

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 12月 材料表

2月	麦ごはん(学園) 白飯(子ども園・保育園) イカフライ 三色和え 関東煮 オレンジ	→精白米 大麦 →精白米 → <u>イカフライ</u> <u>大豆油</u> →人参 ほうれん草 白菜 <u>淡口醤油</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> →大根 里芋 こんにゃく <u>玉はんぺん</u> <u>がんもどき</u> 昆布 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 中双糖 <u>酒</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>オレンジ</u>	一回目 揚げ油の回転	17日	うどん 味噌うどんの汁 竹輪のごま揚げ こんにゃくの炒り煮	→ <u>食用うどん(子ども園・保育園:うどん)</u> →鶏肉 <u>酒</u> ごぼう 大根 人参 白菜 ねぎ 干し椎茸 <u>油揚げ</u> <u>かまぼこ</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> → <u>竹輪</u> 小麦粉 白ごま <u>大豆油</u> →こんにゃく 人参 鶏肉 <u>酒</u> いんげん <u>サラダ油</u> 上白糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> <u>かつお節</u>	三回目 揚げ油の回転
3日	ソフト麺 中華あんかけ 揚げギョーザ ナムル	→ <u>ソフト麺(子ども園・保育園:うどん)</u> →豚肉 <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> しょうが <u>サラダ油</u> 人参 きくらげ 干し椎茸 玉ねぎ には <u>中華スープ</u> 塩 白こしょう <u>濃口醤油</u> <u>澱粉</u> <u>ごま油</u> → <u>ギョーザ</u> <u>大豆油</u> →キャベツ ほうれん草 人参 白ごま <u>濃口醤油</u> <u>酢</u> 塩 上白糖 <u>ごま油</u>	二回目 揚げ油の回転	18日	白飯 豚肉の照り焼き れんこんの金平 小松菜のすまし汁	→精白米 →豚肉 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 上白糖 → <u>サラダ油</u> れんこん 人参 ごぼう <u>酒</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> いんげん 白ごま → <u>かまぼこ</u> えのきたけ 大根 人参 <u>豆腐</u> 小松菜 <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> 塩 <u>だしパック(鰹なし)</u>	
4日	白飯 サバのカレー焼き 切干大根の煮物 のっぺい汁	→精白米 → <u>サバ</u> <u>酒</u> しょうが にんにく <u>カレー粉</u> <u>濃口醤油</u> ねぎ →切干大根 鶏肉 人参 <u>濃口醤油</u> 上白糖 <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> 干し椎茸 <u>和風だしのもと</u> →鶏肉 <u>酒</u> 大根 里芋 こんにゃく <u>油揚げ</u> えのきたけ ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>濃口醤油</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>澱粉</u>		19日	食パン 白身魚フライ カラフルソテー ポトフ りんごジャム	→ <u>食パン</u> → <u>白身魚フライ</u> <u>大豆油</u> →キャベツ 人参 ホールコーン 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> →鶏肉 大根 じゃがいも 人参 玉ねぎ 塩 白こしょう <u>スープストック</u> → <u>りんごジャム</u>	四回目(廃油) 揚げ油の回転
5日	コッペパン 飛騨牛コロッケ キャベツとコーンのサラダ クリームシチュー ココア牛乳の素 (学園・子ども園・保育園 以上児)	→ <u>コッペパン</u> → <u>飛騨牛コロッケ</u> <u>大豆油</u> →枝豆 キャベツ ホールコーン <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> → <u>ココア牛乳の素</u>	三回目 揚げ油の回転	20日	麦ごはん(学園) 白飯(子ども園・保育園) サワラの袖庵焼き 金平ごぼう かぼちゃの味噌汁 ゆずゼリー	→精白米 大麦 →精白米 → <u>サワラ</u> <u>淡口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>ゆず果汁</u> → <u>サラダ油</u> ごぼう 人参 こんにゃく <u>酒</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>和風だしのもと</u> <u>濃口醤油</u> いんげん →かぼちゃ 白菜 玉ねぎ えのきたけ <u>豆腐</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>赤味噌</u> <u>わかめ</u> → <u>ゆずゼリー</u>	
6日	麦ごはん(学園) 白飯(子ども園・保育園) 鶏肉の香味焼き ひじきの煮付け さつまいもの味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 ねぎ しょうが にんにく 塩 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>ごま油</u> → <u>サラダ油</u> みひじき 人参 ごぼう <u>酒</u> <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 →さつまいも 玉ねぎ 人参 <u>絹厚揚げ</u> ねぎ <u>赤味噌</u> <u>豆味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u>		23日	麦ごはん(学園) 白飯(子ども園・保育園) 鶏肉のスパイス焼き ホイコーロー わかめスープ	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 <u>酒</u> にんにく <u>濃口醤油</u> <u>カレー粉</u> 塩 →豚肉 にんにく しょうが <u>ごま油</u> キャベツ 人参 ねぎ <u>オイスターソース</u> <u>豆板醤</u> <u>酒</u> <u>濃口醤油</u> 上白糖 <u>澱粉</u> →わかめ <u>豆腐</u> 人参 大根 ねぎ <u>中華スープ</u> 塩 白こしょう <u>淡口醤油</u>	
9日	麦ごはん(学園) 白飯(子ども園・保育園) 円空里芋コロッケ 炒り鶏 すまし汁 味付けのり	→精白米 大麦 →精白米 → <u>円空里芋コロッケ</u> <u>大豆油</u> →鶏肉 こんにゃく 人参 干し椎茸 ごぼう <u>淡口醤油</u> 中双糖 <u>和風だしのもと</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> → <u>かまぼこ</u> 人参 えのきたけ 小松菜 大根 <u>豆腐</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> 塩 <u>酒</u> → <u>味付けのり</u>	四回目(廃油) 揚げ油の回転	24日	ソフト麺 ミートソース オムレツ イタリアンサラダ クリスマスデザート	→ <u>ソフト麺(子ども園・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 グリンピース <u>トマトケチャップ</u> トマトピューレ 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> <u>赤ワイン</u> <u>オレガノ</u> <u>トマト水煮</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>オムレツ</u> →キャベツ ホールコーン 赤ピーマン 枝豆 <u>イタリアンドレッシング</u> → <u>クリスマスデザート</u>	
10日	中華麺 豚骨ラーメンスープ 鶏肉のから揚げ 華風和え	→ <u>中華麺</u> →豚肉 玉ねぎ 人参 きくらげ キャベツ <u>しなちくなる</u> ねぎ <u>豚骨ラーメンスープ</u> <u>サラダ油</u> にんにく 白こしょう →鶏肉 <u>濃口醤油</u> しょうが <u>酒</u> <u>澱粉</u> <u>大豆油</u> →大根 枝豆 人参 <u>春雨</u> <u>淡口醤油</u> 上白糖 <u>酢</u> <u>ごま油</u>	一回目 揚げ油の回転	25日	白飯 イワシの生姜煮 大歳のごっつお みぞれ汁	→精白米 → <u>イワシの生姜煮</u> →鶏肉 <u>酒</u> 大根 里芋 人参 <u>油揚げ</u> こんにゃく 昆布 三温糖 <u>濃口醤油</u> <u>和風だしのもと</u> <u>みりん</u> <u>サラダ油</u> → <u>豆腐</u> 白菜 かぶ 人参 <u>かまぼこ</u> 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> しょうが	
11日	白飯 サケの松風焼き 五目豆 白菜鍋	→精白米 →サケ <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>赤味噌</u> 上白糖 <u>みりん</u> <u>ゆず果汁</u> 白ごま →大豆 こんにゃく 人参 鶏肉 いんげん <u>酒</u> 中双糖 <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> <u>和風だしのもと</u> →白菜 <u>油揚げ</u> えのきたけ <u>マロニー</u> 人参 しめじ 豚肉 ねぎ <u>だしパック(鰹なし)</u> <u>淡口醤油</u> <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u>		26日	コッペパン ハンバーグの 照り焼きソースかけ 豆のサラダ コーンスープ	→ <u>コッペパン</u> → <u>ハンバーグ</u> <u>濃口醤油</u> <u>みりん</u> 上白糖 <u>澱粉</u> → <u>ビーンズミックス</u> キャベツ 人参 枝豆 <u>香りごまドレッシング</u> →玉ねぎ <u>クリームコーン</u> ホールコーン 牛乳 <u>脱脂粉乳</u> <u>パセリ</u> <u>スープストック</u> 塩 白こしょう 小麦粉 <u>バター</u> <u>サラダ油</u>	
12日	黒コッペパン ハンバーグの トマトソースかけ ポテトサラダ キャベツのスープ	→ <u>黒コッペパン</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>卵不使用マヨネーズ</u> →キャベツ 人参 鶏肉 玉ねぎ 枝豆 <u>スープストック</u> 塩 白こしょう		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。 * 主菜は子ども園・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 TEL 324-3002)			
13日	麦ごはん(学園) 白飯(子ども園・保育園) ワカサギの天ぷら ねりこみ けの汁 りんご	→精白米 大麦 →精白米 → <u>ワカサギの天ぷら</u> <u>大豆油</u> →鶏肉 ごぼう 人参 <u>絹厚揚げ</u> 干し椎茸 里芋 <u>濃口醤油</u> <u>酒</u> <u>みりん</u> 中双糖 <u>和風だしのもと</u> <u>サラダ油</u> <u>澱粉</u> →大根 人参 高野豆腐 <u>油揚げ</u> こんにゃく <u>豆味噌</u> <u>白味噌</u> <u>だしパック(鰹なし)</u> 昆布 → <u>りんご</u>	二回目 揚げ油の回転	16日	麦ごはん(学園) 白飯(子ども園・保育園) チキンカレー ウインナー 大根サラダ	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 塩 白こしょう <u>カレー粉</u> しょうが にんにく <u>サラダ油</u> 玉ねぎ 人参 じゃがいも <u>トマトケチャップ</u> <u>りんごピューレ</u> <u>ウスターソース</u> <u>カレールウ(バーモント、ディナー)</u> <u>脱脂粉乳</u> → <u>ウインナー</u> →大根 ホールコーン いんげん <u>かんきつドレッシング</u>	