

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 9月 材料表

2月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サバの香り焼き れんこんのきんぴら なすの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →サバ 生姜 にんにく 上白糖 濃口醤油 酒 ねぎ ごま油 →れんこん サラダ油 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 →なす 人参 玉ねぎ えのきたけ 油揚げ わかめ ねぎ だしパック(鰹なし) 赤味噌	
3火	ソフト麺 ツナトマトソース 大豆と小魚の揚げ煮 大根サラダ	→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 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース スープストック 上白糖 塩 白こしょう 枝豆 →さつまいも 大豆水煮 澱粉 大豆油 乾燥小魚 上白糖 濃口醤油 みりん →大根 人参 キャベツ 青じそドレッシング	二回目 揚げ油の回転
4水	白飯 豚肉の生姜焼き ひじきの煮物 なめこの味噌汁 ヨーグルト	→精白米 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 →米ひじき 人参 鶏肉 酒 干し椎茸 こんにゃく 上白糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 白ごま →なめこ水煮 えのきたけ わかめ 大根 人参 だしパック(鰹なし) 赤味噌 →ヨーグルト	
5木	黒コッペパン サケのハーブ焼き カラフルソテー かぼちゃのスープ	→黒コッペパン →サケ 塩 白こしょう オレガノ オリーブ油 レモン果汁 →ベーコン 黄ピーマン 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 →かぼちゃ 玉ねぎ クリームコーン かぼちゃペースト 牛乳 脱脂粉乳 パセリ スープストック 塩 白こしょう 小麦粉 バター サラダ油	
6金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚丼の具 かぼちゃコロッケ 豆腐のすまし汁 冷凍パイ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 サラダ油 生姜 ごぼう 人参 玉ねぎ こんにゃく チンゲン菜 中双糖 濃口醤油 みりん 酒 澱粉 →かぼちゃコロッケ 大豆油 →豆腐 大根 干し椎茸 えのきたけ 小松菜 ねぎ 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) →冷凍パイ	三回目(廃油) 揚げ油の回転
9月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 夏野菜カレー オムレツ 枝豆の塩ゆで	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 赤ワイン 塩 白こしょう 生姜 にんにく サラダ油 玉ねぎ かぼちゃ じゃがいも トマト 人参 なす カレールウ(ディナー) カレールウ(パーモント) 脱脂粉乳 りんごピューレ トマトケチャップ ウスターソース →オムレツ →枝豆 塩	
10火	中華麺 塩ラーメンスープ 春巻 甘酢和え 飲むヨーグルト	→中華麺 →豚肉 生姜 にんにく サラダ油 しなちく 人参 チンゲン菜 きくらげ なたね ねぎ 鶏がらスープ 塩ラーメンスープの素 白こしょう →春巻 大豆油 →大根 きゅうり ホールコーン 人参 酢 和風だしのもと 上白糖 塩 →飲むヨーグルト	一回目 揚げ油の回転
11水	白飯 豆腐ハンバーグ おろしソースかけ おひたし 実だくさん味噌汁	→精白米 →豆腐ハンバーグ 大根 みりん 濃口醤油 上白糖 和風だしのもと →エリンギ 人参 ほうれん草 キャベツ 濃口醤油 上白糖 かつお節 →えのきたけ 玉ねぎ じゃがいも 油揚げ 人参 ねぎ わかめ だしパック(鰹なし) 赤味噌 煮干粉	
12木	レーズンパン 鶏肉のレモン焼き 千切りポテトサラダ ジュリエンスープ ココア牛乳の素	→レーズンパン →鶏肉 塩 上白糖 濃口醤油 みりん レモン果汁 酒 →人参 じゃがいも ホールコーン きゅうり マヨネーズ(卵不使用) →ベーコン 人参 玉ねぎ セロリー 大根 スープストック 塩 白こしょう パセリ →ココア牛乳の素	
13金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サンマのかば焼き 切干大根とツナの炒め煮 里芋の味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →サンマ 酒 澱粉 大豆油 濃口醤油 みりん 中双糖 生姜 一切干大根 オイルツナ 人参 濃口醤油 上白糖 酒 みりん サラダ油 干し椎茸 和風だしのもと →里芋 油揚げ 白菜 人参 しめじ 豆味噌 赤味噌 だしパック(鰹なし)	二回目(廃油) 揚げ油の回転
17火	うどん きつねうどんの汁 イカの天ぷら おかか和え 月見デザート	→食用うどん(こども園・保育園:うどん) →鶏肉 酒 玉ねぎ かまぼこ 油揚げ 人参 干し椎茸 ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし) →イカの天ぷら 大豆油 →人参 ホールコーン 小松菜 キャベツ 淡口醤油 みりん 和風だしのもと かつお節 →月見デザート	一回目 揚げ油の回転
18水	白飯 鶏肉のスタミナ焼き ピーマンの炒め物 冬瓜汁	→精白米 →鶏肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 にんにく 白こしょう →ごぼう 鶏肉 人参 こんにゃく ピーマン 三温糖 濃口醤油 酒 みりん 和風だしのもと 白ごま ごま油 →冬瓜 しめじ かまぼこ 油揚げ 人参 ねぎ 淡口醤油 だしパック(鰹なし) 塩 酒 澱粉	
19木	食パン 白身魚フライ イタリアンサラダ トマトスープ ラフランスジャム	→食パン →白身魚フライ 大豆油 →赤ピーマン 枝豆 キャベツ ホールコーン イタリアンドレッシング →鶏肉 しめじ 玉ねぎ 人参 じゃがいも トマト水煮 トマト スープストック 塩 白こしょう サラダ油 →ラフランスジャム	二回目 揚げ油の回転
20金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚肉の郡上味噌焼き ごま和え すつたて汁	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 トマトケチャップ 郡上味噌 みりん 酒 上白糖 →小松菜 キャベツ 人参 上白糖 淡口醤油 みりん 白ごま →鶏肉 大根 豆腐 わかめ ねぎ 大豆水煮 大豆ペースト 赤味噌 だしパック(鰹なし)	
24火	ソフト麺 野菜あんかけ 厚焼き玉子 大学芋	→ソフト麺(こども園・保育園:うどん) →豚肉 酒 濃口醤油 生姜 サラダ油 人参 きくらげ 干し椎茸 玉ねぎ 中華スープ 塩 白こしょう 澱粉 ごま油 →厚焼き玉子 →さつまいも 大豆油 上白糖 濃口醤油	三回目(廃油) 揚げ油の回転
25水	白飯 サワラの塩こうじ焼き 五目豆 かぼちゃの白味噌汁 梨	→精白米 →サワラ 濃口醤油 みりん 酒 塩こうじ →大豆水煮 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 →かぼちゃ 油揚げ しめじ ねぎ だしパック(鰹なし) 白味噌 →梨	
26木	コッペパン ささみのレモンソース カラフルサラダ コーンスープ コーヒー牛乳の素(学園) ココア牛乳の素(こども園・保育園)	→コッペパン →ささみ 酒 塩 白こしょう 澱粉 大豆油 中双糖 濃口醤油 レモン果汁 →人参 いんげん キャベツ 黄ピーマン 柑橘ドレッシング →玉ねぎ クリームコーン ホールコーン 牛乳 脱脂粉乳 パセリ スープストック 塩 白こしょう 小麦粉 バター サラダ油 →コーヒー牛乳の素 →ココア牛乳の素	一回目 揚げ油の回転
27金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ちくわのお好み揚げ ひきずり 赤味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →ちくわ 小麦粉 青のり粉 白ごま 大豆油 →鶏肉 かまぼこ ねぎ 白菜 しらたき えのきたけ 人参 濃口醤油 中双糖 酒 和風だしのもと サラダ油 →しめじ 玉ねぎ 油揚げ 大根 人参 わかめ だしパック(鰹なし) 豆味噌 赤味噌	二回目 揚げ油の回転
30月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) スタミナ丼の具 野菜はんぺん けんちん汁 オレンジ	→精白米 大麦 →精白米 →牛肉 にんにく 玉ねぎ 人参 こんにゃく ピーマン 濃口醤油 中双糖 みりん 和風だしのもと サラダ油 →野菜はんぺん →大根 人参 里芋 油揚げ ねぎ 豆腐 昆布 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし) →オレンジ	

※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)