

令和8年度 5月分 日別食品材料一覧表 《第1調理場》

No. 1

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

5月1日(金)		5月7日(木)		5月8日(金)		5月11日(月)		5月12日(火)	
食品名		食品名		食品名		食品名		食品名	
ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g		
	給食米 90g		給食米 80g		給食米 80g		給食米 80g		
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
ポークカレーライス	豚も脂身付き(小間)塩コショウ	かつおのごまみそ揚げ	かつお 皮無し2cm角切	たらとポテトのチリソース揚げ	たら 2cm角 澱粉付き	きやべこメンチカツ(乳卵なし)	キャベツメンチ(小麦あり)	鯖の塩麹味噌焼き	太平洋さば 塩麹味噌漬け 40g
	カレー粉		でんぷん		じゃがいも		油		
	しょうが		油		長葱		油		
	にんにく		しょうがおろし 1k		にんにくおろし		しょうが		
	じゃがいも		赤味噌		白すりごま		豆板醤		
	むき玉ねぎ		白いりごま		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒		
	人参		さとう 上白		さとう 上白		油		
	油		みりん 本みりん		みりん 本みりん		さとう 上白		
	ローレル粉末		清酒 本醸造酒		みりん 本みりん		天塩		
	塩 並塩		こいくちしょうゆ		トマトケチャップ		こいくちしょうゆ		
	こしょう		豆板醤		こいくちしょうゆ		中濃ソース		
	ソテーオニオン		水		中濃ソース		水		
	カレールウ(小麦なし)		もやし		水		のり		
	中濃ソース		小松菜		ハム(スライス1/2 0.6cmカット)		ごま		
	トマトピューレ		はくさい		はるさめ		ナムル		
	トマトケチャップ		人参		きゅうり		まぐろ 油漬フレーク		
	さとう 上白		こいくちしょうゆ		人参		もやし		
	赤ワイン		みりん 本みりん		小松菜と春雨		人参		
こいくちしょうゆ	きざみ海苔	卵とコーンのスープ	はくさい						
水			小松菜						
ツナコーンサラダ	まぐろ 油漬フレーク	若竹汁	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	卵とコーンのスープ	はるさめ	さつま汁(さつま芋入り)	まぐろ 油漬フレーク	肉じゃが	豚も脂身付き(小間)塩コショウ
	キャベツ		たけのこ水煮 千切り		きゅうり		人参		人参
	きゅうり		人参		冷凍ホールコーン		長葱		さつまいも(紅あずま)共撰AM
	冷凍ホールコーン		えのきたけ		人参		えのきたけ		大根(葉を除く)
	人参		はくさい		サラダ		はくさい		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	サラダ油		冷凍豆腐(サイコロ)月				冷凍豆腐		冷凍油揚げ
	こいくちしょうゆ		わかめ(乾)				人参		人参
	穀物酢		かぶと型かまぼこ				ごぼうさがき		だしパック(鰹節のみ)
	塩 並塩		清酒 本醸造酒				長葱		さとう 上白
	こしょう		こいくちしょうゆ				だしパック(鰹節のみ)		清酒 本醸造酒
レモン果汁 冷凍	塩 並塩		赤味噌	こいくちしょうゆ					
さとう 上白	だしパック(鰹節のみ)		白味噌	水					
抹茶豆(釜調理)	いり大豆 黄大豆全粒 国産	かしわもち	かしわもち(個包装)	卵とコーンのスープ	はちみつレモンゼリー		いり大豆 黄大豆全粒 国産		
	車糖 三温糖				にら				
	水				チキンブイヨン				
	抹茶				塩 並塩				
	でんぷん				こしょう				
					こいくちしょうゆ				
					清酒 本醸造酒				
					でんぷん				
					水				
					はちみつレモンゼリー				

