

令和7年9月分 原材料献立表

2日(火)			3日(水)			4日(木)			5日(金)			8日(月)		
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		
	米粉のカレースープ お魚ナゲット フルーツカクテル		とうもろこしごはん 豆腐ハンバーグ ごぼうサラダ			オニオンスープ のり塩ポテト ポークチャップ		フェジョアーダ フランゴパッサリーニョ ヴィナグレッッチサラダ		じゃがいものカレー煮 オムレツ チンゲンサイのごま酢和え				
明細 お よ び 分 量	豚肉		米			ベーコン	A-21	豚肉			豚肉			
	じゃがいも		もち米			たまねぎ		ミックスビーンズ	C-59		じゃがいも			
	たまねぎ		鶏肉			にんじん		黒いんげん豆	C-62		たまねぎ			
	にんじん		ホールコーン	B-25		ソテードオニオン	B-18	じゃがいも			にんじん			
	トマト缶	B-16	にんじん			ホールコーン	B-25	たまねぎ			突きこんにゃく	A-12		
	豚骨	A-23	カットさやいんげん			豚骨	A-23	にんじん			濃口しょうゆ	B-1		
	米粉のカレールウ	A-31	けずり節	C-2		濃口しょうゆ	B-1	にんにく			淡口しょうゆ	B-2		
	ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1		淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23		さとう	B-3		
	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2		ワイン	B-9	ワイン	B-9		酒	B-7		
	濃厚ソース	A-5	みりん	B-8		塩	B-4	塩	B-4		みりん	B-8		
	ワイン	B-9	酒	B-7		こしょう	B-5	こしょう	B-5		カレー粉	B-12		
	カレー粉	B-12	塩	B-4		セロリ		米サラダ油			米サラダ油			
	塩	B-4				ローリエ	A-6	セロリ			ゆで塩	B-4		
	こしょう	B-5	豆腐ハンバーグ	C-13				ローリエ	A-6					
	米サラダ油		たまねぎ			青のり	A-28				プレーンオムレツ	C-51		
	ローリエ	A-6	けずり節	C-2		フライドポテト	C-35	鶏肉			ケチャップ	B-10		
			濃口しょうゆ	B-1		塩	B-4	たまねぎ			ウスターソース	A-4		
	お魚ナゲット	C-15	みりん	B-8		油		にんにく			濃厚ソース	A-5		
	油		さとう	B-3				ワイン	B-9		さとう	B-3		
			でんぷん	B-22		豚肉		塩	B-4		でんぷん	B-22		
					たまねぎ		こしょう	B-5		米サラダ油				
カットゼリー・野菜	A-50	白ごま	B-20		にんじん		でんぷん	B-22						
りんご缶	B-15	ごぼう			ケチャップ	B-10	パセリ	C-60		白ごま	B-20			
パイン缶	B-27	にんじん			ワイン	B-9	油			キャベツ				
		けずり節	C-2		ウスターソース	A-4				チンゲンサイ				
		淡口しょうゆ	B-2		濃厚ソース	A-5	きゅうり			けずり節	C-2			
		酢	B-6		さとう	B-3	たまねぎ			淡口しょうゆ	B-2			
		さとう	B-3		塩	B-4	にんじん			酢	B-6			
		卓上マヨネーズタイプ	A-37		こしょう	B-5	オリーブ油			さとう	B-3			
		ドレッシング			米サラダ油		酢	B-6		ゆで塩	B-4			
							さとう	B-3						
							ワイン	B-9						
							塩	B-4						
							こしょう	B-5						
							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。													

令和7年9月分 原材料献立表

9日(火)			10日(水)		11日(木)		12日(金)		16日(火)		
献立名	炊き込みごはん		ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1	
	かやくごはん たらのから揚げみぞれあん 菊の花のお浸し		マーボー丼 チキンボールの甘酢あん もやしのナムル		コーンスープ 鶏からのオニオンソース ポテトサラダ		豆腐のみそ汁 豚肉のしょうが焼き きゅうりとわかめの酢の物		トマト煮 デミグラスハンバーグ パンプキンのホットサラダ		
明細	米		冷凍豆腐	A-20	ベーコン	A-21	カット豆腐	A-17	鶏肉		
	もち米		豚肉		たまねぎ		豚肉		じゃがいも		
	鶏肉		青ねぎ		クリームコーン	B-26	油揚げ	A-16	たまねぎ		
	にんじん		たけのこ	A-52	ホールコーン	B-25	たまねぎ		にんじん		
	ごぼう		干しいたけ	A-27	豚骨	A-23	にんじん		トマト缶	B-16	
	突きこんにゃく	A-12	しょうが		牛乳		けずり節	C-2	トマトピューレ	B-11	
	干しいたけ	A-27	にんにく		生クリーム	A-25	白みそ	A-19	にんにく		
	けずり節	C-2	豚骨	A-23	チーズ	A-24	赤みそ	A-14	豚骨	A-23	
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	ポタージュールウ	B-23	酒	B-7	ケチャップ	B-10	
	淡口しょうゆ	B-2	でんぷん	B-22	焙煎小麦粉	A-2	米サラダ油		ウスターソース	A-4	
	みりん	B-8	赤みそ	A-14	バター	A-3	濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-5	
	酒	B-7	さとう	B-3	塩	B-4			ワイン	B-9	
	酢	B-6	テンメンジャン	A-41	ワイン	B-9	豚肉		塩	B-4	
	塩	B-4	ごま油	B-17	こしょう	B-5	たまねぎ		こしょう	B-5	
	ゆで塩	B-4	酒	B-7	ローリエ	A-6	しょうが		濃口しょうゆ	B-1	
			塩	B-4			濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3	
	お	たらのから揚げ	C-64	チリパウダー	A-40	鶏肉		酒	B-7	セロリ	
		だいこん		こしょう	B-5	しょうが		みりん	B-8	ローリエ	A-6
		けずり節	C-2	米サラダ油		酒	B-7	さとう	B-3		
		濃口しょうゆ	B-1			塩	B-4	塩	B-4	ポークチキンバーグ	C-14
みりん		B-8	チキンボール	C-12	こしょう	B-5	こしょう	B-5	米粉のハヤシルウ	A-42	
さとう		B-3	たまねぎ		でんぷん	B-22	米サラダ油		濃厚ソース	A-5	
でんぷん		B-22	酢	B-6	米粉	A-1	でんぷん	B-22	さとう	B-3	
油			濃口しょうゆ	B-1	たまねぎ				でんぷん	B-22	
び			さとう	B-3	けずり節	C-2	わかめ	A-29			
	はくさい		でんぷん	B-22	濃口しょうゆ	B-1	春雨	A-8	カットかぼちゃ		
	ほうれんそう		油		みりん	B-8	きゅうり		たまねぎ		
	きくのはな				さとう	B-3	にんじん		にんじん		
	けずり節	C-2	もやし		でんぷん	B-22	けずり節	C-2	塩	B-4	
	濃口しょうゆ	B-1	にんじん		油		淡口しょうゆ	B-2	こしょう	B-5	
	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2			酢	B-6	米サラダ油		
	みりん	B-8	さとう	B-3	じゃがいも		さとう	B-3	さとう	B-3	
	ゆで塩	B-4			にんじん		ゆで塩	B-4			
					塩	B-4					
				こしょう	B-5						
				卓上マヨネーズタイプ ドレッシング	A-37						
量											
留	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。										
意											
事											
項											

令和7年9月分 原材料献立表

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9月分 原材料献立表

	25日(木)		26日(金)		29日(月)		30日(火)			
献立名	コッペパン	D-1	ベビーコッペ	D-2	ごはん		コッペパン	D-1		
	野菜たっぷりスープ ポテトのマヨドレ焼き チキンボールのトマト煮		五目うどん 豚からのレモンソース うどん アセロラゼリー		鶏肉とくずきりの煮物 キャベツつくねの甘辛あん ひじきサラダ		米粉のポークシチュー チキンウインナー フレンチサラダ			
明細	豚肉		鶏肉		鶏肉		豚肉			
	キャベツ		油揚げ	A-16	じゃがいも		じゃがいも			
お	たまねぎ		はくさい		くずきり	A-7	たまねぎ			
	にんじん		にんじん		たまねぎ		にんじん			
よ	ホールコーン	B-25	青ねぎ		にんじん		トマトピューレ	B-11		
	豚骨	A-23	ぶなしめじ		青ねぎ		豚骨	A-23		
び	濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-2	けずり節	C-2	米粉のハヤシルウ	A-42		
	淡口しょうゆ	B-2	だし昆布		濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10		
分	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4		
	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5		
量	こしょう	B-5	みりん	B-8	酒	B-7	ワイン	B-9		
	米サラダ油		酒	B-7	みりん	B-8	塩	B-4		
	セロリ		塩	B-4			こしょう	B-5		
	ローリエ	A-6			キャベツつくね	C-53	米サラダ油			
			豚肉		けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1		
	ウインナー・1cm	C-21	酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	セロリ			
	フライドポテト	C-35	塩	B-4	みりん	B-8	ローリエ	A-6		
	マヨネーズタイプドレッシング	A-39	こしょう	B-5	さとう	B-3				
	塩	B-4	でんぷん	B-22	でんぷん	B-22	チキンウインナー	C-20		
	こしょう	B-5	淡口しょうゆ	B-2						
	米サラダ油		さとう	B-3	ひじき	A-30	ケチャップ	B-10		
			レモン汁	A-46	えだまめ	A-26	ウスターソース	A-4		
	チキンボール	C-12	でんぷん	B-22	ホールコーン	B-25	濃厚ソース	A-5		
	たまねぎ		油		にんじん		さとう	B-3		
	トマト缶	B-16			けずり節	C-2	でんぷん	B-22		
	ウスターソース	A-4	冷凍うどん	C-58	淡口しょうゆ	B-2				
	さとう	B-3	けずり節	C-2	さとう	B-3	キャベツ			
	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	卓上マヨネーズタイプ	A-37	きゅうり			
	でんぷん	B-22	塩	B-4	ドレッシング		にんじん			
							ゆで塩	B-4		
			アセロラゼリー・冷凍	C-18			卓上フレンチドレッシング	A-36		