

令和8年9月分 原材料献立表

2日(水)			3日(木)		4日(金)		7日(月)		8日(火)	
献立名	ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		ごはん		炊き込みごはん	
	米粉のポークカレー チキンウインナー ごまドレサラダ		ジュリアンスープ ハンバーグ カラフルゼリー ミルククリーム		沢煮椀 鶏肉のから揚げ チンゲンサイのごま和え		豆腐とくずきりの煮物 コロッケ きゅうりとわかめの酢の物		チャーハン 丸型オムレツ 中華ポテト	
明細および分量	豚肉		豚肉		豚肉		カット豆腐	A-14	米	
	じゃがいも		じゃがいも		だいこん		鶏肉		もち米	
	たまねぎ		たまねぎ		にんじん		くずきり	A-4	豚肉	
	にんじん		にんじん		ごぼう		たまねぎ		たまねぎ	
	トマトピューレ	B-11	豚骨		たけのこ	A-39	にんじん		にんじん	
	豚骨		濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-5	青ねぎ		しょうが	
	米粉のカレールウ	A-21	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-5	にんにく	
	ケチャップ	B-10	ワイン	B-9	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	
	ウスターソース	A-2	塩	B-4	みりん	B-8	淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1
	濃厚ソース	A-3	こしょう	B-5	酒	B-7	さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2
	ワイン	B-9	米サラダ油		酢	B-6	みりん	B-8	酒	B-7
	塩	B-4	セロリ		塩	B-4	酒	B-7	塩	B-4
	カレー粉	B-12	ローリエ		米サラダ油				ごま油	B-16
	こしょう	B-5					コロッケ	C-25	さとう	B-3
	米サラダ油		ポークチキンバーグ	C-16	鶏肉		油		こしょう	B-5
	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	りんごピューレ				米サラダ油	
ローリエ		ウスターソース	A-2	しょうが		わかめ				
および分量	チキンウインナー	C-1	濃厚ソース	A-3	濃口しょうゆ	B-1	きゅうり		丸型オムレツ	C-57
			さとう	B-3	さとう	B-3	にんじん		しょうが	
			でんぷん	B-20	でんぷん	B-20	けずり節	C-5	淡口しょうゆ	B-2
	ケチャップ	B-10			米粉		淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3
	ウスターソース	A-2	野菜カットゼリー	A-37	油		さとう	B-3	でんぷん	B-20
	濃厚ソース	A-3	りんごカットゼリー	C-36			酢	B-6	米サラダ油	
	さとう	B-3			白ごま	B-19	ゆで塩	B-4		
	でんぷん	B-20	ミルククリーム	C-60	キャベツ				カットさつまいも	
	キャベツ				チンゲンサイ				さとう	B-3
	にんじん				にんじん				濃口しょうゆ	B-1
ホールコーン				けずり節	C-5			でんぷん	B-20	
卓上ごまドレッシング	A-23			みりん	B-8			油		
				濃口しょうゆ	B-1					
				淡口しょうゆ	B-2					
				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8年9月分 原材料献立表

	9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)				
献立名	ごはん		黒糖コッペ	D-7	ごはん		ごはん		コッペパン	D-1			
	じゃがいもとなすのみそ汁 たらのから揚げみぞれあん 菊の花のお浸し 抹茶豆乳デザート		トマト煮 ボロニアソーセージ キャベツサラダ		マーボー丼 春巻き もやしのナムル		豚汁 米粉のささみフライ ごぼうのきんぴら 揚げそらまめ		かぼちゃのシチュー ポテトのマヨドレ焼き フレンチサラダ				
明細および分量	豚肉	A-15	鶏肉	A-20 B-11	カット豆腐	A-14	カット豆腐	A-14	豚肉	A-18			
	油揚げ		じゃがいも		豚肉	A-39	豚肉	A-15	たまねぎ				
	じゃがいも		たまねぎ		青ねぎ		油揚げ	にんじん	カットかぼちゃ				
	たまねぎ		にんじん		たけのこ		だいこん	かぼちゃペースト					
	青ねぎ		トマト缶		干しいたけ		にんじん	豚骨					
	なす		トマトピューレ		しょうが		青ねぎ	牛乳					
	にんじん		にんにく		にんにく		けずり節	チーズ					
	けずり節		豚骨		豚骨		白みそ	焙煎小麦粉					
	白みそ		ケチャップ		赤みそ		赤みそ	バター					
	赤みそ		ウスターソース		濃口しょうゆ		酒	ポタージュルウ					
	酒	濃厚ソース	でんぷん	酢	塩								
	米サラダ油	ワイン	酒	米サラダ油	塩								
	濃口しょうゆ	塩	さとう	濃口しょうゆ	ワイン								
	たらのから揚げ	C-31	こしょう	B-5	テンメンジャン	A-31	米粉のささみフライ	C-12	こしょう	B-5			
	だいこん		米サラダ油		ごま油	B-16	濃厚ソース		A-3		米サラダ油		
	けずり節		濃口しょうゆ		塩	B-4	ウスターソース		A-2		ローリエ		
	濃口しょうゆ		さとう		チリパウダー	A-30	さとう		B-3		ウインナー・1cm	C-3	
	みりん		セロリ		こしょう	B-5	でんぷん		B-20		フライドポテト	C-15	
	さとう		ローリエ		米サラダ油	油	マヨネーズタイプドレッシング		A-29				
	でんぷん		ポロニアソーセージ		C-33	春巻き	C-43		塩		B-4		
油			油			こしょう	B-5						
はくさい	C-5 B-8 B-1 B-2 B-4		キャベツ		B-2 B-3 B-6 B-5 B-4		B-2 B-3 B-6		豚肉		B-19 A-8 C-5 B-8 B-1 B-2 B-3 B-7 B-6 B-16 A-30 B-4 A-36	キャベツ	A-26
ほうれんそう			きゅうり			もやし			突きこんにやく				
干しぎく		にんじん	にんじん	ごぼう									
けずり節		淡口しょうゆ	にんじん	にんじん									
みりん		さとう	淡口しょうゆ	けずり節									
濃口しょうゆ		米サラダ油	さとう	みりん									
淡口しょうゆ		酢	酢	濃口しょうゆ									
ゆで塩		こしょう		淡口しょうゆ									
		塩		さとう									
				酒									
抹茶豆乳デザート	C-62					酢	B-6						
						ごま油	B-16						
						チリパウダー	A-30						
						米サラダ油							
						ゆで塩	B-4						
						揚げそらまめ	A-36						
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9月分 原材料献立表

16日(水)		17日(木)		18日(金)		24日(木)		25日(金)				
献立名	ごはん		アップルコッペ	D-11	ごはん		炊き込みごはん		ごはん			
	わかめスープ 揚げぎょうざ ピビンパ アセロラゼリー		野菜たっぷりスープ 白身魚のカリカリフライ ポテトサラダ		かしわのすき焼き みそカツ キャベツとチンゲンサイの和え物		かやくごはん 豚からの甘辛ソース こまつなの煮浸し		月見汁 白身魚のから揚げゆうあんだれ みたらし団子 昆布ふりかけ			
明細	豚肉	A-5	豚肉		カット焼き豆腐	A-12	米	A-8	カット豆腐	A-14		
	わかめ		キャベツ		鶏肉	もち米	ささみ					
	春雨		たまねぎ		はくさい	鶏肉	さといも(スライス)					
	たまねぎ		にんじん		たまねぎ	にんじん	だいこん					
	チンゲンサイ		ホールコーン		糸こんにゃく	突きこんにゃく	にんじん					
	にんじん		豚骨		にんじん	ごぼう	青ねぎ					
	しょうが		濃口しょうゆ		B-1	干しいたけ	けずり節			C-5		
	豚骨		淡口しょうゆ		B-2	けずり節	C-5			だし昆布		
	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	淡口しょうゆ			B-2		
	酒	B-7	こしょう	B-5	さとう	B-3	みりん	B-8				
	塩	B-4	米サラダ油		酒	B-7	酒	B-7				
	こしょう	B-5	セロリ		みりん	B-8	酢	B-6				
	米サラダ油		ローリエ		米サラダ油		塩	B-4				
	ぎょうざ	C-58	白身魚のカリカリフライ	C-46	豚ヒレカツ	C-44	米サラダ油	B-4	メルルーサのから揚げ	C-59		
	油	塩	B-4	けずり節	C-5	ゆで塩	けずり節		C-5			
	および分量	牛肉		油		八丁みそ	C-56	豚肉	B-7	濃口しょうゆ	B-1	
		もやし		じゃがいも		さとう	B-3	酒		みりん	B-8	
		にんじん		にんじん		酒	B-7	塩		さとう	B-3	
		こまつな		塩		B-4	こしょう	ゆず汁		B-20		
干しいたけ		こしょう		B-5		でんぷん	でんぷん					
にんにく		卓上マヨネーズタイプドレッシング		A-27		油	濃口しょうゆ	油				
濃口しょうゆ		B-1		キャベツ		C-5	みりん	B-8		白玉団子	C-55	
淡口しょうゆ		B-2		チンゲンサイ			さとう	B-3		だし昆布	B-3	
さとう		B-3		にんじん			でんぷん	B-20		さとう		B-1
テンメンジャン		A-31		けずり節			濃口しょうゆ	B-1		でんぷん		B-20
みりん	B-8	みりん	B-8	豚肉	ゆで塩		B-4					
酒	B-7	濃口しょうゆ	B-1	はくさい			昆布ふりかけ	C-18				
ごま油	B-16	淡口しょうゆ	B-2	こまつな								
米サラダ油		ゆで塩	B-4	にんじん	C-5		B-1	B-2	B-8	B-7	B-3	
アセロラゼリー・冷凍	C-20			けずり節								
				濃口しょうゆ								
				淡口しょうゆ								
				みりん								
				酒								
				さとう								
				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8年9月分 原材料献立表

28日(月)			29日(火)		30日(水)						
献立名	ごはん		ベビーコッペ	D-2	ごはん						
	ハッシュドポークライス フライドポテト イタリアンサラダ ぶどうゼリー＜中＞		コーンラーメン 肉団子の甘酢あん ラーメン(麺) メープルジャム		豚じゃが まぐろカツ ひじきサラダ						
明細および分量	豚肉		豚肉		豚肉						
	たまねぎ		キャベツ		じゃがいも						
	にんじん		ホールコーン		たまねぎ						
	ぶなしめじ		にんじん		にんじん						
	トマトピューレ	B-11	青ねぎ		突きこんにやく	A-8					
	セロリ		たけのこ	A-39	けずり節	C-5					
	豚骨		しょうが		濃口しょうゆ	B-1					
	米粉のハヤシルウ	A-33	豚骨		淡口しょうゆ	B-2					
	ケチャップ	B-10	濃口しょうゆ	B-1	さとう	B-3					
	ウスターソース	A-2	淡口しょうゆ	B-2	みりん	B-8					
	濃厚ソース	A-3	酒	B-7	酒	B-7					
	ワイン	B-9	ごま油	B-16	米サラダ油						
	塩	B-4	塩	B-4	ゆで塩	B-4					
	こしょう	B-5	こしょう	B-5							
	米サラダ油		米サラダ油		まぐろカツ	C-34					
	濃口しょうゆ	B-1			油						
	ローリエ		チキンボール	C-13							
	おおよび分量	フライドポテト	C-15	たまねぎ		ひじき					
		塩	B-4	酢	B-6	えだまめ					
		油		濃口しょうゆ	B-1	ホールコーン					
				さとう	B-3	にんじん					
	び分量	キャベツ		でんぷん	B-20	けずり節	C-5				
		きゅうり				淡口しょうゆ	B-2				
		にんじん		冷凍中華麺	C-40	さとう	B-3				
		ゆで塩	B-4	米サラダ油		卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-27				
		卓上イタリアンドレッシング	A-22	メープルジャム	C-19						
ぶどうゼリー		C-61									
＜中学生のみ＞			揚げパン用 （小4のみ）								
			ベビーコッペ	D-2							
			グラニュー糖	C-24							
			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。										