

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 6月 材料表

3月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 揚げギョーザ ピビンバ もずくスープ	→精白米 大麦 →精白米 →ギョーザ 大豆油 →ごま油 生姜 にんにく 豚肉 大豆たんぱく 酒 豆板醤 ぜんまい 人参 たけのこ 炒り玉子 にはら 上白糖 濃口醤油 白ごま 白こしょう 酢 →もずく 白菜 人参 豆腐 ねぎ 淡口醤油 塩 中華スープ	一回目 揚げ油の回転
4火	うどん けんちんうどんの汁 竹輪のごま揚げ おかか和え 果汁グミ(学園のみ)	→食用うどん(こども園・保育園:うどん) →鶏肉 大根 人参 こんにゃく 酒 干し椎茸 糸かまぼこ 油揚げ ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし) →竹輪 小麦粉 白ごま 大豆油 →キャベツ 人参 小松菜 濃口醤油 みりん かつお節 →果汁グミ	二回目 揚げ油の回転
5水	白飯 サワラの塩こうじ焼き けいちゃん じゃがいもの味噌汁	→精白米 →サワラ 濃口醤油 みりん 酒 塩こうじ →鶏肉 酒 みりん 上白糖 濃口醤油 にんにく 一味唐辛子 キャベツ 玉ねぎ ピーマン サラダ油 →えのきたけ 玉ねぎ じゃがいも 油揚げ 人参 豆腐 ねぎ わかめ 赤味噌 だしパック(鰹なし) 煮干粉	
6木	レーズンパン 照り焼きチキン ごぼうサラダ コーンスープ ココア牛乳の素	→レーズンパン →鶏肉 塩 白こしょう 濃口醤油 みりん 上白糖 →ごぼう いんげん 大根 人参 香りごまドレッシング →クリームコーン ホールコーン 玉ねぎ バター 小麦粉 塩 白こしょう スープストック 牛乳 脱脂粉乳 パセリ サラダ油 →ココア牛乳の素	
7金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) エビのチリソース 野菜のナムル わかめスープ フローズンヨーグルト	→精白米 大麦 →精白米 →エビフリッター 大豆油 ねぎ 生姜 にんにく チリソース トマトケチャップ 三温糖 中華スープ 酒 澱粉 →もやし ほうれん草 キャベツ 人参 白ごま 濃口醤油 豆板醤 酢 塩 上白糖 ごま油 →きくらげ たけのこ 白菜 わかめ 大根 人参 豆腐 中華スープ 鶏がらスープ 塩 白こしょう 濃口醤油 →フローズンヨーグルト	三回目 揚げ油の回転
10月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏肉のから揚げ 金平ごぼう すまし汁 オレンジ	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 澱粉 大豆油 →サラダ油 ごぼう 人参 こんにゃく 酒 みりん 上白糖 和風だしのもと 濃口醤油 いんげん →大根 ちらしかまぼこ しめじ 人参 わかめ 小松菜 淡口醤油 濃口醤油 塩 だしパック(鰹なし) 酒 →オレンジ	四回目(廃油) 揚げ油の回転
11火	ソフト麺 ツナトマトソース フライビーンズ 海藻サラダ	→ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ) →オイルツナ にんにく 白ワイン オリーブ油 玉ねぎ 人参 トマト トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 ウスターソース スープストック 塩 白こしょう 枝豆 →大豆 澱粉 大豆油 みりん 上白糖 濃口醤油 乾燥小魚 白ごま →ホールコーン いんげん キャベツ 海藻ミックス かんきつドレッシング	一回目 揚げ油の回転
12水	白飯 とんてき ごま和え あおさの味噌汁	→精白米 →豚肉 塩 白こしょう 酒 にんにく 生姜 トマトケチャップ ウスターソース 濃口醤油 上白糖 澱粉 →ほうれん草 キャベツ 人参 ホールコーン 上白糖 濃口醤油 白ごま →なめこ水煮 絹厚揚げ 玉ねぎ あおさ ねぎ えのきたけ だしパック(鰹なし) 赤味噌 白味噌	
13木	米粉バーガーパン ハンバーグの トマトソースかけ イタリアンサラダ チャウダー アセロラゼリー	→米粉バーガーパン →ハンバーグ トマト水煮 トマトケチャップ ウスターソース 上白糖 澱粉 →黄ピーマン 赤ピーマン いんげん キャベツ ホールコーン イタリアンドレッシング →サラダ油 ベーコン にんにく アサリ 白ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも スープストック 塩 白こしょう バター 小麦粉 牛乳 脱脂粉乳 →アセロラゼリー	
14金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ニジマスの梅とろりかけ (こども保以上児・学園) マグロフライ(こども保未 満児) 五目豆 郡上味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →ニジマス 塩 白こしょう 米粉 澱粉 大豆油 上白糖 淡口醤油 酒 梅ジャム →マグロフライ 大豆油 →大豆 こんにゃく 人参 鶏肉 いんげん 酒 中双糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと →豚肉 油揚げ 大根 玉ねぎ 人参 ねぎ だしパック(鰹なし) 赤味噌 郡上味噌	二回目 揚げ油の回転

17月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イワシの梅煮 しいたけそぼろ丼の具 なすの味噌汁 ブルーベリーゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →イワシの梅煮 →鶏肉 豚肉 生姜 濃口醤油 上白糖 みりん 酒 サラダ油 大豆たんぱく 玉ねぎ 人参 枝豆 生椎茸 和風だしのもと →なす 人参 えのきたけ 油揚げ わかめ ねぎ 赤味噌 だしパック(鰹なし) →ブルーベリーゼリー	
18火	ナン タンドリーチキン グリーンサラダ キーマカレー	→ナン →鶏肉 ヨーグルト トマトケチャップ カレー粉 塩 白こしょう →キャベツ 枝豆 いんげん かんきつドレッシング →豚肉 にんにく サラダ油 玉ねぎ 人参 ひよこ豆 グリーンピース トマトピューレ スープストック 上白糖 ウスターソース 塩 白こしょう カレールウ(パーモント) カレー粉	
19水	白飯 イカのオイスターソース 焼き 麻婆豆腐 中華スープ	→精白米 →イカ 生姜 にんにく 濃口醤油 酒 みりん ごま油 ねぎ 白ごま オイスターソース →冷凍豆腐 豚肉 生姜 にんにく ごま油 干し椎茸 たけのこ 人参 中華スープ 赤味噌 上白糖 酒 豆板醤 濃口醤油 澱粉 豆味噌 →アサリ えのきたけ 人参 チンゲン菜 きくらげ ねぎ 中華スープ 淡口醤油 塩 白こしょう	
20木	黒コッペパン かぼちゃ肉サンドフライ キャベツのソテー 野菜スープ	→黒コッペパン →かぼちゃ肉サンドフライ 大豆油 →ベーコン 人参 キャベツ 塩 白こしょう サラダ油 →サラダ油 ロースハム 玉ねぎ 人参 ズッキーニ 小松菜 塩 白こしょう スープストック	三回目 揚げ油の回転(廃油)
21金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) アジの香味焼き 切干大根とツナの炒め煮 具だくさん味噌汁 ヨーグルト	→精白米 大麦 →精白米 →アジ ねぎ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 ごま油 白ごま →切干大根 オイルツナ 人参 濃口醤油 上白糖 酒 みりん サラダ油 和風だしのもと 干し椎茸 →玉ねぎ 人参 絹厚揚げ じゃがいも 赤味噌 豆味噌 煮干粉 ねぎ だしパック(鰹なし) →ヨーグルト	
24月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) カレイのから揚げ ひじきの煮物 かみなり汁 さくらんぼゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →カレイのから揚げ 大豆油 →ひじき 人参 鶏肉 酒 干し椎茸 油揚げ 上白糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 白ごま →こんにゃく しめじ ごぼう 白菜 人参 ねぎ だしパック(鰹なし) 淡口醤油 濃口醤油 塩 →さくらんぼゼリー	一回目 揚げ油の回転
25火	うどん きつねうどんの汁 かき揚げ おひたし パイナップル	→食用うどん(こども園・保育園:うどん) →鶏肉 酒 玉ねぎ 油揚げ 人参 白菜 干し椎茸 ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) →かき揚げ 大豆油 →エリンギ 人参 ほうれん草 キャベツ ホールコーン 濃口醤油 上白糖 かつお節 →パイナップル	二回目 揚げ油の回転
26水	白飯 サバのカレー焼き 荳わかめの炒め煮 豚汁	→精白米 →サバ 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 ねぎ →人参 こんにゃく さつま揚げ 荳わかめ 枝豆 上白糖 濃口醤油 みりん サラダ油 →豚肉 ごぼう 大根 人参 ねぎ 豆腐 豆味噌 煮干粉 だしパック(鰹なし)	
27木	食パン 枝豆コロッケ カラフルソテー ジュリエンスープ ブルーベリージャム	→食パン →枝豆コロッケ 大豆油 →ロースハム ホールコーン キャベツ 人参 いんげん スープストック 塩 白こしょう サラダ油 →ベーコン 玉ねぎ 人参 セロリー 大根 スープストック 塩 白こしょう パセリ →ブルーベリージャム	三回目 揚げ油の回転(廃油)
28金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー ウインナー キャベツとコーンの サラダ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 塩 白こしょう 生姜 にんにく サラダ油 人参 じゃがいも 玉ねぎ トマトケチャップ ウスターソース カレールウ(パーモント) カレールウ(ディーナー) りんごピューレ 脱脂粉乳 →ウインナー →キャベツ きゅうり 人参 ホールコーン イタリアンドレッシング	

※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。
※主菜はこども園・保育園40g、1~6年50g、7~9年60gを目安に作っています。(およそ)
※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食材表に詳細を表示してあります。
※調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。例⇒濃口醤油・淡口醤油・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)