

## 令和8年7月分 原材料献立表

	1日(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)	
献立名	ごはん		アップルコッペ D-11		ごはん		ごはん		コッペパン D-1	
	米粉の夏野菜カレー チキンフランクフルト 焼きもろこし風		野菜たっぷりスープ オムレツ ポテトサラダ		中華丼 春巻き えだまめ		豚すき 鶏肉のから揚げ きゅうりとわかめの酢の物 昆布ふりかけ<中>		トマト煮 デミグラスハンバーグ 星のたかきびパスタサラダ 七タゼリー	
明細	豚肉		豚肉		豚肉		カット焼き豆腐	A-12	鶏肉	
	じゃがいも		キャベツ		はくさい		豚肉		じゃがいも	
お	たまねぎ		たまねぎ		にんじん		糸こんにゃく	A-6	たまねぎ	
	にんじん		にんじん		チンゲンサイ		はくさい		にんじん	
よ	ズッキーニ		ホールコーン		たけのこ	A-39	にんじん		トマト缶	A-20
	トマトピューレ	B-11	豚骨		干しいたけ		白ねぎ		トマトピューレ	B-11
び	なす		濃口しょうゆ	B-1	しょうが		けずり節	C-5	にんにく	
	豚骨		淡口しょうゆ	B-2	豚骨		濃口しょうゆ	B-1	豚骨	
分	米粉のカレールウ	A-21	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10
	ケチャップ	B-10	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	ウスターソース	A-2
量	ウスターソース	A-2	こしょう	B-5	でんぷん	B-20	みりん	B-8	濃厚ソース	A-3
	濃厚ソース	A-3	米サラダ油		酒	B-7	酒	B-7	ワイン	B-9
量	ワイン	B-9	セロリ		ごま油	B-16	米サラダ油		塩	B-4
	塩	B-4	ローリエ		塩	B-4			こしょう	B-5
量	カレー粉	B-12			こしょう	B-5	鶏肉		米サラダ油	
	こしょう	B-5	プレーンオムレツ	C-10	米サラダ油		りんごピューレ		濃口しょうゆ	B-1
量	米サラダ油		ケチャップ	B-10			しょうが		さとう	B-3
	濃口しょうゆ	B-1	ウスターソース	A-2	春巻き	C-43	濃口しょうゆ	B-1	セロリ	
量	ローリエ		濃厚ソース	A-3	油		さとう	B-3	ローリエ	
			さとう	B-3			でんぷん	B-20		
量	チキンフランクフルト	C-2	でんぷん	B-20	さやつきえだまめ		米粉		ポークチキンバーグ	C-16
	ケチャップ	B-10	米サラダ油		ゆで塩	B-4	油		米粉のハヤシルウ	A-33
量	ウスターソース	A-2						濃厚ソース	A-3	
	濃厚ソース	A-3	じゃがいも				わかめ		ケチャップ	B-10
量	さとう	B-3	にんじん				きゅうり		さとう	B-3
	でんぷん	B-20	塩	B-4			にんじん			
量			こしょう	B-5			けずり節	C-5	星のたかきびパスタ	C-48
	ホールコーン		卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-27			淡口しょうゆ	B-2	きゅうり	
量	みりん	B-8					酢	B-6	にんじん	
	濃口しょうゆ	B-1					さとう	B-3	ホールコーン	
量	米サラダ油						ゆで塩	B-4	酢	B-6
	塩	B-4							さとう	B-3
量							昆布ふりかけ	C-18	米サラダ油	
							<中学生のみ>		ゆで塩	B-4
量									卓上ごまドレッシング	A-23
									七タゼリー	C-54
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。									

