

令和7年3月分 原材料献立表

3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)		
献立名	ごはん	炊き込みごはん		ごはん		コッペパン	D-1	炊き込みごはん		
	ゆず風味のすまし汁 さわらのから揚げ ちらし寿司 ひなまつりデザート	パエリア トルティージャ アルボンディガス		米粉のポークカレー フランクフルト イタリアンサラダ		ジュリアンスープ ハンバーグ 清見オレンジ		赤飯 鶏肉のから揚げ ひじきサラダ 卒業お祝いデザート		
明細	ささみカット		米		豚肉		豚肉		赤飯	B-28
	だいこん		もち米		じゃがいも		じゃがいも		塩	B-4
および分量	にんじん		ベーコン	A-21	たまねぎ		たまねぎ			
	青ねぎ		たまねぎ		にんじん		にんじん			
および分量	ぶなしめじ		ホールコーン		トマトピューレ	B-11	豚骨	A-23		
	けずり節	C-2	赤ピーマン		豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	鶏肉	
および分量	濃口しょうゆ	B-1	カットさやいんげん		米粉のカレールウ	A-32	淡口しょうゆ	B-2	りんごピューレ	A-46
	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		ケチャップ	B-10	ワイン	B-9	しょうが	
および分量	みりん	B-8	豚骨	A-23	ウスターソース	A-4	塩	B-4	でんぷん	B-23
	酒	B-7	淡口しょうゆ	B-2	濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5	米粉	A-1
および分量	ゆず汁	A-45	塩	B-4	ワイン	B-9	セロリ		濃口しょうゆ	B-1
	塩	B-4	オリーブ油		塩	B-4	ローリエ	A-6	さとう	B-3
および分量			ワイン	B-9	カレー粉	B-12			油	
	さわらのから揚げ	C-32	ターメリック	C-63	こしょう	B-5				
および分量	塩	B-4	こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1				
	油		セロリ		ローリエ	A-6	ポークチキンバーグ	C-12	ひじき	A-31
および分量			ローリエ	A-6					えだまめ	A-26
	油揚げ	A-16	野菜入りオムレツ	C-105	チキンフランクフルト	C-1	ケチャップ	B-10	ホールコーン	
および分量	高野豆腐	C-104				ウスターソース	A-4	にんじん		
	にんじん					濃厚ソース	A-5	けずり節	C-2	
および分量	れんこん		チキンボール	C-10	キャベツ		さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2
	グリーンピース		トマト缶	B-18	きゅうり		でんぷん	B-23	さとう	B-3
および分量	干しいたけ	A-27	たまねぎ		にんじん				卓上マヨネーズタイプ	A-38
	けずり節	C-2	にんじん		ゆで塩	B-4			ドレッシング	
および分量	酢	B-6	ウスターソース	A-4	卓上イタリアン	A-33				
	さとう	B-3	さとう	B-3	ドレッシング		清見オレンジ			
および分量	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9					すだちゼリー	C-106
	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4						
および分量	酒	B-7	でんぷん	B-23						
	みりん	B-8	オリーブ油							
および分量	塩	B-4								
	ひなまつりゼリー	C-107								
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>									

令和7年3月分 原材料献立表

		17日(月)							
献立名	ごはん								
	マーボー丼 ししゃものから揚げ もやしのナムル								
明細	冷凍豆腐	A-20							
	豚肉								
お	青ねぎ								
	たけのこ	A-54							
よ	干しいたけ	A-27							
	しょうが								
び	にんにく								
	豚骨	A-23							
分	濃口しょうゆ	B-1							
	でんぷん	B-23							
量	赤みそ	A-14							
	さとう	B-3							
	テンメンジャン	A-42							
	ごま油	B-27							
	酒	B-7							
	塩	B-4							
	チリパウダー	A-41							
	こしょう	B-5							
	からふとししゃも	C-37							
	米粉	A-1							
	油								
	もやし								
	きゅうり								
	にんじん								
	淡口しょうゆ	B-2							
	さとう	B-3							
	酢	B-6							
	ごま油	B-27							
	ゆで塩	B-4							
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>								