

令和5年10月分 原材料献立表

		2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
献立名		ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		さつまいもコッペ	D-13	ごはん	
		厚揚げのきのこあんかけ コロケ こまつなごま和え		トマト煮 ポロニアソーセージ フレンチサラダ		なめこのみそ汁 いわしのしょうがあん 豚肉と野菜の炒め煮		春雨スープ 肉団子の野菜あん 中華サラダ		わかめうどん (香川県・徳島県) じゃこ天(愛媛県) キャベツのゆず和え(高知県)	
明細	および分量	カット厚揚げ	A-15	鶏肉		カット豆腐	A-17	豚肉		ささみカット	
		豚肉		じゃがいも		油揚げ	A-16	春雨	A-8	油揚げ	A-16
		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		はくさい		わかめ	A-31
		にんじん		にんじん		にんじん		にんじん		うどん	C-67
		白ねぎ		トマト缶	B-16	青ねぎ		こまつな		はくさい	
		ぶなしめじ		トマトピューレ	B-26	なめこ		たけのこ	A-54	にんじん	
		しょうが		にんにく		けずり節	C-3	しょうが		青ねぎ	
		けずり節	C-3	豚骨	A-23	白みそ	A-19	豚骨	A-23	けずり節	C-3
		濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	赤みそ	A-14	濃口しょうゆ	B-1	だし昆布	
		淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1
		でんぷん	B-22	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2
		さとう	B-3	ワイン	B-28			ごま油	B-18	酒	B-7
		みりん	B-8	塩	B-4			塩	B-4	みりん	B-8
		酒	B-7	こしょう	B-5	いわしのから揚げ	C-73	こしょう	B-5	塩	B-4
				濃口しょうゆ	B-1						
				セロリ		しょうが					
				ローリエ	A-6	けずり節	C-3	チキンボール	C-8	じゃこ天	C-69
		ポロニアソーセージ	C-11	濃口しょうゆ	B-1						
				みりん	B-8	たまねぎ					
		白ごま	B-21	さとう	B-3	にんじん		キャベツ			
		はくさい		でんぷん	B-22	豚骨	A-23	きゅうり			
		こまつな		油		酢	B-6	にんじん			
		にんじん				さとう	B-3	けずり節	C-3		
		けずり節	C-3			濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2		
		濃口しょうゆ	B-1	豚肉		でんぷん	B-22	みりん	B-8		
		淡口しょうゆ	B-2	キャベツ		油		ゆず汁	A-48		
		みりん	B-8	たまねぎ				ゆで塩	B-4		
		ゆで塩	B-4	にんじん							
				濃口しょうゆ	B-1	わかめ	A-31				
				淡口しょうゆ	B-2	もやし					
				酒	B-7	にんじん					
				でんぷん	B-22	卓上中華ドレッシング	A-37				
				塩	B-4						
				こしょう	B-5						
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。										
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。										
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。										
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。										

令和5年10月分 原材料献立表

	10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
献立名	コッペパン	D-1	ごはん		炊き込みごはん		大麦入りごはん		ごはん	
	野菜たっぷりスープ かぼちゃコロッケ にんじんしりしり		いも団子のすまし汁 鶏肉のレモンソース れんこんのきんぴら		かやくごはん 鶏ごぼうフライ チンゲンサイの煮浸し		米粉のポークカレー ウインナー イタリアンサラダ		豚すき ちくわリングの磯辺揚げ きゅうりとわかめの酢の物	
明細	ベーコン	A-21	いも団子	C-26	米		豚肉		カット焼き豆腐	A-18
	キャベツ		だいこん		もち米		じゃがいも		豚肉	
および分量	たまねぎ		にんじん		鶏肉		たまねぎ		糸こんにゃく	A-10
	にんじん		ぶなしめじ		油揚げ	A-16	にんじん		にんじん	
び分量	ホールコーン		青ねぎ		にんじん		トマトピューレ	B-26	はくさい	
	豚骨	A-23	けずり節	C-3	ごぼう		豚骨	A-23	白ねぎ	
量	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	突きこんにゃく	A-12	米粉のカレールウ	A-33	けずり節	C-3
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-3	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1
量	ワイン	B-28	みりん	B-8	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2
	塩	B-4	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2	濃厚ソース	A-5	さとう	B-3
量	こしょう	B-5	塩	B-4	みりん	B-8	ワイン	B-28	みりん	B-8
	セロリ				酒	B-7	塩	B-4	酒	B-7
量	ローリエ	A-6			酢	B-6	カレー粉	B-11	ゆで塩	B-4
			鶏肉		塩	B-4	こしょう	B-5		
量			淡口しょうゆ	B-2	ゆで塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1		
	かぼちゃコロッケ	C-44	さとう	B-3			ローリエ	A-6	ちくわ	C-51
量	油		ワイン	B-28					米粉	A-1
			レモン汁	C-72	鶏ごぼうフライ	C-61			あおさ粉	A-30
量	まぐろオイル漬け	C-68	でんぷん	B-22	油		ポークウインナー	C-2	塩	B-4
	にんじん		塩	B-4			ケチャップ	B-10	油	
量	濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5			ウスターソース	A-4		
	淡口しょうゆ	B-2			豚肉		濃厚ソース	A-5	わかめ	A-31
量	みりん	B-8	牛肉		チンゲンサイ		さとう	B-3	きゅうり	
	ごま油	B-18	白ごま	B-21	はくさい		でんぷん	B-22	にんじん	
量	さとう	B-3	突きこんにゃく	A-12	にんじん				けずり節	C-3
			れんこん		けずり節	C-3			酢	B-6
量			にんじん		濃口しょうゆ	B-1	キャベツ		さとう	B-3
			けずり節	C-3	淡口しょうゆ	B-2	きゅうり		淡口しょうゆ	B-2
量			濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	にんじん		ゆで塩	B-4
			淡口しょうゆ	B-2	みりん	B-8	ゆで塩	B-4		
量			みりん	B-8	さとう	B-3	卓上イタリアンドレッシング	A-34		
			さとう	B-3						
量			酢	B-6						
			酒	B-7						
量			ごま油	B-18						
			チリパウダー	A-43						
量			ゆで塩	B-4						
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
留意事項	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

令和5年10月分 原材料献立表

	17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		23日(月)	
献立名	コッペパン	D-1	ごはん		黒糖コッペ	D-7	大麦入りごはん		ごはん	
	ジュリアンスープ 鶏肉の香草パン粉和え (ケース食缶: 香草パン粉) ビーンズサラダ		さつまいも さばの塩焼き ほうれんそうのお浸し		米粉のシチュー フランクフルト フルーツカクテル		マーボー丼 焼きシューマイ 中華和え		沢煮椀 すり身団子のゆかり揚げ ひじきサラダ	
明細	豚肉		豚肉		鶏肉		冷凍豆腐	A-20	豚肉	
	じゃがいも		さつまいも		じゃがいも		豚肉		だいこん	
	たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		青ねぎ		にんじん	
	にんじん		突きこんにやく	A-12	にんじん		たけのこ	A-54	ごぼう	
	豚骨	A-23	にんじん		豚骨	A-23	干しいたけ	A-29	たけのこ	A-54
	濃口しょうゆ	B-1	青ねぎ		米粉のホワイトルウ	C-25	しょうが		けずり節	C-3
	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-3	ワイン	B-28	にんにく		濃口しょうゆ	B-1
	ワイン	B-28	白みそ	A-19	塩	B-4	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2
	塩	B-4	赤みそ	A-14	こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	みりん	B-8
	こしょう	B-5	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2	でんぷん	B-22	酒	B-7
	セロリ		濃口しょうゆ	B-1	ローリエ	A-6	赤みそ	A-14	酢	B-6
	ローリエ	A-6	ゆで塩	B-4			さとう	B-3	塩	B-4
および分量					チキンフランクフルト	C-15	ごま油	B-18		
	鶏肉		さば		ケチャップ	B-10	酒	B-7	すり身団子・蒸	C-20
	カタシモワイン	C-76			ウスターソース	A-4	塩	B-4	米粉	A-1
	塩	B-4	塩	B-4	濃厚ソース	A-5	チリパウダー	A-43	ゆかり粉	A-47
	こしょう	B-5			さとう	B-3	こしょう	B-5	塩	B-4
	ケチャップ	B-10			でんぷん	B-22			油	
	さとう	B-3	はくさい							
	でんぷん	B-22	ほうれんそう							
	マスタード	C-71	にんじん		カットゼリー・野菜	C-13	シューマイ	C-28	ひじき	A-32
			けずり節	C-3	りんご缶	B-15			えだまめ	A-28
			濃口しょうゆ	B-1	みかん缶	B-27			ホールコーン	
	パン粉	C-65	淡口しょうゆ	B-2					にんじん	
にんにく		みりん	B-8			わかめ	A-31	けずり節	C-3	
オリーブ油		ゆで塩	B-4			きゅうり		淡口しょうゆ	B-2	
乾燥パセリ						サラダこんにやく	A-11	さとう	B-3	
乾燥バジル						淡口しょうゆ	B-2	卓上マヨネーズタイプ	A-39	
						酢	B-6	ドレッシング		
						さとう	B-3			
						ごま油	B-18			
						ゆで塩	B-4			
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

令和5年10月分 原材料献立表

31日(火)									
献立名	コッペパン	D-1							
	きのこのクリームシチュー お魚ナゲット サウザンサラダ かぼちゃのミニボーロ								
明細 および 分量	ベーコン	A-21							
	じゃがいも								
	たまねぎ								
	にんじん								
	ぶなしめじ								
	豚骨	A-23							
	牛乳								
	生クリーム	A-25							
	チーズ	A-24							
	ポタージュールウ	B-24							
	焙煎小麦粉	A-2							
	バター	A-3							
	塩	B-4							
	ワイン	B-28							
	こしょう	B-5							
	ローリエ	A-6							
		お魚ナゲット	C-59						
	キャベツ ホールコーン にんじん 卓上サウザンアイランド ドレッシング	A-36							
	かぼちゃのミニボーロ	C-75							
留意事項	<p>原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。</p> <p>学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。</p> <p>すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。</p> <p>揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。</p>								