

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 11月 材料表

1 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サケの塩こうじ焼き ひじきの炒め煮 豚汁 のりふりかけ	→精白米 大麦 →精白米 →サケ 濃口醤油 みりん 酒 塩こうじ →ひじき 人参 鶏肉 干し椎茸 いんげん 中双糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 →豚肉 ごぼう 大根 かぼちゃ 里芋 ねぎ こんにやく だしパック(鰹なし) 豆味噌 煮干粉 →のりふりかけ		18 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ビビンバ 春巻 わかめスープ	→精白米 大麦 →精白米 →ごま油 生姜 にんにく 豚肉 大豆たんぱく 酒 豆板醤 ぜんまい水煮 人参 たけのこ水煮 たら 上白糖 濃口醤油 白こしょう 酢 白ごま →春巻 大豆油 →豆腐 キャベツ 人参 糸かまぼこ 玉ねぎ わかめ ねぎ 中華スープ 濃口醤油 塩 白こしょう	二 回 目	揚げ油の回転	
5 火	中華麺 醤油ラーメンスープ 大豆と小魚の揚げがらめ 三色ナムル 果汁グミ(学園) プチみかんゼリー(こども園・保育園)	→中華麺 →サラダ油 豚肉 酒 人参 白菜 なると もやし ねぎ 醤油ラーメンスープ 白こしょう →大豆水煮 澱粉 大豆油 みりん 上白糖 濃口醤油 乾燥小魚 →大根 いんげん 人参 白ごま 淡口醤油 酢 上白糖 ごま油 →果汁グミ →プチみかんゼリー	一 回 目	揚げ油の回転	19 火	ナン かぼちゃ肉サンドフライ ごぼうサラダ キーマカレー オレンジ	→ナン →かぼちゃ肉サンドフライ 大豆油 →ごぼう 大根 人参 いんげん 香りがまドレッシング →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 カレールー(パーム) カレー粉 →オレンジ	三 回 目(廃油)	揚げ油の回転
6 水	白飯 厚揚げの肉味噌かけ おひたし 五目汁	→精白米 →生揚げ サラダ油 豚肉 赤味噌 上白糖 生姜 みりん 和風だしのもと 酒 澱粉 →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 →豆腐 人参 ごぼう 大根 糸昆布 ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし)		20 水	白飯 鶏肉の生姜焼き 切干大根とツナの炒め煮 実だくさん味噌汁	→精白米 →鶏肉 濃口醤油 みりん 酒 生姜 →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 →玉ねぎ 人参 絹厚揚げ じゃがいも ねぎ 豆味噌 赤味噌 煮干粉 だしパック(鰹なし)			
7 木	コッペパン タコのから揚げ 小松菜のソテー ポトフ	→コッペパン →タコのから揚げ 大豆油 →小松菜 玉ねぎ しめじ 黄ピーマン 赤ピーマン 塩 白こしょう スープストック サラダ油 →フランクフルト 大根 人参 玉ねぎ じゃがいも ブロッコリー 塩 白こしょう スープストック	二 回 目	揚げ油の回転	21 木	黒コッペパン オムレツ キャベツのサラダ さつまいもシチュー コーヒー牛乳の素(学園) ココア牛乳の素 (こども園・保育園以上児)	→黒コッペパン →オムレツ →キャベツ ホールコーン 人参 イタリアンドレッシング →鶏肉 サラダ油 さつまいも 人参 玉ねぎ 枝豆 パセリ粉 バター 小麦粉 牛乳 脱脂粉乳 塩 白こしょう スープストック →コーヒー牛乳の素 →ココア牛乳の素		
8 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー さつまいもチップス 海藻サラダ パイナップル	→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 赤ワイン じゃがいも 玉ねぎ 人参 りんごピューレ トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース カレールー(パーム) カレールー(ディナー) 脱脂粉乳 →さつまいも 塩 大豆油 →海藻ミックス 大根 いんげん ホールコーン 青じそドレッシング →パイナップル	三 回 目	揚げ油の回転	22 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) サバの塩焼き つき大根の炒め煮 呉汁	→精白米 大麦 →精白米 →サバ 塩 酒 →豚肉 大根 人参 油揚げ 濃口醤油 中双糖 和風だしのもと 酒 サラダ油 →えのきたけ かぼちゃ 人参 里芋 ねぎ 大豆ペースト 豆乳 赤味噌 豆味噌 だしパック(鰹なし)		
11 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イワシのかば焼き 大豆の磯煮 里芋の味噌汁 りんご	→精白米 大麦 →精白米 →イワシ 生姜 酒 澱粉 大豆油 濃口醤油 みりん 中双糖 酒 白ごま →大豆水煮 茎わかめ 油揚げ 人参 枝豆 中双糖 みりん 濃口醤油 和風だしのもと →里芋 白菜 玉ねぎ しめじ わかめ ねぎ 赤味噌 だしパック(鰹なし) →りんご	四 回 目(廃油)	揚げ油の回転	25 月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) イカの天ぷら 里芋のそぼろ煮 白菜と肉団子の鍋	→精白米 大麦 →精白米 →イカの天ぷら 大豆油 →里芋 鶏肉 人参 枝豆 生姜 中双糖 濃口醤油 和風だしのもと みりん サラダ油 →えのきたけ しらたき かぶ 白菜 肉団子 ねぎ 酒 だしパック(鰹なし) 赤味噌	一 回 目	揚げ油の回転
12 火	ソフト麺 ミートソース 鶏肉のハーブ焼き イタリアンサラダ	→ソフト麺(こども園・保育園:スパゲッティ) →豚肉 にんにく 塩 白こしょう サラダ油 大豆たんぱく 玉ねぎ 人参 セロリー グリンピース トマトケチャップ トマトピューレ 中双糖 ウスターソース スープストック 小麦粉 バター 赤ワイン オレガノ トマト水煮 脱脂粉乳 →鶏肉 塩 白こしょう にんにく オレガノ レモン果汁 オリーブ油 →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			26 火	きしめん あんかけきしめんの汁 大豆の包み揚げ ごま和え ヨーグルト	→きしめん →鶏肉 酒 人参 しめじ 油揚げ 小松菜 糸かまぼこ 濃口醤油 白醤油 塩 だしパック(鰹なし) 澱粉 →大豆の包み揚げ 大豆油 →いんげん 人参 キャベツ 淡口醤油 上白糖 白ごま →ヨーグルト	二 回 目	揚げ油の回転
13 水	白飯 豚肉のねぎ味噌焼き 吹き寄せ煮 小松菜のすまし汁 柿	→精白米 →豚肉 豆味噌 ねぎ ごま油 生姜 白ごま みりん 酒 →鶏肉 ごぼう 人参 れんこん 栗水煮 干し椎茸 いんげん 濃口醤油 酒 みりん 中双糖 和風だしのもと サラダ油 →かまぼこ えのきたけ 大根 人参 豆腐 小松菜 淡口醤油 濃口醤油 塩 だしパック(鰹なし) →柿			27 水	白飯 豚丼の具 サワラの香味焼き 豆腐の味噌汁	→精白米 →豚肉 生姜 サラダ油 ごぼう 人参 玉ねぎ こんにやく チンゲン菜 中双糖 濃口醤油 みりん 酒 澱粉 →サワラ ねぎ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 →豆腐 油揚げ 人参 大根 しめじ ねぎ 赤味噌 だしパック(鰹なし)		
14 木	米粉バーガーパン ハンバーグの トマトソースかけ カラフルサラダ ジュリエンスープ	→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 →人参 ホールコーン キャベツ いんげん 柑橘ドレッシング →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 パセリ粉			28 木	食パン 豚肉のオリーブ焼き カラフルソテー パンプキンスープ いちごジャム	→食パン →豚肉 塩 白こしょう にんにく オレガノ レモン果汁 オリーブ油 →フランクフルト 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 パセリ粉 スープストック 塩 白こしょう 小麦粉 バター サラダ油 →いちごジャム		
15 金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) タラのから揚げ おなか和え 芋煮汁 ラフランスゼリー	→精白米 大麦 →精白米 →タラのから揚げ 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 →里芋 こんにやく 絹厚揚げ 鶏肉 酒 ねぎ 干し椎茸 だしパック(鰹なし) 濃口醤油 淡口醤油 塩 生姜 →ラフランスゼリー	一 回 目	揚げ油の回転	29 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 みぞれ汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 澱粉 大豆油 →ごぼう 人参 こんにやく さつまいも いんげん 上白糖 濃口醤油 みりん サラダ油 →かぶ 人参 酒 絹厚揚げ なめこ水煮 えのきたけ わかめ ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 塩 生姜 だしパック(鰹なし) 一味唐辛子	三 回 目(廃油)	揚げ油の回転

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。)
- ☆ご不明な点がございましたら、栄養士までご連絡ください。
(北方町給食調理場 ☎324-3002)