

令和6年6月分 原材料献立表

	17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)	
献立名	ごはん		ソフトフランスパン D-21		ごはん		炊き込みごはん		ごはん	
	豚汁 メバルのから揚げ こまつなのお浸し アセロラゼリー		フォー・ガー チャーゾー 豚肉のソテー 大根サラダ		厚揚げの煮物 肉団子の甘辛あん チンゲンサイのごま酢和え		梅わかめごはん まぐろカツ はくさいの煮浸し ヨーグルト<中>		米粉のチキンカレー フランクフルト キャベツのサラダ	
明細	カット豆腐	A-17	ささみ		カット厚揚げ	A-15	米		鶏肉	
	豚肉		ライスパスタ	C-38	豚肉		もち米		じゃがいも	
	だいこん		もやし		たまねぎ		油揚げ	A-16	たまねぎ	
	突きこんにやく	A-12	にんじん		だいこん		わかめ	A-29	にんじん	
	にんじん		にら		にんじん		にんじん		トマトピューレ	B-11
	青ねぎ		しょうが		白ねぎ		えだまめ	A-26	豚骨	A-23
	ごぼう		豚骨	A-23	しょうが		乾燥梅干し	C-44	米粉のカレールウ	A-32
	けずり節	C-2	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2	けずり節	C-2	ケチャップ	B-10
	白みそ	A-19	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	ウスターソース	A-4
	赤みそ	A-14	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4	濃厚ソース	A-5
および分量	酒	B-7	ヌクナム	C-45	でんぷん	B-23			ワイン	B-9
	酢	B-6	こしょう	B-5	さとう	B-3			塩	B-4
	濃口しょうゆ	B-1			みりん	B-8	まぐろカツ	C-34	カレー粉	B-12
	ゆで塩	B-4	春巻き	C-11	酒	B-7	油		こしょう	B-5
									濃口しょうゆ	B-1
									ローリエ	A-6
	メバルのから揚げ	C-50	油		チキンボール	C-10	濃厚ソース	A-5		
	塩	B-4			けずり節	C-2	ウスターソース	A-4		
	油				濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3	チキンフランクフルト	C-1
			豚肉		みりん	B-8	でんぷん	B-23	ケチャップ	B-10
び分量	キャベツ		たまねぎ		さとう	B-3			ウスターソース	A-4
	こまつな		しょうが		でんぷん	B-23	豚肉		濃厚ソース	A-5
	にんじん		しょうが				はくさい		さとう	B-3
	けずり節	C-2	にんにく		白ごま	B-22	こまつな		でんぷん	B-23
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	キャベツ		にんじん			
	淡口しょうゆ	B-2	酒	B-7	チンゲンサイ		けずり節	C-2	キャベツ	
	みりん	B-8	さとう	B-3	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	きゅうり	
	ゆで塩	B-4	でんぷん	B-23	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	にんじん	
			塩	B-4	酢	B-6	酒	B-7	ゆで塩	B-4
			こしょう	B-5	さとう	B-3	みりん	B-8	卓上イタリアン	A-33
留意事項					ゆで塩	B-4	さとう	B-3	ドレッシング	
							ヨーグルト <中学生のみ>	A-53		
<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6年6月分 原材料献立表

	24日(月)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
献立名	ごはん		コッペパン D-1		ごはん		黒糖コッペ D-7		大麦入りごはん	
	春雨スープ すり身団子のカレー揚げ スタミナ丼		コーンスープ ポロニアソーセージ ポテトサラダ		鶏肉とくずきりの煮物 だし巻きたまご きゅうりとわかめの酢の物 玄米ふりかけ		レタスのスープ 鶏からのオニオンソース サウザンサラダ 揚げそらまめ		中華丼 揚げぎょうざ もやしの和え物	
明細	焼き豚	A-22	鶏肉		鶏肉		ベーコン	A-21	豚肉	
	春雨	A-8	たまねぎ		じゃがいも		たまねぎ		はくさい	
および分量	はくさい		クリームコーン	B-19	くずきり	A-7	にんじん		にんじん	
	チンゲンサイ		ホールコーン		たまねぎ		レタス		チンゲンサイ	
び分量	にんじん		豚骨	A-23	にんじん		ぶなしめじ		たけのこ	A-54
	たけのこ	A-54	牛乳		青ねぎ		豚骨	A-23	干しいたけ	A-27
び分量	しょうが		生クリーム	A-25	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	しょうが	
	豚骨	A-23	チーズ	A-24	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23
び分量	濃口しょうゆ	B-1	焙煎小麦粉	A-2	淡口しょうゆ	B-2	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1
	淡口しょうゆ	B-2	バター	A-3	酒	B-7	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2
び分量	酒	B-7	ポタージュルウ	B-25	さとう	B-3	こしょう	B-5	でんぷん	B-23
	ごま油	B-20	塩	B-4	みりん	B-8	セロリ		酒	B-7
び分量	塩	B-4	ワイン	B-9			ローリエ	A-6	ごま油	B-20
	こしょう	B-5	こしょう	B-5	だし巻きたまご	C-9			塩	B-4
び分量			ローリエ	A-6					こしょう	B-5
	すり身団子・蒸	C-41					鶏肉			
び分量	米粉	A-1	ポロニアソーセージ	C-15			しょうが			
	カレー粉	B-12			わかめ	A-29	酒	B-7	ぎょうざ	C-28
び分量	塩	B-4			きゅうり		塩	B-4		
	油				にんじん		こしょう	B-5	油	
び分量			じゃがいも		にんじん		でんぷん	B-23		
	豚肉		塩	B-4	けずり節	C-2	米粉	A-1	もやし	
び分量	たまねぎ		こしょう	B-5	酢	B-6	油		にんじん	
	にんじん		卓上マヨネーズタイプ	A-38	さとう	B-3	たまねぎ		淡口しょうゆ	B-2
び分量	しょうが		ドレッシング		淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2	さとう	B-3
	にんにく				ゆで塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	ごま油	B-20
び分量	濃口しょうゆ	B-1			玄米ふりかけ	B-24	みりん	B-8		
	酒	B-7					さとう	B-3		
び分量	さとう	B-3					でんぷん	B-23		
	でんぷん	B-23								
び分量	塩	B-4								
	こしょう	B-5					きゅうり			
び分量							にんじん			
							ゆで塩	B-4		
び分量							卓上サウザンアイランド	A-35		
							ドレッシング			
び分量										
							揚げそらまめ	A-51		
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。									