 (廃 油) 揚げ 油の 回転
28 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) いかのカレー焼き たけのこの土佐煮 あさりのみそ汁	→精白米 大麦 →精白米 →いか 酒 <u>カレー粉</u> 白こしょう 塩 →たけのこ 人参 こんにゃく いんげん 三温糖 <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> かつお節 →大根 人参 あさり 酒 ねぎ <u>豆腐</u> えのきたけ <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹無し)</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。
- * 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)