R7.11.19

令和7年12月分 原材料献立表

	1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)	
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1	コッペパン	D-1
	厚揚げの煮物 たらのから揚げ和風あん ほうれんそうのお浸し		ポトフ 米粉のささみフライ キャベツサラダ		わかめスープ 松屋のカルビ焼肉 もやしのナムル		クリームスープ チキンフランクフルト ベジタブルソテー トマトソース(ケース食缶)		肉団子と春雨のスープ 豚からの甘辛ソース 中華和え	
	カット厚揚げ	A-15	ウインナー・ミニ	C-22	豚肉		豚肉		チキンボール	C-12
	豚肉		じゃがいも		わかめ	A-29	じゃがいも		春雨	A-8
	たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ		キャベツ	
	だいこん		にんじん		チンゲンサイ		にんじん		にんじん	
	にんじん		豚骨	A-23	にんじん		豚骨	A-23	もやし	
	白ねぎ		濃口しょうゆ	B-1	しょうが		牛乳		干ししいたけ	A-27
	しょうが		淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23	生クリーム	A-25	しょうが	
	けずり節	C-2	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	チーズ	A-24	豚骨	A-23
	濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	焙煎小麦粉	A-2	濃口しょうゆ	B-1
	淡口しょうゆ	B-2	こしょう	B-5	酒	B-7	バター	A-3	淡口しょうゆ	B-2
	でんぷん	B-22	セロリ		塩	B-4	ポタージュルウ	B-23	酒	B-7
	さとう	B-3	ローリエ	A-6	こしょう	B-5	塩	B-4	塩	B-4
	みりん	B-8			米サラダ油		ワイン	B-9	こしょう	B-5
	酒	B-7	米粉のささみフライ	C-10			こしょう	B-5		
	米サラダ油		油		和牛ばら肉	C-84	米サラダ油		豚肉	
					松屋の秘伝のタレ	C-84	ローリエ	A-6	酒	B-7
	たらのから揚げ	C-64	キャベツ						塩	B-4
	けずり節	C-2	きゅうり		もやし		チキンフランクフルト	C-1	こしょう	B-5
	濃口しょうゆ	B-1	にんじん		にんじん				でんぷん	B-22
	みりん	B-8	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	ホールコーン	B-25	濃口しょうゆ	B-1
	さとう	B-3	さとう	B-3	酢	B-6	にんじん		みりん	B-8
	でんぷん	B-22	酢	B-6	さとう	B-3	カットさやいんげん		さとう	B-3
	油		米サラダ油		ごま油	B-17	塩	B-4	でんぷん	B-22
			こしょう	B-5			こしょう	B-5	油	
	はくさい		塩	B-4			米サラダ油			
	にんじん		ゆで塩	B-4					わかめ	A-29
	ほうれんそう						たまねぎ		きゅうり	
	けずり節	C-2					トマト缶	B-16	サラダこんにゃく	A-11
	みりん	B-8					トマトピューレ	B-11	淡口しょうゆ	B-2
	濃口しょうゆ	B-1					にんにく		酢	B-6
	淡口しょうゆ	B-2					塩	B-4	さとう	B-3
	ゆで塩	B-4					こしょう	B-5	ごま油	B-17
							米サラダ油		ゆで塩	B-4
							米粉	A-1		
							さとう	B-3		

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。

R7.11.19

令和7年12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		ベビーコッペ	D-2	炊き込みごはん		コッペパン	D-1	ごはん	
	豚じゃが メバルのから揚げ こまつなのお浸し		担々麺 ユーリンチー ラーメン(麺)		チキンライス オムレツ ポテトサラダ アセロラゼリー＜中＞		オニオンスープ フライドポテト ポークチャップ		ダルカレー セクワ アチャール	
	豚肉		豚肉		米		豚肉		ミックスビーンズ	C-59
	じゃがいも		大豆ミート	C-67	もち米		たまねぎ		じゃがいも	
	たまねぎ		はくさい		鶏肉		にんじん		レンズまめ	C-81
	にんじん		にんじん		たまねぎ		ソテードオニオン	B-18	たまねぎ	
	突きこんにゃく	A-12	もやし		にんじん		ホールコーン	B-25	にんじん	
	けずり節	C-2	ニラ		トマトピューレ	B-11	豚骨	A-23	トマト缶	B-16
	濃口しょうゆ	B-1	しょうが		ホールコーン	B-25	濃口しょうゆ	B-1	しょうが	
	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2	にんにく	
	さとう	B-3	豚骨	A-23	ケチャップ	B-10	ワイン	B-9	鶏骨	C-39
	酒	B-7	赤みそ	A-14	ウスターソース	A-4	塩	B-4	米粉のカレールウ	A-31
	みりん	B-8	練りごま	C-82	濃厚ソース	A-5	こしょう	B-5	ウスターソース	A-4
	米サラダ油		濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	セロリ		ケチャップ	B-10
	ゆで塩	B-4	酒	B-7	塩	B-4	ローリエ	A-6	濃厚ソース	A-5
			ごま油	B-17	こしょう	B-5			ワイン	B-9
	メバルのから揚げ	C-36	塩	B-4	オリーブ油		フライドポテト	C-35	塩	B-4
	塩	B-4	テンメンジャン	A-41	セロリ		塩	B-4	カレー粉	B-12
	油		トウバンジャン	C-7	ローリエ	A-6	油		こしょう	B-5
			こしょう	B-5					米サラダ油	
	キャベツ		米サラダ油		プレーンオムレツ	C-51	豚肉		ローリエ	A-6
	こまつな				ケチャップ	B-10	たまねぎ			
	にんじん		鶏肉		ウスターソース	A-4	にんじん		鶏肉	
	けずり節	C-2	しょうが		濃厚ソース	A-5	ケチャップ	B-10	しょうが	
	みりん	B-8	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	ワイン	B-9	にんにく	
	濃口しょうゆ	B-1	酒	B-7	でんぷん	B-22	ウスターソース	A-4	ワイン	B-9
	淡口しょうゆ	B-2	でんぷん	B-22	米サラダ油		濃厚ソース	A-5	塩	B-4
	ゆで塩	B-4	白ねぎ				さとう	B-3	クミン	C-47
			淡口しょうゆ	B-2	じゃがいも		塩	B-4	コリアンダー	C-49
			酢	B-6	きゅうり		こしょう	B-5	ターメリック	C-28
			さとう	B-3	にんじん		米サラダ油		パプリカ粉	C-72
			でんぷん	B-22	塩	B-4			こしょう	B-5
			油		こしょう	B-5			米サラダ油	
					ゆで塩	B-4				
			冷凍中華麺	C-24	卓上マヨネーズタイプ	A-37			たまねぎ	
			米サラダ油		ドレッシング				きゅうり	
									にんじん	
					アセロラゼリー・冷蔵	C-83			しょうが	
					＜中学生のみ＞				さとう	B-3
									酢	B-6
									米サラダ油	
									塩	B-4
									レモン汁	A-46
									チリパウダーミックス	C-31
									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。

R7.11.19

令和7年12月分 原材料献立表

	15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)	
献立名	コッペパン	D-1	炊き込みごはん		コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1
	ジュリアンスープ チキンボールのケチャップソース だいこんサラダ		かやくごはん さばのから揚げピリ辛ソース ブロッコリーのサラダ		ミネストローネ デミグラスハンバーグ みかん		マーボー丼 揚げぎょうざ もやしとチンゲンサイの和えもの		米粉のポークシチュー ローストチキン イタリアンサラダ	
明細および分量	豚肉		米		豚肉		冷凍豆腐	A-20	豚肉	
	じゃがいも		もち米		じゃがいも		豚肉		じゃがいも	
	たまねぎ		鶏肉		たまねぎ		青ねぎ		たまねぎ	
	にんじん		にんじん		キャベツ		たけのこ	A-52	にんじん	
	豚骨	A-23	ごぼう		トマト缶	B-16	干ししいたけ	A-27	トマトピューレ	B-11
	濃口しょうゆ	B-1	突きこんにゃく	A-12	トマトピューレ	B-11	しょうが		豚骨	A-23
	淡口しょうゆ	B-2	干ししいたけ	A-27	にんじん		にんにく		米粉のハヤシルウ	A-42
	ワイン	B-9	けずり節	C-2	にんにく		豚骨	A-23	ケチャップ	B-10
	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4
	こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10	でんぷん	B-22	濃厚ソース	A-5
	米サラダ油		みりん	B-8	ウスターソース	A-4	赤みそ	A-14	ワイン	B-9
	セロリ		酒	B-7	米粉	A-1	酒	B-7	塩	B-4
	ローリエ	A-6	酢	B-6	濃厚ソース	A-5	さとう	B-3	こしょう	B-5
			塩	B-4	ワイン	B-9	テンメンジャン	A-41	米サラダ油	
	チキンボール	C-12	ゆで塩	B-4	塩	B-4	ごま油	B-17	濃口しょうゆ	B-1
	たまねぎ				こしょう	B-5	塩	B-4	セロリ	
	ケチャップ	B-10	さばのから揚げ	C-63	オリーブ油		チリパウダー	A-40	ローリエ	A-6
	ウスターソース	A-4	けずり節	C-2	さとう	B-3	こしょう	B-5		
	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油		鶏肉	
	さとう	B-3	みりん	B-8	セロリ				にんにく	
	でんぷん	B-22	さとう	B-3	ローリエ	A-6	ぎょうざ	C-9	ワイン	B-9
	油		でんぷん	B-22					塩	B-4
			トウバンジャン	C-7	ポークチキンバーグ	C-14	油		こしょう	B-5
	だいこん		油		米粉のハヤシルウ	A-42			濃口しょうゆ	B-1
	きゅうり				濃厚ソース	A-5	もやし		みりん	B-8
	にんじん		ブロッコリー		ケチャップ	B-10	チンゲンサイ		さとう	B-3
	ゆで塩	B-4	ホールコーン	B-25	さとう	B-3	にんじん		でんぷん	B-22
	卓上中華ドレッシング	A-35	ゆで塩	B-4	でんぷん	B-22	淡口しょうゆ	B-2	米サラダ油	
			卓上ごまドレッシング	A-33			酢	B-6		
					みかん		さとう	B-3	キャベツ	
							ゆで塩	B-4	きゅうり	
									にんじん	
									ゆで塩	B-4
									卓上イタリアンドレッシング	A-32

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。