

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 7月 材料表

1 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) いかの照り焼き きくらげと椎茸の佃煮 冬瓜汁	→精白米 大麦 →精白米 →いか 濃口醤油 酒 みりん 生姜 →切干大根 枝豆 人参 濃口醤油 上白糖 酒 みりん サラダ油 生椎茸 きくらげ 和風だしのもと 白ごま →冬瓜 しめじ かまぼこ 油揚げ 人参 ねぎ だしパック(鰹なし) 淡口醤油 塩 酒 澱粉	
4 月	黒コッペパン あじフライ ラタトゥイユ コーンスープ	→黒コッペパン →あじフライ 大豆油 →豚肉 トマト 玉ねぎ かぼちゃ なす ズッキーニ 赤ピーマン セロリー にんにく オリーブ油 洋風だし 塩 白こしょう →玉ねぎ クリームコーン ホールコーン 塩 白こしょう スープストック 牛乳 脱脂粉乳 コーンスターチ パセリ サラダ油	三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
5 火	ソフト麺 味噌ソース 千草焼き おひたし	→ソフト麺(幼稚園・保育園:スパゲッティ) →豚肉 酒 生姜 人参 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 中双糖 和風だしのもと サラダ油 澱粉 豆味噌 赤味噌 →千草焼き →エリンギ 人参 ほうれん草 キャベツ ホールコーン 濃口醤油 上白糖 白ごま	
6 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉のから揚げ なすの味噌炒め ワンタンスープ	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 澱粉 大豆油 →豚肉 酒 ごま油 にんにく 生姜 玉ねぎ なす ピーマン 赤ピーマン 中華スープ 三温糖 甜麺醤 豆板醤 濃口醤油 豆味噌 →ロースハム きくらげ 干し椎茸 たけのこ 人参 チンゲン菜 大根 ねぎ ワンタン 濃口醤油 中華スープ 塩 白こしょう	四 回 目 揚 げ 油 の 回 転
7 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) いわしの梅煮 かぼちゃの煮物 天の川そうめん汁 七夕デザート	→精白米 大麦 →精白米 →いわしの梅煮 →かぼちゃ 鶏肉 生姜 濃口醤油 中双糖 みりん 和風だしのもと 酒 サラダ油 →魚そうめん えのきたけ ちらしかまぼこ ねぎ 白醤油 塩 だしパック(鰹なし) 大根 人参 十六さげ →七夕デザート	
8 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) さばの香り焼き 浦上そば 豆腐の味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →さば 生姜 カレー粉 上白糖 濃口醤油 酒 →サラダ油 鶏肉 ごぼう 人参 こんにゃく 酒 みりん 上白糖 和風だしのもと いんげん 一味唐辛子 濃口醤油 →豆腐 なめこ 玉ねぎ えのきたけ わかめ 赤味噌 豆味噌 だしパック(鰹なし)	
11 月	食パン ハンバーグ ゆでとうもろこし ミネストローネ アプリコットジャム	→食パン →ハンバーグ →とうもろこし 塩 →ベーコン サラダ油 にんにく 白ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも ズッキーニ トマト いんげん パセリ トマトピューレ スープストック 塩 白こしょう →アプリコットジャム	
12 火	うどん カレー南蛮汁 カリフワがんもどき 三色和え	→食用うどん(幼稚園・保育園:うどん) →鶏肉 大豆たんぱく 油揚げ 干し椎茸 人参 玉ねぎ ねぎ 濃口醤油 カレー粉 塩 だしパック(鰹なし) 澱粉 酒 →がんもどき 大豆油 和風だしのもと みりん 上白糖 濃口醤油 →大根 人参 きゅうり 淡口醤油 上白糖 和風だしのもと	一 回 目 揚 げ 油 の 回 転
13 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 豚肉の生姜焼き チャンプルー もずく汁 シークワサーゼリー 黒糖	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 →サラダ油 生姜 フランクフルト 酒 人参 豆腐 にら きくらげ 濃口醤油 みりん 和風だしのもと かつお節 →もずく 大根 人参 しめじ 小松菜 ねぎ だしパック(鰹なし) 淡口醤油 塩 澱粉 →シークワサーゼリー →黒糖	
14 木	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) あじの香味焼き 大豆の磯煮 かぼちゃの味噌汁	→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 →大豆 昆布 ごぼう 人参 竹輪 中双糖 みりん 濃口醤油 和風だしのもと →玉ねぎ かぼちゃ 絹厚揚げ えのきたけ わかめ 豆味噌 赤味噌 煮干粉 だしパック(鰹なし)	

15 金	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) あゆの香味だれかけ (幼稚園・小学・中学) 白身魚フライ(保育園) 沢あざみの金平 こも豆腐のすまし汁 お茶ふりかけ	→精白米 大麦 →精白米 →あゆ 塩 米粉 大豆油 しそ 生姜 三温糖 酢 みりん 酒 濃口醤油 →白身魚フライ 大豆油 しそ 生姜 三温糖 酢 みりん 酒 濃口醤油 →サラダ油 ごぼう 人参 沢あざみ さつま揚げ 酒 みりん 上白糖 和風だしのもと 濃口醤油 →こも豆腐 しめじ 白菜 人参 わかめ 小松菜 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) →お茶ふりかけ	二 回 目 揚 げ 油 の 回 転
19 火	中華麺 塩ラーメン 春巻 華風和え 豆乳アイス	→中華麺 →サラダ油 豚肉 玉ねぎ たけのこ 人参 きくらげ なると ねぎ 塩ラーメンスープ 白こしょう →春巻 大豆油 →春雨 きゅうり キャベツ 人参 上白糖 酢 淡口醤油 塩 ごま油 →豆乳アイス	三 回 目 揚 げ 油 の 回 転
20 水	麦ごはん(小学・中学) 白飯(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 赤ワイン 塩 白こしょう 生姜 にんにく サラダ油 玉ねぎ かぼちゃ トマト 人参 なす カレールウ(ディーナ) カレールウ(バーモント) りんごピューレ トマトケチャップ ウスターソース 脱脂粉乳 →ウインナー →枝豆 塩 →冷凍みかん	

- * 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)

油の給油方法に変更があります。
6月27日より、アレルギーに配慮した揚げ物機の給油方法に変更致します。
6月27日が1回目の回転となりますので、ご確認よろしくお願ひ致します。