

# 令和8年度7月分 日別食品材料一覧表<第1調理場>

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

No.1

7月1日(水)		7月2日(木)		7月3日(金)		7月6日(月)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g	コッペパン	コッペパン背割り50g
	給食米 70g		給食米 80g		給食米 70g		コッペパン背割り60g
	給食米 80g		給食米 90g		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)
ししゃもの唐揚げ	子持ちししゃも 生干し	キーマカレー	豚もも脂身付き(一度挽)	鶏のコロコロ揚げ	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー
	にんにく		挽割大豆(煮グリッツ)		清酒 本醸造酒		キャベツ
	しょうが		にんにく		みりん 本みりん		きゅうり
	清酒 本醸造酒		しょうが		にんにく		むき枝豆
	こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ		しょうが		人参
	でんぷん		人参		こいくちしょうゆ		塩 並塩
	油		エリンギ		でんぷん		サラダ油
			すりおろしりんご		油		こいくちしょうゆ
			冷グリーンピース		えのきサラダ		穀物酢
			油		小松菜(軸切り落とし)		さとう 上白
おひたし	もやし	キーマカレー	赤ワイン	えのきサラダ	もやし	ブロッコリーのサラダ	人参
	はくさい		カレー粉		えのきたけ		塩 並塩
	人参		さとう 上白		きざみ海苔		サラダ油
	小松菜		天塩		サラダ油		こいくちしょうゆ
	冷凍ホールコーン		こしょう		穀物酢		穀物酢
	こいくちしょうゆ		トマトピューレ		さとう 上白		さとう 上白
	穀物酢		トマトケチャップ		こいくちしょうゆ		こしょう
	さとう 上白		中濃ソース				にんにくおろし
	液体かつおだし		ローレル粉末				
	サラダ油		チキンブイヨン				
肉じゃが	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	わかめサラダ	しょうが	家常豆腐	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	コーンポタージュ	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	人参		にんにく		しょうが		むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		キャベツ		にんにく		人参
	しらたき		むき玉ねぎ		キャベツ		エリンギ
	じゃがいも		長葱		長葱		パセリ
	冷グリーンピース		人参		人参		スイートコーンクリーム缶詰
	油		生揚げ		生揚げ		冷凍ホールコーン
	だしパック(鯉節のみ)		油		油		バター
	さとう 上白		豆板醤		豆板醤		白ワイン
	清酒 本醸造酒		さとう 上白		さとう 上白		塩 並塩
こいくちしょうゆ	清酒 本醸造酒	清酒 本醸造酒	こしょう				
水	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	ローレル粉末				
冷凍みかん(学配)	冷凍みかん(学配)	わかめサラダ	赤味噌	家常豆腐	赤味噌	コーンポタージュ	チキンブイヨン
			でんぷん		でんぷん		ホワイトルウ(小麦なし)
			水		水		牛乳(調理用)
							豆乳無調整
							生クリーム
							エダムチーズ
							水
冷たい焼き	冷たい焼き	冷たい焼き	冷たい焼き	冷たい焼き	冷たい焼き	ソース5g	減塩ソース(小袋)
	油		油				



# 令和8年度7月分 日別食品材料一覧表<第1調理場>

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

No.3

7月13日(月)		7月14日(火)		7月15日(水)		7月16日(木)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	麦ごはん	麦ご飯 60g(給食米)	中華麺	蒸し中華めん1kg	ごはん	給食米 70g
	給食米 70g		麦ご飯 70g(給食米)		油		給食米 80g
	給食米 80g		麦 麦ごはん用		普通牛乳(飲用200ml)		給食米 90g
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)
焼き棒餃子	棒餃子	牛乳	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	野菜味噌ラーメン	にんにく	夏野菜ツナカレー	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
	油		にんにく		しょうが		まぐろ 油漬フレーク
			長葱		もやし		カレー粉
			むき玉ねぎ		人参		むき玉ねぎ
白菜と春雨の和えもの	もやし	プルコギ丼	すりおろしりんご	キャベツ	チンゲンサイ	ズッキーニ	
	はるさめ		はるさめ	冷凍ホールコーン	かぼちゃイチヨウ切		
	はくさい		えのきたけ	長葱	なす		
	人参		人参	ごま油	むき枝豆		
	小松菜		もやし	さとう 上白	トマト ダイスカット缶詰		
	液体かつおだし		にら	赤味噌	トマトケチャップ		
	こいくちしょうゆ		油	白味噌	こいくちしょうゆ		
	サラダ油		こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	ウスターソース		
	みりん 本みりん		清酒 本醸造酒	みりん 本みりん	中濃ソース		
			みりん 本みりん	さとう 上白	赤ワイン		
ごまにら豆乳豚汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	和風ワンタンスープ	水	清酒 本醸造酒	清酒 本醸造酒	ローレル粉末	
	ほんしめじ 生		白すりごま	白ねりごま	さとう 上白		
	大根(葉を除く)		水	穀物酢	こしょう		
	にら		白すりごま	天塩	カレールウ(小麦なし)		
	人参		もも皮なし若鶏(小間切)塩コショウ	こしょう	チキンブイヨン		
	長葱		ワンタンの皮(乾燥)	豚骨スープ(白湯)	ソテーオニオン		
	冷凍油揚げ		人参	とりがらスープ	水		
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		長葱	粉末昆布	油		
	こんにゃく(色紙3×32)		大根(葉を除く)	液体かつおだし	にんにく		
	赤味噌		チンゲンサイ	水	しょうが		
	白味噌		だしパック(鰹節のみ)				
	豆乳無調整		塩 並塩	さつまいも1.5cm角切り(皮あり)	じゃがいも		
	だしパック(鰹節のみ)		こいくちしょうゆ	人参	油		
	白ねりごま		清酒 本醸造酒	むき枝豆	塩 並塩		
	白すりごま		水	きゅうり	青のり		
清酒 本醸造酒		さとう 上白					
みりん 本みりん	カットゼリー(サイダー味)	サラダ油					
水	パイナップル 缶詰	穀物酢					
	りんご(ピーセス)缶詰	天塩					
		こしょう					
のりかつおふりかけ	のりかつおふりかけ(小袋)	サイダーゼリーポンチ		ストロベリーカスタードタルト(個包装)	すいか		
			ストロベリーカスタードタルト				