



## 令和6年7月分 原材料献立表

	8日(月)		9日(火)		10日(水)		11日(木)		12日(金)	
献立名	ごはん		さつまいもコッペ D-13		ごはん		うずまきパン D-3		大麦入りごはん	
	じゃがいものみそ汁 鶏肉のから揚げ はくさいのゆず和え		野菜たっぷりスープ 豆腐ハンバーグ 米粉のマカロニサラダ		とうがんの中華スープ いか香味フライ スタミナ丼		トマト煮 オムレツ コーンサラダ 発酵乳		マーボー丼 焼シューマイ 中華サラダ	
明細	豚肉		豚肉		焼き豚	A-22	鶏肉		冷凍豆腐	A-20
	油揚げ	A-16	キャベツ		とうがん		じゃがいも		豚肉	
	じゃがいも		たまねぎ		チンゲンサイ		たまねぎ		青ねぎ	
	たまねぎ		にんじん		にんじん		にんじん		たけのこ	A-54
	青ねぎ		豚骨	A-23	きくらげ	C-57	トマト缶	B-18	干しいたけ	A-27
	にんじん		濃口しょうゆ	B-1	しょうが		トマトピューレ	B-11	しょうが	
	けずり節	C-2	淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23	にんにく		にんにく	
	白みそ	A-19	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	A-23	豚骨	A-23
	赤みそ	A-14	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1
	酒	B-7	こしょう	B-5	酒	B-7	ウスターソース	A-4	でんぷん	B-23
濃口しょうゆ	B-1	セロリ		ごま油	B-20	濃厚ソース	A-5	赤みそ	A-14	
および分量			ローリエ	A-6	塩	B-4	ワイン	B-9	さとう	B-3
					こしょう	B-5	塩	B-4	テンメンジャン	A-42
							こしょう	B-5	ごま油	B-20
							濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7
							セロリ		塩	B-4
							ローリエ	A-6	チリパウダー	A-41
							さとう	B-3	こしょう	B-5
および分量	鶏肉		豆腐ハンバーグ	C-30	いか香味フライ	C-54	さとう			
	りんごピューレ	A-46	ケチャップ	B-10	油					
	しょうが		ウスターソース	A-4						
	でんぷん	B-23	濃厚ソース	A-5			プレーンオムレツ	C-48		
	米粉	A-1	さとう	B-3			米粉のハヤシルウ	A-43	シューマイ	C-29
	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-23			濃厚ソース	A-5		
	さとう	B-3					さとう	B-3		
	油						でんぷん	B-23		
および分量	はくさい		米粉のマカロニ	A-9	豚肉		キャベツ			
	にんじん		きゅうり		たまねぎ		ホールコーン			
	けずり節	C-2	にんじん		にんじん		にんじん		わかめ	A-29
	淡口しょうゆ	B-2	酢	B-6	濃口しょうゆ	B-1	卓上フレンチドレッシング	A-37	きゅうり	
	さとう	B-3	さとう	B-3	酒	B-7			にんじん	
	ゆで塩	B-4	ゆで塩	B-4	さとう	B-3			ゆで塩	B-4
	ゆず汁	A-45	卓上マヨネーズタイプ ドレッシング	A-38	でんぷん	B-23			卓上中華ドレッシング	A-36
					塩	B-4				
					こしょう	B-5	発酵乳	C-56		
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。									