

毎日、飲用牛乳が出ます。紙面の関係上、日付けごとの記載を省略いたします。

## 令和6年度 4月 材料表

8月※ こども園・保育園のみ	白飯 イカフリッター コーンサラダ  ポークカレー	→精白米 → <u>イカフリッター</u> <u>大豆油</u> →ホールコーン キャベツ 人参 <u>かんきつドレッシング</u> →豚肉 塩 白こしょう にんにく 生姜 <u>サラダ油</u> しめじ 玉ねぎ かぼちゃ <u>カレールウ(パーモント)</u> <u>りんごピューレ</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>ウスターソース</u> <u>脱脂粉乳</u>	一回目 揚げ油の回転
9火	中華麺 醤油ラーメンスープ  春巻 ナムル  さくらゼリー	→ <u>中華麺</u> →豚肉 酒 もやし 人参 白菜 <u>なると</u> <u>ねぎ</u> <u>醤油ラーメンスープ</u> 白こしょう <u>サラダ油</u> → <u>春巻</u> <u>大豆油</u> →大根 いんげん 人参 白ごま 上白糖 酢 <u>淡口醤油</u> <u>ごま油</u> → <u>さくらゼリー</u>	二回目 揚げ油の回転
10水	白飯 サワラのあけぼの焼き  肉じゃが  五目すまし汁	→精白米 →サワラ 塩 白こしょう <u>白ワイン</u> <u>卵不使用マヨネーズ</u> 赤ピーマン →豚肉 酒 じゃがいも 人参 玉ねぎ しらたき 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>サラダ油</u> →豆腐 人参 ごぼう 大根 えのきたけ 昆布 ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>塩</u> <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
11木	黒コッペパン オムレツ 海藻サラダ  クリームシチュー	→ <u>黒コッペパン</u> → <u>オムレツ</u> →大根 ホールコーン 人参 <u>海藻ミックス</u> <u>かんきつドレッシング</u> →鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ <u>パセリ</u> 小麦粉 <u>バター</u> 牛乳 <u>脱脂粉乳</u> 塩 白こしょう <u>スープストック</u> <u>サラダ油</u>	
12金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ 五目きんぴら  豆腐の味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 <u>濃口醤油</u> 生姜 酒 <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> →ごぼう 鶏肉 人参 こんにゃく いんげん 中双糖 <u>濃口醤油</u> 酒 <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> 白ごま <u>ごま油</u> →豆腐 人参 <u>油揚げ</u> 大根 わかめ えのきたけ <u>赤味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	三回目 (廃油)
15月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 揚げギョーザ 麻婆豆腐  わかめスープ  ヨーグルト	→精白米 大麦 →精白米 → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> →冷凍豆腐 豚肉 生姜 にんにく 上白糖 干し椎茸 たけのこ 人参 <u>中華スープ</u> <u>赤味噌</u> 酒 <u>濃口醤油</u> <u>オイスターソース</u> <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> →キャベツ 人参 <u>糸かまぼこ</u> なめこ 玉ねぎ わかめ ねぎ <u>中華スープ</u> <u>濃口醤油</u> 塩 白こしょう → <u>ヨーグルト</u>	一回目 揚げ油の回転
16火	うどん 五目うどんの汁  エビの天ぷら ブロッコリーのおかか 和え パイナップル	→ <u>食用うどん(こども園・保育園:うどん)</u> →鶏肉 干し椎茸 白菜 えのきたけ <u>かまぼこ</u> 人参 ねぎ <u>淡口醤油</u> 酒 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>エビの天ぷら</u> <u>大豆油</u> →ブロッコリー キャベツ 人参 ホールコーン <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> かつお節 →パイナップル	二回目 揚げ油の回転
17水	白飯 サケの塩焼き 五目豆  豚汁	→精白米 →サケ 塩 酒 →大豆 こんにゃく 人参 鶏肉 いんげん 酒 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> →豚肉 ごぼう 大根 かぼちゃ ねぎ <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>煮干し粉</u>	
18木	コッペパン ハンバーグ ポテトサラダ  コーンスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>ハンバーグ</u> <u>トマト水煮</u> <u>トマトケチャップ</u> <u>ウスターソース</u> 上白糖 <u>澱粉</u> →じゃがいも いんげん 人参 <u>香りごまドレッシング</u> → <u>クリームコーン</u> ホールコーン 玉ねぎ <u>サラダ油</u> <u>バター</u> 小麦粉 塩 白こしょう <u>スープストック</u> 牛乳 <u>脱脂粉乳</u>	
19金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) カツオの更紗揚げ  ピーマンの炒め物  どろめ汁	→精白米 大麦 →精白米 → <u>カツオ</u> 酒 <u>濃口醤油</u> 生姜 <u>みりん</u> 米粉 <u>澱粉</u> <u>カレー粉</u> <u>大豆油</u> →ごぼう 鶏肉 人参 こんにゃく ピーマン 三温糖 <u>濃口醤油</u> 酒 <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> 白ごま <u>ごま油</u> →豆腐 えのきたけ 白菜 人参 ねぎ わかめ <u>シラス</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>白味噌</u>	三回目 (廃油)

22月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イカのカレー焼き ひじきの煮付け  沢煮汁  アセロラゼリー	→精白米 大麦 →精白米 → <u>イカ</u> 酒 <u>カレー粉</u> 白こしょう 塩 → <u>サラダ油</u> ひじき 人参 酒 <u>油揚げ</u> 枝豆 <u>みりん</u> 三温糖 <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> 白ごま →豚肉 酒 人参 ごぼう たけのこ 昆布 ねぎ <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>みりん</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>アセロラゼリー</u>	
23火	ソフト麺 ミートソース  かぼちゃサンドフライ カラフルソテー	→ <u>ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ)</u> →豚肉 にんにく 塩 白こしょう <u>サラダ油</u> <u>大豆たんぱく</u> 玉ねぎ 人参 セロリー グリーンピース <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> 中双糖 <u>ウスターソース</u> <u>スープストック</u> 小麦粉 <u>バター</u> 赤ワイン オレガノ <u>トマト水煮</u> <u>脱脂粉乳</u> →かぼちゃサンドフライ <u>大豆油</u> →ベーコン ホールコーン キャベツ 人参 いんげん <u>スープストック</u> 塩 白こしょう <u>サラダ油</u>	一回目 揚げ油の回転
24水	白飯 鶏肉の香味焼き たけのこの土佐煮  アサリの味噌汁	→精白米 →鶏肉 生姜 にんにく 塩 <u>濃口醤油</u> 酒 →たけのこ 人参 こんにゃく いんげん 三温糖 <u>淡口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> かつお節 →大根 人参 アサリ 酒 ねぎ 豆腐 えのきたけ <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>	
25木	食パン 白身魚フライ かぼちゃサラダ 春キャベツのスープ  いちごジャム	→ <u>食パン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> →かぼちゃ 枝豆 <u>卵不使用マヨネーズ</u> →キャベツ 人参 玉ねぎ <u>ベーコン</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう → <u>いちごジャム</u>	二回目 揚げ油の回転
26金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 奥美濃風カレー  フライドポテト キャベツサラダ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 生姜 にんにく <u>赤ワイン</u> 塩 白こしょう <u>サラダ油</u> じゃがいも 玉ねぎ 人参 <u>トマトケチャップ</u> <u>トマトピューレ</u> <u>りんごピューレ</u> <u>脱脂粉乳</u> <u>ウスターソース</u> <u>郡上味噌</u> <u>カレールウ(パーモント)</u> <u>カレールウ(ディナー)</u> → <u>フライドポテト</u> <u>大豆油</u> 塩 →キャベツ 枝豆 人参 ホールコーン <u>イタリアンドレッシング</u>	三回目 揚げ油の回転
30火	うどん きつねうどんの汁  ホタテの天ぷら おひたし  りんご	→ <u>食用うどん(こども園・保育園:うどん)</u> →鶏肉 酒 玉ねぎ <u>油揚げ</u> 人参 白菜 干し椎茸 ねぎ <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>ホタテの天ぷら</u> <u>大豆油</u> →エリンギ 人参 ほうれん草 キャベツ ホールコーン <u>濃口醤油</u> 上白糖 かつお節 → <u>りんご</u>	四回目 (廃油)

\* 毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)  
 \* 牛乳は毎日つきます。  
 \* パンには、脱脂粉乳が微量に含まれています。  
 \* 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。  
 \* \_\_\_\_\_表示のある食材は、加工食品等アレルギー一覧表に詳細を表示しています。  
 \* 調味料に、アレルギーを含むものもあります。(例⇒濃口醤油・豆味噌等…大豆が含まれます。)  
 ☆ご不明な点がありましたら、栄養士までご連絡ください。(北方町給食調理場 ㊟324-3002)