R7.9.19

令和7年10月分 原材料献立表

	1日(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)	
献立名	ごはん		炊き込みごはん		ごはん		ごはん		コッペパン	D-1
	中華丼 揚げシューマイ バンサンスー		鶏肉とごぼうの炊き込みごはん メバルのから揚げ 小松菜の煮浸し		豚すき 鶏肉のから揚げ きゅうりとわかめの酢の物		月見汁 豚からの甘酢ソース みたらし団子		大阪こまつなが入ったホワイトシチュー なすと豚肉の味噌炒め 巨峰ゼリー	
明細および分量	豚肉		米		カット焼き豆腐	A-18	冷凍豆腐	A-20	鶏肉	
	はくさい		もち米		豚肉		うさぎかまぼこ	C-69	じゃがいも	
	にんじん		鶏肉		糸こんにゃく	A-10	だいこん		たまねぎ	
	たけのこ	A-52	ごぼう		はくさい		にんじん		にんじん	
	チンゲンサイ		にんじん		にんじん		青ねぎ		こまつな	
	干ししいたけ	A-27	けずり節	C-2	白ねぎ		けずり節	C-2	豚骨	A-23
	しょうが		濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-2	だし昆布		牛乳	
	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	生クリーム	A-25
	濃口しょうゆ	B-1	みりん	B-8	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	チーズ	A-24
	淡口しょうゆ	B-2	酒	B-7	さとう	B-3	みりん	B-8	焙煎小麦粉	A-2
	でんぷん	B-22	酢	B-6	みりん	B-8	酒	B-7	バター	A-3
	酒	B-7	塩	B-4	酒	B-7	塩	B-4	ポタージュルウ	B-23
	ごま油	B-17			米サラダ油				カタシモワイン	C-79
	塩	B-4	メバルのから揚げ	C-36	ゆで塩	B-4	豚肉		塩	B-4
	こしょう	B-5	塩	B-4			でんぷん	B-22	こしょう	B-5
	米サラダ油		油		鶏肉		酒	B-7	ローリエ	A-6
					りんごピューレ	A-45	塩	B-4		
	シューマイ	C-33	豚肉		しょうが		こしょう	B-5	豚肉	
			はくさい		濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3	大豆ミート	C-67
	油		こまつな		さとう	B-3	酢	B-6	なす	
			にんじん		でんぷん	B-22	濃口しょうゆ	B-1	にんじん	
	春雨	A-8	けずり節	C-2	米粉	A-1	ケチャップ	B-10	にんにく	
	キャベツ		濃口しょうゆ	B-1	油		でんぷん	B-22	白みそ	A-19
	にんじん		淡口しょうゆ	B-2			油		赤みそ	A-14
	淡口しょうゆ	B-2	酒	B-7	わかめ	A-29			みりん	B-8
	酢	B-6	みりん	B-8	きゅうり		白玉団子	C-65	さとう	B-3
	さとう	B-3	さとう	B-3	にんじん		だし昆布		ごま油	B-17
			米サラダ油		けずり節	C-2	さとう	B-3	米サラダ油	
					淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1
					酢	B-6	でんぷん	B-22		
					さとう	B-3	ゆで塩	B-4	巨峰カットゼリー	C-75
					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。

R7.9.19

令和7年10月分 原材料献立表

	8日(水)		9日(木)		10日(金)		14日(火)		15日(水)	
献立名	炊き込みごはん		コッペパン	D-1	ごはん		ごはん		コッペパン	D-1
	こっそりオムライス オムレツ キャベツのサラダ		米粉のポークシチュー コロッケ フレンチサラダ		鶏肉とくずきりの煮物 白身魚のから揚げみぞれあん かぼちゃの煮物		じゃがいものみそ汁 豚肉のしょうが焼き はくさいのゆず和え		チョルバ パプリカーシュチルケ サラタ・デ・ブフ	
明細および分量	米		豚肉		鶏肉		豚肉		チキンボール	C-12
	もち米		じゃがいも		じゃがいも		じゃがいも		じゃがいも	
	ウインナー・1cm	C-21	たまねぎ		くずきり	A-7	たまねぎ		キャベツ	
	たまねぎ		にんじん		たまねぎ		にんじん		たまねぎ	
	にんじん		トマトピューレ	B-11	にんじん		青ねぎ		にんじん	
	トマトピューレ	B-11	豚骨	A-23	青ねぎ		けずり節	C-2	トマト缶	B-16
	ホールコーン	B-25	米粉のハヤシルウ	A-42	けずり節	C-2	白みそ	A-19	トマトピューレ	B-11
	豚骨	A-23	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	赤みそ	A-14	にんにく	
	ケチャップ	B-10	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2	酒	B-7	豚骨	A-23
	ウスターソース	A-4	濃厚ソース	A-5	さとう	B-3	米サラダ油		ケチャップ	B-10
	濃厚ソース	A-5	ワイン	B-9	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4
	オリーブ油		塩	B-4	みりん	B-8			濃厚ソース	A-5
	ワイン	B-9	こしょう	B-5			豚肉		米粉	A-1
	塩	B-4	米サラダ油		メルルーサのから揚げ	C-17	たまねぎ		ワイン	B-9
	こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	だいこん		しょうが		塩	B-4
	セロリ		セロリ		けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5
	ローリエ	A-6	ローリエ	A-6	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	米サラダ油	
					みりん	B-8	みりん	B-8	濃口しょうゆ	B-1
	プレーンオムレツ	C-51	コロッケ	C-61	さとう	B-3	さとう	B-3	さとう	B-3
	ケチャップ	B-10	濃厚ソース	A-5	でんぷん	B-22	塩	B-4	セロリ	
	ウスターソース	A-4	ウスターソース	A-4	油		こしょう	B-5	ローリエ	A-6
	濃厚ソース	A-5	さとう	B-3			米サラダ油			
	さとう	B-3	でんぷん	B-22	カットかぼちゃ		でんぷん	B-22	鶏肉	
	でんぷん	B-22	油		たまねぎ				ワイン	B-9
	米サラダ油				にんじん		はくさい		塩	B-4
			きゅうり		けずり節	C-2	にんじん		こしょう	B-5
	キャベツ		ホールコーン	B-25	さとう	B-3	けずり節	C-2	米粉のホワイトルウ	A-47
	きゅうり		にんじん		濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	パプリカ粉	C-72
	にんじん		ゆで塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	塩	B-4
	ゆで塩	B-4	卓上フレンチドレッシング	A-36	みりん	B-8	ゆず汁	A-44	こしょう	B-5
	卓上ごまドレッシング	A-33			塩	B-4				
									じゃがいも	
									きゅうり	
									にんじん	
									ホールコーン	B-25
									塩	B-4
									こしょう	B-5
									ゆで塩	B-4
									卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37

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。

R7.9.19

令和7年10月分 原材料献立表

	16日(木)		17日(金)		20日(月)		21日(火)		22日(水)	
献立名	ベビーコッペ	D-2	コッペパン	D-1	ベビーコッペ	D-2	コッペパン	D-1	ごはん	
	マーボーラーメン 肉団子の甘酢あん ラーメン(麺)		野菜たっぷりスープ 米粉のチキンナゲット ポークチャップ		マカロニのトマトソース チキンフランクフルト いろどり野菜		カレースープ ベーコンポテトのバジルソース キャベツサラダ		ささみのすまし汁 まぐろカツ ピリ辛きのこごはん	
明細および分量	冷凍豆腐	A-20	豚肉		豚肉		豚肉		冷凍豆腐	A-20
	豚肉		キャベツ		ペンネマカロニ	C-3	じゃがいも		ささみ	
	たけのこ	A-52	たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		だいこん	
	青ねぎ		にんじん		にんじん		にんじん		にんじん	
	干ししいたけ	A-27	ホールコーン	B-25	トマトピューレ	B-11	トマトピューレ	B-11	青ねぎ	
	しょうが		豚骨	A-23	トマト缶	B-16	豚骨	A-23	けずり節	C-2
	にんにく		濃口しょうゆ	B-1	ピーマン		米粉のカレールウ	A-31	濃口しょうゆ	B-1
	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2
	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	ケチャップ	B-10	ケチャップ	B-10	みりん	B-8
	赤みそ	A-14	塩	B-4	ウスターソース	A-4	濃厚ソース	A-5	酒	B-7
	でんぷん	B-22	こしょう	B-5	濃厚ソース	A-5	ワイン	B-9	塩	B-4
	テンメンジャン	A-41	セロリ		ワイン	B-9	塩	B-4		
	さとう	B-3	ローリエ	A-6	塩	B-4	カレー粉	B-12	まぐろカツ	C-37
	ごま油	B-17			こしょう	B-5	こしょう	B-5	油	
	酒	B-7	米粉のチキンナゲット	C-74	濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油			
	塩	B-4			さとう	B-3	ローリエ	A-6	豚肉	
	チリパウダー	A-40	油		ゆで塩	B-4			白ごま	B-20
	こしょう	B-5			セロリ		ベーコン	A-21	にんじん	
	米サラダ油		豚肉		ローリエ	A-6	フライドポテト	C-35	えのきたけ	
			たまねぎ				バジルソース	C-76	たけのこ	A-52
	チキンボール	C-12	にんじん		チキンフランクフルト	C-1	オリーブ油		ぶなしめじ	
	たまねぎ		ケチャップ	B-10	濃厚ソース	A-5	塩	B-4	しょうが	
	酢	B-6	ワイン	B-9	ウスターソース	A-4	こしょう	B-5	にんにく	
	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4	さとう	B-3			濃口しょうゆ	B-1
	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5	でんぷん	B-22	キャベツ		さとう	B-3
	でんぷん	B-22	さとう	B-3			ホールコーン	B-25	酒	B-7
	油		塩	B-4	キャベツ		にんじん		みりん	B-8
			こしょう	B-5	赤ピーマン		淡口しょうゆ	B-2	トウバンジャン	C-7
	冷凍中華麺	C-24	米サラダ油		カットさやいんげん		さとう	B-3	米サラダ油	
	米サラダ油				にんじん		酢	B-6		
					バター	A-3	米サラダ油			
					塩	B-4	こしょう	B-5		
					こしょう	B-5	塩	B-4		
					ゆで塩	B-4				
					揚げパン用(中3のみ)					
					ベビーコッペ	D-2				
					グラニュー糖	C-71				
					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。

R7.9.19

令和7年10月分 原材料献立表

	23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)	
献立名	コッペパン	D-1	ごはん		ごはん		コッペパン	D-1	ごはん	
	オニオンスープ ボロニアソーセージ 焼きそば		豚じゃが 和風ハンバーグ チンゲンサイのお浸し		ポークカレー チキンウインナー ベジタブルソテー		ジュリアンスープ 米粉のささみフライ イタリアンサラダ 柏原のデラウェアジャム		豆腐のみそ汁 さばの塩焼き もやしときゅうりの和え物	
明細および分量	ベーコン	A-21	豚肉		豚肉		豚肉		カット豆腐	A-17
	たまねぎ		じゃがいも		じゃがいも		じゃがいも		豚肉	
	にんじん		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		油揚げ	A-16
	ソテードオニオン	B-18	にんじん		にんじん		にんじん		たまねぎ	
	ホールコーン	B-25	突きこんにゃく	A-12	豚骨	A-23	豚骨	A-23	にんじん	
	豚骨	A-23	けずり節	C-2	ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1	青ねぎ	
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	カレールウ	B-13	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10	ワイン	B-9	白みそ	A-19
	ワイン	B-9	さとう	B-3	チーズ	A-24	塩	B-4	赤みそ	A-14
	塩	B-4	酒	B-7	濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5	酒	B-7
	こしょう	B-5	みりん	B-8	焙煎小麦粉	A-2	米サラダ油		米サラダ油	
	セロリ		米サラダ油		バター	A-3	セロリ		濃口しょうゆ	B-1
	ローリエ	A-6	ゆで塩	B-4	生クリーム	A-25	ローリエ	A-6		
					ワイン	B-9			さば	
	ボロニアソーセージ	C-38	ポークチキンバーグ	C-14	カレー粉	B-12	米粉のささみフライ	C-10	塩	B-4
			けずり節	C-2	塩	B-4	油			
	豚肉		濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5			もやし	
	焼きそば麺	C-66	みりん	B-8	米サラダ油		きゅうり		きゅうり	
	キャベツ		さとう	B-3	濃口しょうゆ	B-1	にんじん		にんじん	
	たまねぎ		でんぷん	B-22	ローリエ	A-6	ホールコーン	B-25	けずり節	C-2
	にんじん						ゆで塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2
	焼きそばソースの素	C-73	キャベツ		チキンウインナー	C-20	卓上イタリアンドレッシング	A-32	さとう	B-3
	ウスターソース	A-4	チンゲンサイ						酢	B-6
	酒	B-7	けずり節	C-2	ケチャップ	B-10	柏原のデラウェアジャム	C-77	米サラダ油	
	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4			こしょう	B-5
	こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2	濃厚ソース	A-5			塩	B-4
	米サラダ油		みりん	B-8	さとう	B-3			ゆで塩	B-4
			ゆで塩	B-4	でんぷん	B-22				
					ホールコーン	B-25				
					にんじん					
					カットさやいんげん					
					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。

R7.9.19

令和7年10月分 原材料献立表

	30日(木)		31日(金)							
献立名	炊き込みごはん		コッペパン	D-1						
	さつまいもごはん 豆腐ハンバーグ キャベツとツナの炒め物		にんじんの米粉ポタージュ お魚ナゲット ブロッコリーのサラダ かぼちゃのミニボーロ							
明細および分量	米		豚肉							
	もち米		じゃがいも							
	さつまいも		たまねぎ							
	酒	B-7	にんじんピューレ							
	塩	B-4	にんじん							
	昆布パウダー	B-28	豚骨	A-23						
	米サラダ油		米粉のホワイトルウ	A-47						
			ワイン	B-9						
	豆腐ハンバーグ	C-13	塩	B-4						
	たまねぎ		こしょう	B-5						
	けずり節	C-2	ローリエ	A-6						
	濃口しょうゆ	B-1								
	みりん	B-8	お魚ナゲット	C-15						
	さとう	B-3								
	でんぷん	B-22	油							
			ブロッコリー							
	まぐろオイル漬け	C-68	ホールコーン	B-25						
	キャベツ		ゆで塩	B-4						
	にんじん		卓上ごまドレッシング	A-33						
	けずり節	C-2								
	濃口しょうゆ	B-1	かぼちゃのミニボーロ	C-78						
	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。