別紙　令和8年11月分　食品材料一覧表〈第1調理場〉　NO. 1

１１月２日(月)		１１月４日(水)		１１月５日(木)		１１月６日(金)		１１月９日(月)	
	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　７０ｇ	きな粉揚げパン	コッペパン（揚げパン）５０ｇ	麦ごはん	麦ご飯　６０ｇ（給食米）	ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		油		麦ご飯　７０ｇ（給食米）		給食米　７０ｇ
	給食米　９０ｇ		給食米　９０ｇ		グラニュー糖		麦ご飯　８０ｇ（給食米）		給食米　８０ｇ
					きな粉　全粒大豆		麦　麦ごはん用		
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）		天塩			牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
						牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）		
チキンカレーライス	むね皮付き若鶏（小間）塩コショウ	サンマー丼	豚もも脂身付き（千切り）塩コショウ	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）			にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き（一度挽）
	もも皮なし若鶏（小間切）塩コショウ		しょうが			ししゃものスパイシー揚げ	子持ちししゃも　生干し		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	カレー粉		もやし	いか入り野菜サラダ	まぐろ　油漬フレーク		にんにく		しょうが
	しょうが		むき玉ねぎ		いか１×４（前日納品）		こいくちしょうゆ		にんにく
	にんにく		人参		わかめ（乾）		清酒　本醸造酒		挽割大豆（煮グリッツ）
	じゃがいも		小松菜		キャベツ		でんぷん		むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		油		きゅうり		チリパウダー		人参
	人参		こいくちしょうゆ		サラダ油		パプリカ　粉		長葱
	ソテーオニオン		さとう　上白		レモン果汁　冷凍		カレー粉		にら
	白いんげん豆ペースト		天塩		さとう　上白		天塩		油
	すりおろしりんご		こしょう		こいくちしょうゆ		油		さとう　上白
	油		ごま油		天塩				オイスターソース
	ローレル粉末		でんぷん		こしょう	えのきサラダ	小松菜		清酒　本醸造酒
	天塩		とりがらスープ				もやし		こいくちしょうゆ
	こしょう		水	おだんごスープ	鶏団子　（加熱用）		えのきたけ		豆板醤
	カレールウ（小麦なし）				むき玉ねぎ		きざみ海苔		赤味噌
	中濃ソース	ぶどうとりんごのゼリーポンチ	ダイスゼリーぶどう（鉄）		じゃがいも		サラダ油		でんぷん
	トマトピューレ		ダイスゼリーりんご（繊維）		人参		穀物酢		とりがらスープ
	トマトケチャップ		黄桃（ダイス）缶詰		チキンブイヨン		さとう　上白		水
	さとう　上白		りんご（ピーセス）缶詰		こしょう		こいくちしょうゆ	さつまいもと豆のはちみつカリント	さつまいも　１．５ｃｍ角切り（皮あり）
	赤ワイン				白ワイン				蒸し大豆
	こいくちしょうゆ				こいくちしょうゆ	肉じゃが	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		国産ミックスビーンズ（常温）
	チキンブイヨン				水		人参		でんぷん
	水				天塩		むき玉ねぎ		油
	むき枝豆				ソイレブール		しらたき		さとう　上白
					こしょう		じゃがいも		はちみつ
ハンバーグ	ハンバーグ　Ｃａ・Ｆｅ強化　５０ｇ				ローレル粉末		むき枝豆		黒砂糖
	油						油		天塩
				さつまいもとくりのタルト	さつまいもとくりのタルト（個包装）		だしパック（鰹節のみ）		水
		ワンタンスープ	ワンタンの皮（乾燥）				さとう　上白		
			もも皮なし若鶏（小間切）塩コショウ				清酒　本醸造酒		
グリーンサラダ	まぐろ　油漬フレーク		にんにく				こいくちしょうゆ	小松菜と春雨のサラダ	まぐろ　油漬フレーク
	キャベツ		えのきたけ				水		小松菜
	もやし		人参						はくさい
	小松菜		もやし			黒糖ビーンズ	黒糖ビーンズ（小袋）		はるさめ
	きゅうり		長葱						もやし
	サラダ油		にら						冷凍ホールコーン
	むき玉ねぎ		干ししいたけスライス						サラダ油
	穀物酢		オイスターソース						さとう　上白
	さとう　上白		とりがらスープ						天塩
	洋辛子粉		天塩						こしょう
	天塩		こしょう						こいくちしょうゆ
	こしょう		こいくちしょうゆ						穀物酢
	こいくちしょうゆ		水						むき玉ねぎ
									きざみ海苔

別紙　令和8年11月分　食品材料一覧表〈第1調理場〉　NO. 2

１１月１０日(火)		１１月１１日(水)		１１月１２日(木)		１１月１３日(金)		１１月１６日(月)	
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米　７０ｇ	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ	トマトライス	給食米６０ｇ（まぜごはん）
	給食米　８０ｇ				給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ		給食米７０ｇ（まぜごはん）
	給食米　９０ｇ	煮込みうどん	冷凍うどんハーフカット		給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		給食米８０ｇ（まぜごはん）
			豚もも脂身付き（小間）塩コショウ						トマトライスの素
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）		人参	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）
			なると巻き						
ハヤシライス	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		冷凍油揚げ	さんまのスタミナ焼き	さんま フィレ　３０ｇ前後	焼き棒餃子	棒餃子	ホワイトソースかけ	むね皮なし若鶏（小間）塩コショウ
	にんにく		小松菜		にんにく		油		にんにく
	しょうが		長葱		しょうが				むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		みりん　本みりん		長葱				人参
	人参		天塩		すりおろしりんご				ほんしめじ　生
	じゃがいも		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ				白いんげん豆ペースト
	白いんげん豆ペースト		粉末昆布		清酒　本醸造酒				白ワイン
	ソテーオニオン		だしパック（鰹節のみ）		天塩				天塩
	油		水		さとう　上白				こしょう
	天塩				みりん　本みりん				ローレル粉末
	こしょう	鯖のレモン揚げ	大西洋さば　切り身　４０ｇ		豆板醤	春雨サラダ	まぐろ 油漬フレーク		バター
	ローレル粉末		でんぷん		油		はるさめ		油
	とりがらスープ		清酒　本醸造酒		でんぷん		もやし		ホワイトルウ（小麦なし）
	中濃ソース		天塩		水		小松菜		牛乳（調理用）
	トマトピューレ		カレー粉				人参		豆乳無調整
	ハヤシルウ（小麦あり）		油	和風豆腐ごまサラダ	ハム（スライス１／２　０．６ｃｍカット）		冷凍ホールコーン		チキンブイヨン
	デミグラスソース（小麦あり）		むき玉ねぎ		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		こいくちしょうゆ		エダムチーズ
	赤ワイン		油		はくさい		サラダ油		生クリーム
	こいくちしょうゆ		でんぷん		ほうれん草		穀物酢		パセリ
	水		こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ		さとう　上白		水
			みりん　本みりん		えのきたけ		天塩	焼肉サラダ	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
おふのラスク（きなこ味）	焼きふ（京焼ふ）		さとう　上白		きざみ海苔		洋辛子粉		こいくちしょうゆ
	水		トマトケチャップ		ごま油				さとう　上白
	油		ウスターソース		穀物酢	さつまいもの味噌汁	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ		にんにく
	グラニュー糖		レモン果汁　冷凍		さとう　上白		さつまいも（紅あずま）共撰ＡＭ		しょうが
	きな粉　全粒大豆		水		こいくちしょうゆ		大根（葉を除く）		豆板醤
					白いりごま		冷凍油揚げ		油
		白菜のおかか和え	もやし		こしょう		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		大根（葉を除く）
			はくさい				人参		人参
			人参	じゃがいものそぼろ煮	むね皮付き若鶏（一度挽き）		長葱		きゅうり
			小松菜		挽割大豆（煮グリッツ）		えのきたけ		小松菜
			かつお節（糸削り）		人参		だしパック（鰹節のみ）		こいくちしょうゆ
			こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ		赤味噌		天塩
			みりん　本みりん		じゃがいも		白味噌		こしょう
きゅうりの香りづけ	きゅうり				生揚げ		煮干し　粉		ごま油
	もやし	マーラーカオ（蒸しケーキ）	マーラーカオ（個包装蒸しケーキ）		むき枝豆		水		白いりごま
	鶏ささみ水煮				こんにゃく（色紙３×３２）				穀物酢
	天塩				油	ヨーグルト	ヨーグルト（鉄カルシウム強化）	ココア豆（釜調理）	いり大豆　黄大豆全粒　国産
	こいくちしょうゆ				だしパック（鰹節のみ）				車糖　三温糖
	さとう　上白				さとう　上白				水
	ごま油				清酒　本醸造酒				ココア ピュアココア
	穀物酢				天塩				でんぷん
	一味唐辛子粉				こいくちしょうゆ				
	白いりごま				みりん　本みりん				
					でんぷん				
					水				

別紙　令和8年11月分　食品材料一覧表〈第1調理場〉　NO. 3

１１月１７日(火)		１１月１８日(水)		１１月１９日(木)		１１月２０日(金)		１１月２４日(火)	
	食品名		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　６０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　７０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ		給食米　８０ｇ		給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		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）	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
鶏の唐揚げ	むね皮なし若鶏　切身伸ばし４０ｇ　塩コショウ	ビビンバ（肉）	豚もも脂身付き（一度挽）	いわしの竜田揚げ	いわしフィレ　３０ｇ	ポークカレーライス	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ	さばの塩焼き	さば　一塩　４０ｇ
	清酒　本醸造酒		挽割大豆（煮グリッツ）		清酒　本醸造酒		カレー粉		
	みりん　本みりん		大豆ミンチ		しょうが		しょうが		
	にんにく		長葱		こいくちしょうゆ		にんにく		
	しょうが		にんにく		みりん　本みりん		じゃがいも		
	こいくちしょうゆ		しょうが		でんぷん		むき玉ねぎ		
	でんぷん		清酒　本醸造酒		油		人参		
	油		さとう　上白				ソテーオニオン	納豆和え	糸引きひき割り納豆
	こしょう		こいくちしょうゆ	キャベツと小松菜の磯辺和え	キャベツ		白いんげん豆ペースト		もやし
	天塩		豆板醤		もやし		すりおろしりんご		はくさい
			油		小松菜		油		にら
ほうれん草と春雨のサラダ	はるさめ		水		まぐろ　油漬フレーク		ローレル粉末		人参
	キャベツ	ビビンバ（ナムル）	もやし		人参		天塩		こいくちしょうゆ
	人参		人参		きざみ海苔		こしょう		みりん　本みりん
	ほうれん草		小松菜		こいくちしょうゆ		カレールウ（小麦なし）		洋辛子粉
	もやし		ごま油		みりん　本みりん		中濃ソース		かつお節（糸削り）
	冷凍ホールコーン		こいくちしょうゆ				トマトピューレ		
	サラダ油		さとう　上白				トマトケチャップ	生揚げと大根の煮物	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ
	こいくちしょうゆ		白いりごま	里芋と大根のそぼろ味噌汁	むね皮付き若鶏（一度挽き）		さとう　上白		清酒　本醸造酒
	穀物酢				里芋　乱切り		赤ワイン		人参
	さとう　上白	わかめスープ	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ		大根（葉を除く）		こいくちしょうゆ		こんにゃく（色紙３×３２）
	天塩		わかめ（乾）		人参		チキンブイヨン		大根（葉を除く）
	洋辛子粉		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		にら		水		じゃがいも
			はるさめ		こんにゃく（色紙３×３２）	かぶのサラダ	まぐろ　油漬フレーク		生揚げ
豆乳豚汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		大根（葉を除く）		冷凍油揚げ		かぶ（直径４～５ｃｍ）共撰Ｍ　Ｌ		むき玉ねぎ
	ほんしめじ　生		はくさい		長葱		レタス		むき枝豆
	大根（葉を除く）		長葱		みりん　本みりん		きゅうり		油
	じゃがいも		とりがらスープ		清酒　本醸造酒		サラダ油		さとう　上白
	にら		こいくちしょうゆ		粉末昆布		穀物酢		清酒　本醸造酒
	ごぼうささがき		清酒　本醸造酒		でんぷん		レモン果汁　冷凍		みりん　本みりん
	人参		天塩		だしパック（鰹節のみ）		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
	長葱		こしょう		水		さとう　上白		だしパック（鰹節のみ）
	冷凍油揚げ		水		しょうが		天塩		水
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）				赤味噌	さつま芋のりんごソース煮	さつまいも乱切		
	こんにゃく（色紙３×３２）				白味噌		りんご（ピーセス）缶詰		
	赤味噌	ココアマフィン	ココアマフィン（個包装）	人参ゼリー	人参ゼリー		すりおろしりんご		
	白味噌						レモン果汁　冷凍		
	豆乳無調整						水		
	だしパック（鰹節のみ）						さとう　上白		
	清酒　本醸造酒								
	みりん　本みりん								
	水								

別紙　令和8年11月分　食品材料一覧表〈第1調理場〉　NO. 4

１１月２５日(水)		１１月２６日(木)		１１月２７日(金)		１１月３０日(月)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ	食パン	食パン５０ｇ（１枚１食）
			給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ		食パン６０ｇ（１枚１食）
ペンネのトマトクリームソース	マカロニ　ペンネ		給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		
	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ					牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
	むき玉ねぎ	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）		
	マッシュルーム					鱈のレモンソース和え	たら　２ｃｍ角　澱粉付き
	人参	赤魚一夜干し	赤魚　一夜干し　４０ｇ	あぶたま丼	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ		油
	にんにく		油		冷凍油揚げ		さとう　上白
	油				人参		こいくちしょうゆ
	トマトケチャップ				むき玉ねぎ		レモン果汁　冷凍
	白ワイン				油		水
	トマト　ダイスカット缶詰	わかめサラダ	わかめ（乾）		えのきたけ		
	牛乳（調理用）		大根（葉を除く）		にら		
	天塩		キャベツ		凍結殺菌液卵		
	こしょう		きゅうり		清酒　本醸造酒	お花畑サラダ	マカロニ　ファルファーレ
	さとう　上白		冷凍ホールコーン		さとう　上白		人参
	生クリーム		まぐろ　油漬フレーク		こいくちしょうゆ		ハム（スライス１／２　０．６ｃｍカット）
	エダムチーズ		サラダ油		だしパック（鰹節のみ）		冷凍ホールコーン
	バター		こいくちしょうゆ		水		きゅうり
	米粉		穀物酢		みりん　本みりん		レタス
	水		さとう　上白	和風サラダ	もやし		サラダ油
ジャーマンポテト	じゃがいも		天塩		人参		穀物酢
	油		こしょう		小松菜		天塩
	ベーコン（１㎝カット）		洋辛子粉		きゅうり		こしょう
	むき玉ねぎ		むき玉ねぎ		まぐろ　油漬フレーク		さとう　上白
	天塩				かつお節（糸削り）		はちみつ
	こしょう	豚肉と豆腐の煮物	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		きざみ海苔		むき玉ねぎ
	油		干ししいたけスライス		サラダ油	ポークビーンズ	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
根菜のごまサラダ	れんこん（いちょうスライス）		人参		穀物酢		むき玉ねぎ
	ごぼうささがき		むき玉ねぎ		さとう　上白		人参
	きゅうり		しらたき		こいくちしょうゆ		じゃがいも
	人参		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		天塩		大豆の水煮
	冷凍ホールコーン		冷凍油揚げ		むき玉ねぎ		にんにく
	まぐろ　油漬フレーク		はくさい	豆腐と白菜の味噌汁	はくさい		油
	白いりごま		長葱		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		さとう　上白
	白ねりごま		油		こんにゃく（色紙３×３２）		天塩
	清酒　本醸造酒		さとう　上白		豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		ローレル粉末
	こいくちしょうゆ		みりん　本みりん		人参		こしょう
	さとう　上白		清酒　本醸造酒		長葱		トマトケチャップ
	一味唐辛子粉		こいくちしょうゆ		赤味噌		トマトピューレ
	サラダ油		水		白味噌		デミグラスソース（小麦あり）
はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー		だしパック（鰹節のみ）		だしパック（鰹節のみ）		チキンブイヨン
		豆乳プリンタルト	豆乳プリンタルト（個包装）		粉末昆布	りんごジャム	りんごジャム（小袋）
					水		
				豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福（個包装）		