

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 6月 材料表

1 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) あじの香味焼き こんにゃくの炒り煮 じゃがいもの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →あじ ねぎ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 ごま油 白ごま →こんにゃく 人参 鶏肉 酒 さやいんげん サラダ油 上白糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと かつお節 →だしパック(鰹なし) 玉ねぎ 人参 絹厚揚げ じゃがいも 豆味噌 赤味噌 煮干粉 ねぎ	
2 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉の照り焼き 切干大根とツナの炒め煮 五目汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 生姜 酒 濃口醤油 みりん →切干大根 オイルツナ 人参 濃口醤油 上白糖 酒 みりん サラダ油 和風だしのもと 干し椎茸 →豆腐 人参 ごぼう 大根 昆布 ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし)	
3 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 春巻 ピビンバ もずくスープ 果汁グミ	→精白米 大麦 →精白米 →春巻 大豆油 →ごま油 生姜 にんにく 豚肉 大豆たんぱく 酒 豆板醤 ぜんまい 人参 たけのこ 炒り玉子 たら 上白糖 濃口醤油 白ごま 白こしょう 酢 →もずく 白菜 人参 豆腐 ねぎ 淡口醤油 塩 中華スープ →果汁グミ	八 回 目 揚 げ 油 の 回 転
6 月	コッペパン 白身魚フライ ごぼうサラダ コーンスープ	→コッペパン →白身魚フライ 大豆油 →ごぼう さやいんげん 大根 人参 香りごまドレッシング →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 スープストック 牛乳 脱脂粉乳 パセリ サラダ油	九 回 目 揚 げ 油 の 回 転
7 火	ナン タンドリーチキン グリーンサラダ キーマカレー 飲むヨーグルト	→ナン →鶏肉 ヨーグルト トマトケチャップ カレー粉 塩 白こしょう →キャベツ 枝豆 さやいんげん かんきつドレッシング →豚肉 にんにく サラダ油 玉ねぎ 人参 ひよこ豆 グリーンピース トマトピューレ スープストック 上白糖 ウスターソース 塩 白こしょう カレールウ(パーモント) カレー粉 →飲むヨーグルト	
8 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) さわらの塩こうじ焼き けいちゃん 豆腐の味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →さわら 濃口醤油 みりん 酒 塩こうじ →鶏肉 酒 みりん 上白糖 濃口醤油 にんにく 一味唐辛子 キャベツ 玉ねぎ ピーマン サラダ油 →えのきたけ 玉ねぎ じゃがいも 油揚げ 人参 豆腐 ねぎ わかめ 赤味噌 だしパック(鰹なし) 煮干粉	
9 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 豚肉の生姜焼き 炒り高野豆腐 けんちん汁	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 →サラダ油 鶏肉 酒 高野豆腐 人参 干し椎茸 グリーンピース 淡口醤油 上白糖 和風だしのもと →人参 大根 ごぼう こんにゃく 油揚げ 昆布 ねぎ 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし)	
10 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) えびのチリソース 野菜ナムル わかめスープ	→精白米 大麦 →精白米 →えびフリッター 大豆油 ねぎ 生姜 にんにく チリソース トマトケチャップ 三温糖 中華スープ 酒 澱粉 →もやし ほうれん草 キャベツ 人参 白ごま 濃口醤油 豆板醤 酢 塩 上白糖 ごま油 →きくらげ たけのこ 白菜 人参 大根 わかめ 中華スープ 鶏がらスープ 塩 白こしょう 濃口醤油	十 回 目 揚 げ 油 の 回 転
13 月	米粉コッペパン いかのハーブ焼き カラフルソテー チャウダー	→米粉コッペパン →いか にんにく 白ワイン オリーブ油 オレガノ 塩 白こしょう →フランクフルト ホールコーン キャベツ 人参 さやいんげん スープストック 塩 白こしょう サラダ油 →サラダ油 ベーコン にんにく あさり 白ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも スープストック 塩 白こしょう バター 小麦粉 牛乳 脱脂粉乳	
14 火	ソフト麺 ツナトマトソース フライビーンズ 海藻サラダ	→ソフト麺(幼稚園・保育園:スパゲッティ) →オイルツナ にんにく 白ワイン オリーブ油 玉ねぎ 人参 トマト 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 スープストック 塩 白こしょう 枝豆 →大豆 澱粉 大豆油 みりん 上白糖 濃口醤油 乾燥小魚 白ごま →ホールコーン さやいんげん キャベツ 海藻ミックス サラダ油 酢 淡口醤油 塩 レモン果汁 白こしょう	十一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
15 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) とんてき ごまあえ あおさの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 塩 白こしょう 酒 にんにく 生姜 トマトケチャップ ウスターソース 濃口醤油 上白糖 澱粉 →ほうれん草 キャベツ 人参 上白糖 濃口醤油 白ごま →なめこ水煮 絹厚揚げ 玉ねぎ あおさ ねぎ えのきたけ だしパック(鰹なし) 赤味噌 白味噌	
16 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉のから揚げ 金平ごぼう すまし汁 アセロラゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 澱粉 大豆油 →サラダ油 ごぼう 人参 こんにゃく 酒 みりん 上白糖 和風だしのもと 濃口醤油 さやいんげん →大根 ちりしめじ しめじ 人参 わかめ 小松菜 淡口醤油 濃口醤油 塩 だしパック(鰹なし) 酒 →アセロラゼリー	十二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
17 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) にじますの梅とろりかけ (保育園以外) 白身魚のフライ(保育園のみ) 五目豆 郡上味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →にじます 塩 白こしょう 米粉 澱粉 大豆油 上白糖 淡口醤油 酒 梅ジャム →白身魚フライ 大豆油 上白糖 淡口醤油 酒 梅ジャム 澱粉 →大豆 こんにゃく 人参 竹輪 さやいんげん 酒 中双糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと →豚肉 油揚げ 大根 玉ねぎ 人参 ねぎ だしパック(鰹なし) 赤味噌 郡上味噌	十三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
20 月	黒コッペパン かぼちゃ肉サンドフライ キャベツのソテー 野菜スープ	→黒コッペパン →かぼちゃ肉サンドフライ 大豆油 →ベーコン 人参 キャベツ 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 ズッキーニ 小松菜 塩 白こしょう スープストック	十四 回 目 揚 げ 油 の 回 転
21 火	うどん けんちんうどん汁 竹輪のごま揚げ おかか和え	→食用うどん(幼稚園・保育園:うどん) →鶏肉 大根 人参 こんにゃく 酒 干し椎茸 糸かまぼこ 油揚げ ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし) →竹輪 小麦粉 白ごま 大豆油 →キャベツ 人参 小松菜 濃口醤油 みりん かつお節	十五 回 目 揚 げ 油 の 回 転
22 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) シューマイ 麻婆豆腐 春雨スープ オレンジ	→精白米 大麦 →精白米 →シューマイ →冷凍豆腐 豚肉 生姜 にんにく ごま油 干し椎茸 たけのこ たら 人参 中華スープ 赤味噌 上白糖 酒 豆板醤 濃口醤油 澱粉 豆味噌 →春雨 えのきたけ 人参 もやし ねぎ 中華スープ 淡口醤油 塩 白こしょう →オレンジ	
23 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(保育園) 五目厚焼き玉子 しいたけそぼろ丼の具 なすの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →五目厚焼き玉子 →鶏肉 豚肉 生姜 濃口醤油 上白糖 みりん 酒 サラダ油 大豆たんぱく 玉ねぎ 人参 枝豆 生椎茸 和風だしのもと →なす 人参 えのきたけ 油揚げ わかめ ねぎ 赤味噌 だしパック(鰹なし)	
24 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) ポークカレー ウインナー カラフルサラダ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 塩 白こしょう 生姜 にんにく サラダ油 じゃがいも 玉ねぎ 人参 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(パーモント) カレールウ(ディナー) 脱脂粉乳 →ウインナー →キャベツ 枝豆 人参 ホールコーン かんきつドレッシング	
27 月	食パン 枝豆コロッケ イタリアンサラダ ジュリエンスープ ブルーベリージャム	→食パン →枝豆コロッケ →黄ピーマン 赤ピーマン さやいんげん キャベツ ホールコーン イタリアンドレッシング →ベーコン 玉ねぎ 人参 セロリー 大根 洋風だし 塩 白こしょう パセリ →ブルーベリージャム	十六 回 目 揚 げ 油 の 回 転
28 火	中華麺 醤油ラーメン 揚げギョーザ 華風和え 冷凍パイ	→中華麺 →豚肉 サラダ油 玉ねぎ 人参 たら なんと ねぎ 醤油ラーメンスープ 白こしょう →ギョーザ 大豆油 →きゅうり キャベツ 人参 春雨 淡口醤油 上白糖 酢 塩 ごま油 →冷凍パイ	十七 回 目 揚 げ 油 の 回 転
29 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉のレモン焼き ひじきの煮物 つみれ汁	→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 →ひじき 人参 鶏肉 酒 干し椎茸 こんにゃく 上白糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 白ごま →つみれ しめじ ごぼう 白菜 人参 油揚げ ねぎ だしパック(鰹なし) 淡口醤油 濃口醤油 塩 酒 生姜	
30 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) さばのカレー焼き 茎わかめの炒め煮 豚汁	→精白米 大麦 →精白米 →さば 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 ねぎ →人参 こんにゃく さつま揚げ 茎わかめ 枝豆 上白糖 濃口醤油 みりん サラダ油 →豚肉 ごぼう 大根 人参 ねぎ 豆腐 豆味噌 煮干粉 だしパック(鰹なし)	

※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)

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きますので、ご確認よろしくお願ひ致します。