

令和8年3月分 原材料献立表

		2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6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	炊き込みごはん		
	メネストロン ポジョ・ア・ラ・ブラサ カウカウ		野菜たっぷりスープ ハンバーグ カラフルゼリー		米粉のポークカレー チキンウインナー イタリアンサラダ		肉団子の中華スープ コロッケ 豚肉とキャベツのソテー		赤飯 鶏肉のから揚げ ひじきサラダ		
明細	ベーコン	A-21	豚肉		豚肉		チキンボール	C-12	赤飯	B-24	
	じゃがいも		キャベツ		じゃがいも		春雨	A-8	塩	B-4	
および分量	星型米粉マカロニ	C-93	たまねぎ		たまねぎ		はくさい		鶏肉		
	たまねぎ		にんじん		にんじん		チンゲンサイ		りんごピューレ	A-45	
量	だいこん		ホールコーン	B-25	トマトピューレ	B-11	にんじん		干しいたけ	A-27	
	にんじん		豚骨	A-23	豚骨	A-23	干しいたけ	A-27	しょうが		
量	ほうれんそうピューレ	C-94	濃口しょうゆ	B-1	米粉のカレールウ	A-31	しょうが		濃口しょうゆ	B-1	
	バジルピューレ	C-95	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10	豚骨	A-23	さとう	B-3	
量	にんにく		ワイン	B-9	ウスターソース	A-4	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-22	
	豚骨	A-23	塩	B-4	濃厚ソース	A-5	淡口しょうゆ	B-2	米粉	A-1	
量	ワイン	B-9	こしょう	B-5	ワイン	B-9	酒	B-7	油		
	塩	B-4	米サラダ油		塩	B-4	ごま油	B-17	ひじき	A-30	
量	こしょう	B-5	セロリ		カレー粉	B-12	塩	B-4	えだまめ	A-26	
	オリーブ油		ローリエ	A-6	こしょう	B-5	こしょう	B-5	ホールコーン	B-25	
量	セロリ				米サラダ油		米サラダ油		にんじん		
	ローリエ	A-6	ポークチキンバーグ	C-14	濃口しょうゆ	B-1	コロッケ	C-61	けずり節	C-2	
量	鶏肉		ケチャップ	B-10	ローリエ	A-6	油		淡口しょうゆ	B-2	
	にんにく		ウスターソース	A-4	チキンウインナー	C-20	豚肉		さとう	B-3	
量	ワイン	B-9	濃厚ソース	A-5			キャベツ		卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37	
	濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3			にんじん				
量	酢	B-6	でんぷん	B-22	キャベツ		ウスターソース	A-4			
	塩	B-4	カラフルゼリー	C-97	ホールコーン	B-25	濃厚ソース	A-5			
量	オリーブ油				にんじん		酒	B-7			
	クミン	C-47			卓上イタリアンドレッシング	A-32	塩	B-4			
量	パプリカ粉	C-72					こしょう	B-5			
	こしょう	B-5					米サラダ油				
量	米サラダ油										
	豚肉										
量	じゃがいも										
	たまねぎ										
量	にんじん										
	にんにく										
量	豚骨	A-23									
	ワイン	B-9									
量	塩	B-4									
	セロリ										
量	ローリエ	A-6									
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8年3月分 原材料献立表

		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)	
献立名	ごはん			コッペパン	D-1	炊き込みごはん		コッペパン	D-1	ベビーコッペ	D-2
	スンドゥブチゲ風スープ ヤンニョムチキン 三色ナムル			米粉のポークシチュー オムレツ キャベツサラダ		かやくごはん さばのから揚げ甘辛あん 若ごぼうのきんぴら		ポトフ チキンボールのケチャップソース 清見オレンジ		クリームペンネ ボロニアソーセージ スナップえんどう	
明細	カット豆腐	A-17	豚肉		米		ウインナー・ミニ	C-22	豚肉		
	豚肉		じゃがいも		もち米		じゃがいも		ペンネマカロニ	C-3	
お	じゃがいも		たまねぎ		油揚げ	A-16	たまねぎ		たまねぎ		
	キャベツ		にんじん		鶏肉		にんじん		にんじん		
よ	たまねぎ		トマトピューレ	B-11	にんじん		豚骨	A-23	ホールコーン	B-25	
	にんじん		豚骨	A-23	干しいたけ	A-27	濃口しょうゆ	B-1	ぶなしめじ		
び	はくさいキムチ	C-96	米粉のハヤシルウ	A-42	けずり節	C-2	淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23	
	しょうが		ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	牛乳		
分	にんにく		ウスターソース	A-4	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4	生クリーム	A-25	
	豚骨	A-23	濃厚ソース	A-5	みりん	B-8	こしょう	B-5	チーズ	A-24	
量	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9	酢	B-6	セロリ		焙煎小麦粉	A-2	
	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4	酒	B-7	ローリエ	A-6	バター	A-3	
量	コチュジャン	C-46	こしょう	B-5	塩	B-4			ポタージュールウ	B-23	
	さとう	B-3	米サラダ油				チキンボール	C-12	塩	B-4	
量	みりん	B-8	濃口しょうゆ	B-1	さばのから揚げ	C-63	たまねぎ		ワイン	B-9	
	酒	B-7	ローリエ	A-6	けずり節	C-2	ケチャップ	B-10	こしょう	B-5	
量	米サラダ油				濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-4	米サラダ油		
			プレーンオムレツ	C-51	みりん	B-8	濃厚ソース	A-5	ローリエ	A-6	
量	鶏肉		ケチャップ	B-10	さとう	B-3	さとう	B-3	ゆで塩	B-4	
	しょうが		ウスターソース	A-4	でんぷん	B-22	でんぷん	B-22			
量	濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-5	油		油		ボロニアソーセージ	C-38	
	さとう	B-3	さとう	B-3							
量	でんぷん	B-22	でんぷん	B-22	豚肉		清見オレンジ		スナップえんどう		
	米粉	A-1	米サラダ油		白ごま	B-20			ゆで塩	B-4	
量	にんにく				突きこんにやく	A-12			卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37	
	ケチャップ	B-10	キャベツ		にんじん						
量	濃口しょうゆ	B-1	ホールコーン	B-25	れんこん						
	さとう	B-3	にんじん		若ごぼう						
量	みりん	B-8	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2					
	テンメンジャン	A-41	さとう	B-3	濃口しょうゆ	B-1					
量	ごま油	B-17	酢	B-6	淡口しょうゆ	B-2					
	でんぷん	B-22	米サラダ油		みりん	B-8					
量	油		こしょう	B-5	さとう	B-3					
			塩	B-4	酢	B-6					
量	もやし				ごま油	B-17					
	ほうれんそう				酒	B-7					
量	にんじん				チリパウダー	A-40					
	淡口しょうゆ	B-2			米サラダ油						
量	さとう	B-3			ゆで塩	B-4					
	酢	B-6									
量	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。										
留意事項	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8年3月分 原材料献立表

		16日(月)		17日(火)		18日(水)					
献立名		コッペパン	D-1	コッペパン	D-1	ごはん					
		わかめスープ 豚からの甘酢ソース なのはなの和え物		オニオンスープ ポテトのマヨドレ焼き キャベツのごまドレサラダ		マーボー丼 ししゃものから揚げ 糸こんにゃくの和え物					
明細	豚肉			ベーコン	A-21	冷凍豆腐	A-20				
	わかめ	A-29		たまねぎ		豚肉					
お	白ごま	B-20		にんじん		青ねぎ					
	たまねぎ			ソテードオニオン	B-18	たけのこ	A-52				
よ	にんじん			ホールコーン	B-25	干しいたけ	A-27				
	チンゲンサイ			豚骨	A-23	しょうが					
び	しょうが			濃口しょうゆ	B-1	にんにく					
	豚骨	A-23		淡口しょうゆ	B-2	豚骨	A-23				
分	濃口しょうゆ	B-1		ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1				
	淡口しょうゆ	B-2		塩	B-4	赤みそ	A-14				
量	酒	B-7		こしょう	B-5	でんぷん	B-22				
	ごま油	B-17		セロリ		テンメンジャン	A-41				
量	塩	B-4		ローリエ	A-6	さとう	B-3				
	こしょう	B-5		ウイナー・1cm	C-21	ごま油	B-17				
量	米サラダ油			フライドポテト	C-35	酒	B-7				
	豚肉			マヨネーズタイプドレッシング	A-39	塩	B-4				
量	酒	B-7		塩	B-4	チリパウダー	A-40				
	塩	B-4		こしょう	B-5	こしょう	B-5				
量	こしょう	B-5		キャベツ		からふとししゃも	C-40				
	でんぷん	B-22		きゅうり		米粉	A-1				
量	さとう	B-3		にんじん		油					
	酢	B-6		ゆで塩	B-4	糸こんにゃく	A-10				
量	濃口しょうゆ	B-1		卓上ごまドレッシング	A-33	キャベツ					
	ケチャップ	B-10				にんじん					
量	でんぷん	B-22				淡口しょうゆ	B-2				
	油					さとう	B-3				
量	もやし					酢	B-6				
	なのはな					ゆで塩	B-4				
量	にんじん										
	けずり節	C-2									
量	みりん	B-8									
	濃口しょうゆ	B-1									
量	淡口しょうゆ	B-2									
	ゆで塩	B-4									
留意事項	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>										