R7.12.19

令和8年1月分 原材料献立表

	9日(金)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)	
献立名	ごはん		ごはん		コッペパン	D-1	炊き込みごはん		コッペパン	D-1
	雑煮 揚げぶりのあんかけ はくさいのゆず和え		沢煮椀 鶏肉のから揚げ キャベツとチンゲンサイのごま酢和え		オニオンスープ のり塩ポテト ポークチャップ		だいこん飯 さばのから揚げ甘辛あん こまつなの煮浸し		クリームシチュー ボロニアソーセージ イタリアンサラダ 柏原のデラウェアジャム＜中＞	
明細および分量	冷凍豆腐	A-20	豚肉		豚肉		米		豚肉	
	鶏肉		だいこん		たまねぎ		もち米		じゃがいも	
	だいこん		にんじん		にんじん		油揚げ	A-16	たまねぎ	
	金時にんじん		ごぼう		ソテードオニオン	B-18	だいこん		にんじん	
	みつば		たけのこ	A-52	ホールコーン	B-25	にんじん		ホールコーン	B-25
	けずり節	C-2	けずり節	C-2	豚骨	A-23	けずり節	C-2	豚骨	A-23
	白みそ	A-19	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	牛乳	
	赤みそ	A-14	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	みりん	B-8	生クリーム	A-25
	酒	B-7	みりん	B-8	ワイン	B-9	酒	B-7	チーズ	A-24
	淡口しょうゆ	B-2	酒	B-7	塩	B-4	塩	B-4	焙煎小麦粉	A-2
			酢	B-6	こしょう	B-5	さとう	B-3	バター	A-3
	ぶり		塩	B-4	米サラダ油				ポタージュルウ	B-23
	しょうが		米サラダ油		セロリ		さばのから揚げ	C-63	塩	B-4
	濃口しょうゆ	B-1			ローリエ	A-6	けずり節	C-2	ワイン	B-9
	酒	B-7	鶏肉				濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5
	でんぷん	B-22	りんごピューレ	A-45	青のり	A-28	みりん	B-8	米サラダ油	
	米粉	A-1	しょうが		フライドポテト	C-35	さとう	B-3	ローリエ	A-6
	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	でんぷん	B-22		
	濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3	油		油		ボロニアソーセージ	C-38
	さとう	B-3	でんぷん	B-22						
	みりん	B-8	米粉	A-1	豚肉		豚肉		キャベツ	
	でんぷん	B-22	油		たまねぎ		はくさい		きゅうり	
	油				にんじん		こまつな		にんじん	
			白ごま	B-20	ケチャップ	B-10	にんじん		ゆで塩	B-4
	はくさい		キャベツ		ワイン	B-9	けずり節	C-2	卓上イタリアンドレッシング	A-32
	にんじん		チンゲンサイ		ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1		
	けずり節	C-2	けずり節	C-2	濃厚ソース	A-5	淡口しょうゆ	B-2	柏原のデラウェアジャム	C-77
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	みりん	B-8	＜中学生のみ＞	
	さとう	B-3	酢	B-6	塩	B-4	酒	B-7		
	ゆず汁	A-44	さとう	B-3	こしょう	B-5	さとう	B-3		
			ゆで塩	B-4	米サラダ油		米サラダ油			

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。

R7.12.19

令和8年1月分 原材料献立表

	19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1
	じゃがいものみそ汁 たらのから揚げ甘辛あん ほうれんそうのお浸し		トマト煮 デミグラスハンバーグ 花野菜サラダ		わかめスープ 豚からの甘酢ソース じゃがいもとウインナーのオイスター炒め		米粉のポークカレー チキンフランクフルト キャベツサラダ		野菜たっぷりスープ チキンボールのケチャップソース ポテトサラダ	
明細および分量	豚肉		ウインナー・ミニ	C-22	豚肉		豚肉		豚肉	
	油揚げ	A-16	じゃがいも		わかめ	A-29	じゃがいも		キャベツ	
	じゃがいも		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ	
	たまねぎ		にんじん		チンゲンサイ		にんじん		にんじん	
	にんじん		トマト缶	B-16	にんじん		トマトピューレ	B-11	豚骨	A-23
	青ねぎ		トマトピューレ	B-11	しょうが		豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1
	けずり節	C-2	にんにく		豚骨	A-23	米粉のカレールウ	A-31	淡口しょうゆ	B-2
	白みそ	A-19	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	ワイン	B-9
	赤みそ	A-14	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	塩	B-4
	酒	B-7	ウスターソース	A-4	酒	B-7	濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5
	米サラダ油		濃厚ソース	A-5	ごま油	B-17	ワイン	B-9	米サラダ油	
	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	塩	B-4	塩	B-4	セロリ	
			塩	B-4	こしょう	B-5	カレー粉	B-12	ローリエ	A-6
	たらのから揚げ	C-64	こしょう	B-5	米サラダ油		こしょう	B-5		
	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1			米サラダ油		チキンボール	C-12
	濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3	豚肉		濃口しょうゆ	B-1	たまねぎ	
	みりん	B-8	セロリ		酒	B-7	ローリエ	A-6	ケチャップ	B-10
	さとう	B-3	ローリエ	A-6	塩	B-4			ウスターソース	A-4
	でんぷん	B-22			こしょう	B-5	チキンフランクフルト	C-1	濃厚ソース	A-5
	油		ポークチキンバーグ	C-14	でんぷん	B-22	濃厚ソース	A-5	さとう	B-3
			米粉のハヤシルウ	A-42	さとう	B-3	ウスターソース	A-4	でんぷん	B-22
	キャベツ		濃厚ソース	A-5	酢	B-6	さとう	B-3	油	
	ほうれんそう		ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-22		
	にんじん		さとう	B-3	ケチャップ	B-10			じゃがいも	
	けずり節	C-2	でんぷん	B-22	でんぷん	B-22	キャベツ		にんじん	
	みりん	B-8			油		にんじん		塩	B-4
	濃口しょうゆ	B-1	ブロッコリー				ホールコーン	B-25	こしょう	B-5
	淡口しょうゆ	B-2	カリフラワー		ウインナー・1cm	C-21	淡口しょうゆ	B-2	卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37
	ゆで塩	B-4	ゆで塩	B-4	じゃがいも		さとう	B-3		
			卓上ごまドレッシング	A-33	にんじん		酢	B-6		
					ピーマン		米サラダ油			
					オイスターソース	C-27	こしょう	B-5		
					濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4		
					ワイン	B-9				
					さとう	B-3				
					塩	B-4				
					こしょう	B-5				
					米サラダ油					

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。

R7.12.19

令和8年1月分 原材料献立表

	26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
献立名	ごはん		ベビーコッペ	D-2	コッペパン	D-1	炊き込みごはん		ごはん	
	かす汁 たこ焼き 豚肉とみずなのポン酢炒め		きつねうどん(汁) 米粉のチキンカツ うどん 油揚げ(ケース)		ポトフ くじらのノルウェー風 サウザンサラダ		かやくごはん キャベツつくねのお好み焼き風 大阪しろなの煮浸し		関東炊き 大寅の野菜かきあげ天 ごぼうサラダ	
明細および分量	豚肉		にんじん		ウインナー・ミニ	C-22	米		カット厚揚げ	A-15
	だいこん		青ねぎ		じゃがいも		もち米		鶏肉	
	突きこんにゃく	A-12	ぶなしめじ		たまねぎ		鶏肉		じゃがいも	
	にんじん		けずり節	C-2	にんじん		にんじん		だいこん	
	こまつな		だし昆布		豚骨	A-23	ごぼう		にんじん	
	けずり節	C-2	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	ねじりこんにゃく	A-13
	白みそ	A-19	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	干ししいたけ	A-27	けずり節	C-2
	酒かすペースト	C-85	みりん	B-8	ワイン	B-9	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1
	赤みそ	A-14	塩	B-4	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2
	酒	B-7			こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3
	淡口しょうゆ	B-2	米粉のチキンカツ	C-34	セロリ		みりん	B-8	みりん	B-8
	米サラダ油		濃厚ソース	A-5	ローリエ	A-6	酒	B-7	酒	B-7
	ゆで塩	B-4	ウスターソース	A-4			酢	B-6	ゆで塩	B-4
			さとう	B-3	くじら		塩	B-4		
	たこ焼き	C-86	でんぷん	B-22	しょうが		ゆで塩	B-4	大寅の野菜かきあげ天	C-87
			油		酒	B-7				
	油				でんぷん	B-22	キャベツつくね	C-53		
			冷凍うどん	C-58	米粉	A-1	けずり節	C-2	白ごま	B-20
	豚肉		けずり節	C-2	ケチャップ	B-10	濃厚ソース	A-5	ごぼう	
	キャベツ		淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4	にんじん	
	にんじん		塩	B-4	ウスターソース	A-4	さとう	B-3	けずり節	C-2
	みずな				さとう	B-3	でんぷん	B-22	淡口しょうゆ	B-2
	ポン酢	A-38	油揚げ	A-16	でんぷん	B-22			酢	B-6
	酒	B-7	けずり節	C-2	油		豚肉		さとう	B-3
	こしょう	B-5	さとう	B-3			はくさい		卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37
	米サラダ油		濃口しょうゆ	B-1	きゅうり		大阪しろな			
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	ホールコーン	B-25	にんじん			
					にんじん		けずり節	C-2		
					ゆで塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1		
					卓上サウザンアイランドドレッシング	A-34	淡口しょうゆ	B-2		
							酒	B-7		
							みりん	B-8		
							さとう	B-3		
							米サラダ油			

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。