

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 8・9月 材料表

29	黒食パン ハンバーグ キャベツのソテー 野菜スープ	→ <u>黒食パン</u> → <u>ハンバーグ</u> → <u>キャベツ</u> 人参 <u>ベーコン</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 <u>ズッキーニ</u> 小松菜 <u>スープストック</u> 白こしょう 塩 <u>サラダ油</u>	
30	ソフト麺 ミートソース オムレツ ごぼうサラダ	→ <u>ソフト麺</u> (幼稚園・保育園: <u>スパゲッティ</u>) → <u>豚ひき肉</u> にんにく 塩 白こしょう <u>サラダ油</u> 赤ワイン セロリー 玉ねぎ 人参 トマト <u>バター</u> 小麦粉 <u>トマトケチャップ</u> トマトピューレ 中双糖 <u>ウスターソース</u> <u>スープストック</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>オムレツ</u> → <u>ごぼう</u> 大根 にんじん いんげん <u>香りごまドレッシング</u>	
31	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鮭の塩焼き ゆかり和え 豚汁 冷凍みかん	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>鮭</u> 塩 <u>酒</u> → <u>キャベツ</u> いんげん 人参 <u>ゆかり粉</u> → <u>豚肉</u> ごぼう 大根 じゃがいも <u>絹厚揚げ</u> ねぎ こんにやく <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>冷凍みかん</u>	
1	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉のさっぱり焼き こんにやくの炒め煮 すまし汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>鶏肉</u> 塩 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> レモン果汁 <u>酒</u> → <u>こんにやく</u> 人参 <u>ごぼう</u> <u>竹輪</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 → <u>えのきたけ</u> 人参 <u>豆腐</u> 小松菜 <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u>	
2	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) あじの香味揚げ 糸寒天のサラダ さつまいもの味噌汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>あじ</u> 塩 <u>濃口醤油</u> 生姜 にんにく <u>酒</u> <u>澱粉</u> 米粉 <u>大豆油</u> → <u>糸寒天</u> 枝豆 <u>キャベツ</u> 人参 わかめ <u>和風ドレッシング</u> → <u>さつまいも</u> 玉ねぎ <u>絹厚揚げ</u> ねぎ <u>白味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	一回目 揚げ油の回転
5	食パン 枝豆コロッケ グリーンサラダ トマトスープ ラ・フランスジャム	→ <u>食パン</u> → <u>枝豆コロッケ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> 人参 きゅうり <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>鶏肉</u> <u>サラダ油</u> 玉ねぎ 人参 じゃがいも トマト しめじ <u>トマト水煮</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう → <u>ラ・フランスジャム</u>	二回目 揚げ油の回転
6	中華麺 塩ラーメン 蒸しシューマイ 甘酢和え 巨峰・シャインマスカット	→ <u>中華麺</u> → <u>豚肉</u> 生姜 にんにく <u>サラダ油</u> 人参 えのきたけ <u>チンゲン菜</u> <u>なると</u> には <u>鶏がらスープ</u> <u>塩ラーメンスープの素</u> 白こしょう → <u>シューマイ</u> → <u>大根</u> きゅうり ホールコーン 人参 <u>酢</u> <u>和風だしのもと</u> 上白糖 塩 → <u>巨峰・シャインマスカット</u>	
7	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) いかの天ぷら れんこんの金平 実だくさん味噌汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>いかの天ぷら</u> <u>大豆油</u> → <u>れんこん</u> 人参 こんにやく <u>サラダ油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> いんげん → <u>大根</u> 人参 <u>ごぼう</u> <u>絹厚揚げ</u> ねぎ じゃがいも <u>豆味噌</u> <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>煮干粉</u>	三回目 揚げ油の回転
8	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 夏野菜カレー ウインナー 枝豆の塩ゆで	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> 塩 白こしょう 生姜 にんにく <u>サラダ油</u> 玉ねぎ かぼちゃ <u>トマト水煮</u> 人参 なす <u>ピーマン</u> <u>カレールウ(ディナー)</u> <u>カレールウ(バーモント)</u> <u>りんごピューレ</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>ウスターソース</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>ウインナー</u> → <u>枝豆</u> 塩	
9	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) さんまのかば焼き 切干大根の煮物 里芋の味噌汁 月見団子(幼・小・中) 月見デザート(保)	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>さんま</u> <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 中双糖 生姜 → <u>切干大根</u> <u>油揚げ</u> 人参 いんげん 干し椎茸 <u>サラダ油</u> 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>和風だしのもと</u> → <u>里芋</u> 玉ねぎ しめじ わかめ ねぎ <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>月見団子</u> → <u>月見デザート</u>	四回目(廃油)
12	コッペパン 白身魚のフライ 海藻サラダ かぼちゃポタージュ	→ <u>コッペパン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> → <u>キャベツ</u> 人参 きゅうり <u>海藻ミックス</u> <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>かぼちゃペースト</u> クリームコーン 玉ねぎ <u>サラダ油</u> 牛乳 <u>スープストック</u> 塩 白こしょう <u>コーンスターチ</u>	一回目 揚げ油の回転
13	うどん きつねうどん 竹輪のお好み揚げ 大豆とひじきの煮物 ヨーグルト	→ <u>食用うどん</u> (幼稚園・保育園: <u>うどん</u>) → <u>干し椎茸</u> 鶏肉 <u>酒</u> <u>油揚げ</u> 人参 ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>竹輪</u> 小麦粉 青のり粉 白ごま <u>大豆油</u> → <u>大豆</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u> ひじき 人参 いんげん <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> → <u>ヨーグルト</u>	二回目 揚げ油の回転
14	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 鶏肉の照り焼き おひたし なすの味噌汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>鶏肉</u> <u>生姜</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> → <u>人参</u> <u>キャベツ</u> 小松菜 <u>和風だしのもと</u> <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> → <u>玉ねぎ</u> <u>かぼちゃ</u> <u>なす</u> しめじ <u>油揚げ</u> ねぎ <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
15	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 にんじんごはんの具 豆腐のすまし汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>さわら</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> 塩こうじ → <u>人参</u> <u>オイルツナ</u> <u>油揚げ</u> 干し椎茸 枝豆 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>酒</u> <u>サラダ油</u> → <u>かまぼこ</u> 大根 えのきたけ <u>豆腐</u> 小松菜 <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u>	
16	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 すったて汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>豚肉</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>郡上味噌</u> <u>みりん</u> <u>酒</u> 上白糖 → <u>いんげん</u> 人参 <u>キャベツ</u> <u>淡口醤油</u> 上白糖 白ごま → <u>鶏肉</u> 大根 <u>豆腐</u> わかめ ねぎ 大豆 大豆ペースト <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
20	ソフト麺 野菜あんかけ 厚焼き玉子 大学芋	→ <u>ソフト麺</u> (幼稚園・保育園: <u>うどん</u>) → <u>豚肉</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> 生姜 <u>サラダ油</u> 人参 きくらげ 干し椎茸 玉ねぎ には <u>中華スープ</u> 塩 白こしょう <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>厚焼き玉子</u> → <u>さつまいも</u> <u>大豆油</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u>	三回目 揚げ油の回転
21	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) さばのごまだれ焼き おかか和え 冬瓜汁 冷凍パイ	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>さば</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>赤味噌</u> 上白糖 <u>みりん</u> 白ごま → <u>キャベツ</u> 人参 小松菜 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> かつお節 → <u>冬瓜</u> 人参 しめじ <u>豆腐</u> みつば <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>酒</u> <u>澱粉</u> → <u>冷凍パイ</u>	
22	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 揚げギョーザ 麻婆なす 中華スープ	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> → <u>豚肉</u> にんにく 生姜 <u>豆板醤</u> <u>サラダ油</u> 玉ねぎ なす ねぎ 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>豆味噌</u> <u>中華スープ</u> <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>大根</u> 人参 <u>チンゲン菜</u> <u>豆腐</u> 干し椎茸 には <u>濃口醤油</u> 塩 白こしょう <u>中華スープ</u>	四回目 揚げ油の回転(廃油)
26	レーズン食パン 鶏肉のハーブ焼き せん切りポテトの サラダ アルファベットスープ	→ <u>レーズン食パン</u> → <u>鶏肉</u> 塩 白こしょう にんにく オレガノ レモン果汁 <u>オリーブ油</u> → <u>じゃがいも</u> いんげん ホールコーン <u>香りごまドレッシング</u> → <u>ベーコン</u> 玉ねぎ <u>キャベツ</u> 人参 <u>アルファベットマカロニ</u> <u>枝豆</u> <u>スープストック</u> <u>淡口醤油</u> 塩 白こしょう	
27	ちゃんぽん麺 ちゃんぽんスープ 大豆と小魚の揚げ煮 三色ナムル みかん	→ <u>ちゃんぽん麺</u> → <u>豚肉</u> 玉ねぎ <u>サラダ油</u> <u>キャベツ</u> ねぎ <u>なると</u> うずら卵 <u>ちゃんぽんスープの素</u> 塩 白こしょう → <u>さつまいも</u> 大豆 <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> 乾燥小魚 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> → <u>大根</u> ホールコーン きゅうり 白ごま <u>濃口醤油</u> <u>酢</u> 上白糖 <u>ごま油</u> → <u>みかん</u>	一回目 揚げ油の回転
28	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 どろめ汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>かつお</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> 生姜 <u>みりん</u> 米粉 <u>澱粉</u> <u>カレー粉</u> <u>大豆油</u> → <u>ごぼう</u> <u>竹輪</u> 人参 こんにやく <u>ピーマン</u> 三温糖 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> 白ごま <u>ごま油</u> → <u>豆腐</u> えのきたけ 白菜 わかめ <u>しらす</u> <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u> ねぎ 人参 <u>だしパック(鰹なし)</u>	二回目 揚げ油の回
29	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) 野菜はんぺん スタミナ丼の具 かぼちゃの白味噌汁 梨	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>野菜はんぺん</u> → <u>豚肉</u> にんにく 玉ねぎ 人参 糸こんにやく <u>ピーマン</u> <u>濃口醤油</u> 上白糖 <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>サラダ油</u> <u>澱粉</u> → <u>かぼちゃ</u> <u>油揚げ</u> しめじ ねぎ <u>白味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>梨</u>	
30	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) ささみの レモンソース 塩昆布和え かみなり汁	→ <u>精白米</u> 大麦 → <u>精白米</u> → <u>鶏肉</u> <u>酒</u> 塩 <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> レモン果汁 → <u>キャベツ</u> 人参 いんげん <u>塩昆布</u> → <u>豆腐</u> <u>ごぼう</u> 人参 大根 ねぎ こんにやく <u>淡口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u>	三回目 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 Ⅸ324-3002)