

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4年度 5月 材料表

2月	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) かつおのフライ 五色あえ 若竹味噌汁 かしわもち(幼小中) ゼリー(保育園)	→精白米 大麦 →精白米 →かつおフライ 大豆油 →大根 きゅうり 人参 ホールコーン わかめ 淡口醤油 酢 上白糖 和風だしのもと →たけのこ 人参 絹厚揚げ えのきたけ 小松菜 赤味噌 だしパック(鰹なし) →かしわもち →ゼリー	1 回目 揚げ油の 回転
6金	お茶食パン 鶏肉のオリーブ焼き カラフルサラダ コーンポタージュ	→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 →キャベツ 黄ピーマン 人参 きゅうり コールスロッドレッシング →クリームコーン ホールコーン 玉ねぎ バター 小麦粉 塩 白こしょう 洋風だし 牛乳 脱脂粉乳 パセリ サラダ油	
9月	コッペパン あじのスパイス焼き アスパラのサラダ クラムチャウダー	→コッペパン →あじ 酒 生姜 にんにく 濃口醤油 カレー粉 塩 →キャベツ アスパラガス 人参 ホールコーン コーンクリームレッシング →あさり 白ワイン ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 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	
10火	中華麺 塩ラーメン シューマイ 華風サラダ	→中華麺 →豚肉 生姜 にんにく サラダ油 しなちく 人参 チンゲン菜 きくらげ なんと ねぎ 鶏がらスープ 塩ラーメンスープ 白こしょう →シューマイ →大根 いんげん 人参 春雨 淡口醤油 上白糖 酢 ごま油	
11水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) 鮎の甘だれ(幼小中) 白身魚のフライ(保育園) じゃがいものきんぴら 五月汁	→精白米 大麦 →精白米 →鮎 塩 酒 米粉 大豆油 上白糖 みりん 濃口醤油 →白身魚フライ 大豆油 上白糖 みりん 酒 濃口醤油 →サラダ油 ごぼう じゃがいも 人参 こんにやく さつま揚げ いんげん 上白糖 濃口醤油 酒 みりん 和風だしのもと 白ごま →大根 わかめ ふき水煮 さやえんどう 豆腐 玉麩 小松菜 淡口醤油 塩 酒 だしパック(鰹なし)	2 回目 揚げ油の 回転
12木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) 鶏肉のさっぱり焼き ゆかりあえ 豚汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 塩 上白糖 濃口醤油 みりん レモン果汁 酒 →キャベツ いんげん 人参 ゆかり粉 塩 →豚肉 ごぼう 大根 じゃがいも 絹厚揚げ ねぎ こんにやく だしパック(鰹なし) 赤味噌	
13金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) うの花コロッケ たけのこご飯の具 うずら卵のすまし汁	→精白米 大麦 →精白米 →うの花コロッケ 大豆油 →たけのこ 鶏肉 ごぼう 油揚げ 干し椎茸 人参 高野豆腐 いんげん 濃口醤油 酒 みりん 中双糖 和風だしのもと サラダ油 →うずら卵 人参 大根 えのきたけ ねぎ 淡口醤油 酒 塩 だしパック(鰹なし)	3 回目 揚げ油の 回転
16月	黒食パン ささみのレモンソース せんぎりポテトのサラダ キャベツと肉団子の スープ	→黒食パン →鶏ささみ 酒 塩 澱粉 大豆油 上白糖 濃口醤油 みりん レモン果汁 →じゃがいも いんげん ホールコーン 香りごまドレッシング →キャベツ 玉ねぎ 人参 肉団子 スープストック 塩 白こしょう 淡口醤油	4 回目 揚げ油の 回転
17火	うどん 山菜うどん汁 厚焼き玉子 ひじきの炒め煮 ヨーグルト	→食用うどん(幼稚園・保育園:うどん) →山菜ミックス ねぎ 人参 鶏肉 酒 油揚げ 干し椎茸 かまぼこ 淡口醤油 濃口醤油 だしパック(鰹なし) みりん 塩 →厚焼き玉子 →ひじき 人参 竹輪 大豆 いんげん 中双糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 →ヨーグルト	
18水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) さわらの若草焼き ごまあえ つみれ汁	→精白米 大麦 →精白米 →さわら 塩 白こしょう 酒 卵無しマヨネーズ 粉末茶 →小松菜 キャベツ 人参 上白糖 淡口醤油 みりん 白ごま →つみれ ごぼう 大根 しめじ ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 だしパック(鰹なし)	
19木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) 豚肉の香味焼き 切干大根の煮物 玉ねぎの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 ねぎ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 一切干大根 油揚げ 人参 いんげん 干し椎茸 サラダ油 中双糖 濃口醤油 酒 和風だしのもと →じゃがいも 玉ねぎ 絹厚揚げ 小松菜 豆味噌 赤味噌 だしパック(鰹なし) 煮干粉	

20金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) チキンカレー ビーンズサラダ	→精白米 大麦 →精白米 →サラダ油 生姜 にんにく 鶏肉 赤ワイン カレー粉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 脱脂粉乳 トマトケチャップ ウスターソース りんごピューレ カレールウ(バーモンド) カレールウ(ディナー) →ビーンズミックス 枝豆 キャベツ きゅうり イタリアンドレッシング	
23月	コッペパン かぼちゃ肉サンドフライ キャベツと卵のソテー ポテトスープ	→コッペパン →かぼちゃ肉サンドフライ 大豆油 →ベーコン 玉ねぎ キャベツ 赤ピーマン 炒り玉子 塩 白こしょう スープストック サラダ油 →サラダ油 フランクフルト 玉ねぎ 人参 塩 じゃがいも いんげん 白こしょう スープストック	5 回目 揚げ油の 回転
24火	ソフト麺 ミートソース オムレツ 海藻サラダ	→ソフト麺(幼稚園・保育園:スパゲッティ) →豚肉 にんにく 塩 白こしょう サラダ油 赤ワイン セロリー 人参 バター 小麦粉 トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 ウスターソース 玉ねぎ スープストック トマト水煮 脱脂粉乳 →オムレツ →ホールコーン きゅうり キャベツ 海藻ミックス 青じそドレッシング	
25水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) 厚揚げの肉味噌かけ おかかあえ 五目汁	→精白米 大麦 →精白米 →生揚げ サラダ油 豚肉 赤味噌 上白糖 生姜 みりん 和風だしのもと 酒 澱粉 →キャベツ 人参 ホールコーン 濃口醤油 みりん かつお節 →鶏肉 人参 ごぼう 大根 油揚げ 昆布 ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし)	
26木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) 竹輪の磯辺揚げ 肉じゃが すまし汁	→精白米 大麦 →精白米 →竹輪 小麦粉 青のり粉 大豆油 →じゃがいも 人参 玉ねぎ しらたき 豚肉 みりん 和風だしのもと 中双糖 濃口醤油 酒 サラダ油 →えのきたけ 人参 豆腐 小松菜 淡口醤油 濃口醤油 塩 だしパック(鰹なし)	6 回目 揚げ油の 回転
27金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) スタミナ丼の具 実だくさん味噌汁 オレンジ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 生姜 にんにく 玉ねぎ キャベツ 人参 こんにやく ピーマン 濃口醤油 上白糖 みりん 和風だしのもと サラダ油 澱粉 →だしパック(鰹なし) 大根 人参 絹厚揚げ じゃがいも 豆味噌 赤味噌 煮干粉 ねぎ →オレンジ	
30月	食パン ハンバーグ グリーンサラダ ミネストローネ いちごジャム	→食パン →ハンバーグ →キャベツ きゅうり アスパラガス かんきつドレッシング →白いんげん豆 ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも トマト トマト水煮 トマトケチャップ トマトピューレ スープストック 上白糖 塩 白こしょう →いちごジャム	
31火	うどん かやくうどん汁 きびなごの唐揚げ 甘酢あえ	→食用うどん(幼稚園・保育園:うどん) →鶏肉 玉ねぎ かまぼこ 油揚げ 人参 干し椎茸 ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし) →きびなごの唐揚げ 大豆油 →大根 人参 きゅうり ホールコーン 酢 和風だしのもと 上白糖 塩	7 回目 揚げ油の 回転

* 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)

令和4年5月より、揚げ物機の給油方法が変更になりました。
タンクへの継ぎ足し給油となるため、使用済油と新油が混ざります。
揚げ油の回転数も増えていますので、ご確認よろしくお願い致します。