

令和7年7月分 原材料献立表

1日(火)			2日(水)			3日(木)			4日(金)			7日(月)		
献立名	コッペパン	D-1	炊き込みご飯			コッペパン	D-1	ごはん			ごはん			
	野菜たっぷりスープ オムレツ ベジタブルソテー アセロラゼリー		とうもろこしごはん 和風ハンバーグ ごぼうのきんぴら			クリームスープ ポロニアソーセージ イタリアンサラダ			ニラガ チキンアドボ ギニサン・トゲ			豆腐のみそ汁 星のコロッケ 星のたかきびパスタサラダ		
明細および分量	ベーコン	A-21	米		豚肉		豚肉		カット豆腐	A-17				
	キャベツ		もち米		じゃがいも		じゃがいも		豚肉					
	たまねぎ		鶏肉		たまねぎ		たまねぎ		油揚げ	A-16				
	にんじん		ホールコーン	B-25	にんじん		キャベツ		たまねぎ					
	豚骨	A-23	にんじん		ホールコーン	B-25	チンゲンサイ		にんじん					
	濃口しょうゆ	B-1	カットさやいんげん		豚骨	A-23	にんじん		けずり節	C-2				
	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2	牛乳		しょうが		白みそ	A-19				
	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	生クリーム	A-25	にんにく		赤みそ	A-14				
	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	チーズ	A-24	豚骨	A-23	酒	B-7				
	こしょう	B-5	みりん	B-8	焙煎小麦粉	A-2	酒	B-7	米サラダ油					
	セロリ		酒	B-7	バター	A-3	ナンプラー	C-30	濃口しょうゆ	B-1				
	ローリエ	A-6	塩	B-4	ポタージュルウ	B-23	塩	B-4						
					ワイン	B-9	こしょう	B-5	星のコロッケ	C-55				
	プレーンオムレツ	C-51	ポークチキンバーグ	C-14	塩	B-4	米サラダ油		油					
	ケチャップ	B-10	けずり節	C-2	こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1						
	ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油		ローリエ	A-6	星のたかきびパスタ	C-56				
	濃厚ソース	A-5	みりん	B-8	ローリエ	A-6			きゅうり					
	さとう	B-3	さとう	B-3			鶏肉		にんじん					
	でんぷん	B-22	でんぷん	B-22	ポロニアソーセージ	C-38	酒	B-7	ホールコーン	B-25				
	米サラダ油						塩	B-4	酢	B-6				
		豚肉		キャベツ		こしょう	B-5	さとう	B-3					
ホールコーン	B-25	突きこんにゃく	A-12	きゅうり		にんにく		米サラダ油						
にんじん		ごぼう		にんじん		酢	B-6	ゆで塩	B-4					
カットさやいんげん		にんじん		ゆで塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1	卓上マヨネーズタイプ	A-37					
塩	B-4	けずり節	C-2	卓上イタリアンドレッシング	A-32	さとう	B-3	ドレッシング						
こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1			でんぷん	B-22							
米サラダ油		淡口しょうゆ	B-2			米サラダ油								
		みりん	B-8											
アセロラゼリー・冷凍	C-18	さとう	B-3			もやし								
		酒	B-7			にんじん								
		酢	B-6			カットさやいんげん								
		チリパウダー	A-40			にんにく								
		米サラダ油				濃口しょうゆ	B-1							
		ゆで塩	B-4			ウスターソース	A-4							
						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。													

令和7年7月分 原材料献立表

	8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)			
献立名	コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1	ごはん			
	米粉のポークシチュー 白身魚のレモンソース キャベツサラダ		わかめスープ チキン南蛮 もやしのナムル		ジュリアンスープ 豚からの甘酢ソース マセドアンサラダ		米粉の夏野菜カレー チキンウインナー えだまめ			
明細および分量	豚肉		豚肉		豚肉		豚肉			
	じゃがいも		わかめ	A-29	じゃがいも		じゃがいも			
	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			
	トマトピューレ	B-11	にんじん		豚骨	A-23	とうがん			
	豚骨	A-23	しょうが		濃口しょうゆ	B-1	なす			
	米粉のハヤシルウ	A-42	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2	トマトピューレ	B-11		
	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	豚骨	A-23		
	ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4	米粉のカレールウ	A-31		
	濃厚ソース	A-5	酒	B-7	こしょう	B-5	ケチャップ	B-10		
	ワイン	B-9	ごま油	B-17	米サラダ油		ウスターソース	A-4		
	塩	B-4	塩	B-4	セロリ		濃厚ソース	A-5		
	こしょう	B-5	こしょう	B-5	ローリエ	A-6	ワイン	B-9		
	米サラダ油		米サラダ油				塩	B-4		
	濃口しょうゆ	B-1			豚肉		カレー粉	B-12		
	セロリ		鶏肉		でんぷん	B-22	こしょう	B-5		
	ローリエ	A-6	でんぷん	B-22	酒	B-7	米サラダ油			
			酒	B-7	塩	B-4	濃口しょうゆ	B-1		
	メルルーサのから揚げ	C-17	塩	B-4	こしょう	B-5	ローリエ	A-6		
	淡口しょうゆ	B-2	こしょう	B-5	さとう	B-3				
	さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2	酢	B-6	チキンウインナー	C-20		
	でんぷん	B-22	酢	B-6	濃口しょうゆ	B-1				
	レモン汁	A-46	さとう	B-3	ケチャップ	B-10	ケチャップ	B-10		
	油		みりん	B-8	でんぷん	B-22	ウスターソース	A-4		
		油		油		濃厚ソース	A-5			
キャベツ		卓上タルタルソース	C-57			さとう	B-3			
ホールコーン	B-25			きゅうり		でんぷん	B-22			
にんじん		もやし		にんじん						
淡口しょうゆ	B-2	にんじん		ホールコーン	B-25	さやつきえだまめ				
酢	B-6	淡口しょうゆ	B-2	ゆで塩	B-4	ゆで塩	B-4			
さとう	B-3	さとう	B-3	卓上ごまドレッシング	A-33					
米サラダ油		ゆで塩	B-4							
こしょう	B-5									