令和8年度12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。

１２月１日(火)		１２月２日(水)		１２月３日(木)		１２月４日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
麦ごはん	麦ご飯　６０ｇ（給食米）	ごはん	給食米　７０ｇ	ごはん	給食米　７０ｇ	コッペパン	コッペパン背割り３０ｇ
	麦ご飯　７０ｇ（給食米）		給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		コッペパン背割り４０ｇ
	麦ご飯　８０ｇ（給食米）		給食米　９０ｇ		給食米　９０ｇ		コッペパン背割り５０ｇ
	麦　麦ごはん用						
		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）						
		ハヤシライス	豚もも脂身付き（小間）塩ｺｼｮｳ	豚丼	豚もも脂身付き（小間）塩ｺｼｮｳ	ツナサラダ	まぐろ　油漬フレーク
麻婆豆腐	豚もも脂身付き（一度挽）		にんにく		しらたき		きゅうり
	しょうが		しょうが		むき玉ねぎ		むき玉ねぎ
	にんにく		むき玉ねぎ		干ししいたけスライス		大豆マヨネーズ
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		人参		もやし		塩　並塩
	挽割大豆（煮ｸﾞﾘｯﾂ）		じゃがいも		人参		こしょう
	人参		油		にんにく		さとう　上白
	長葱		天塩		油		
	むき玉ねぎ		こしょう		清酒　本醸造酒	いかのアップルマリネ	いか短冊　澱粉付
	油		ソテーオニオン		みりん　本みりん		でんぷん
	さとう　上白		ローレル粉末		さとう　上白		油
	清酒　本醸造酒		とりがらスープ		こいくちしょうゆ		すりおろしりんご
	こいくちしょうゆ		中濃ソース		とりがらスープ		むき玉ねぎ
	豆板醤		トマトピューレ				こいくちしょうゆ
	赤味噌		ハヤシルウ（小麦あり）	すまし汁	雪だるま型かまぼこ		穀物酢
	トマトケチャップ		デミグラスソース（小麦あり）		むね皮なし若鶏（小間）塩ｺｼｮｳ		レモン果汁　冷凍
	とりがらスープ		赤ワイン		大根（葉を除く）		さとう　上白
	オイスターソース		こいくちしょうゆ		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		白ワイン
	でんぷん		水		小松菜		油
	水				長葱		
		ハーブドレッシングサラダ	まぐろ　油漬フレーク		えのきたけ	ポトフ	豚もも(1.5㎝角)塩ｺｼｮｳ
ししゃもの青のり揚げ	子持ちししゃも　生干し		キャベツ		はくさい		ウィンナー０．７ｃｍｶｯﾄ
	でんぷん		もやし		冷凍油揚げ		むき玉ねぎ
	油		きゅうり		こいくちしょうゆ		かぶ（直径４～５ｃｍ）共撰Ｍ　Ｌ
	青さ粉		人参		清酒　本醸造酒		キャベツ
	こしょう		サラダ油		天塩		じゃがいも
	ｶﾞｰﾘｯｸ　ﾊﾟｳﾀﾞｰ缶（袋）		穀物酢		粉末昆布		人参
			むき玉ねぎ		だしパック（鰹節のみ）		セロリー
わかめサラダ	わかめ（乾）		こいくちしょうゆ		みりん　本みりん		冷凍さやいんげん
	むき枝豆		さとう　上白		水		チキンブイヨン
	ｶﾘﾌﾗﾜｰ　共撰ＡＭ・ＡＬ		塩　並塩				塩　並塩
	キャベツ		こしょう	おふのラスク（キャラメル味）	焼きふ（京焼ふ）		こしょう
	きゅうり		にんにくおろし		水		白ワイン
	人参		ハーブシーズニング		油		こいくちしょうゆ
	鶏ささみ水煮				グラニュー糖		水
	サラダ油	みかん	温州みかん		ミルメーク（キャラメル味）		油
	こいくちしょうゆ						ローレル粉末
	穀物酢						
	さとう　上白					みかんゼリー	みかんゼリー
	天塩						
	こしょう						
	洋辛子粉						
	むき玉ねぎ						

令和8年度12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。

１２月７日(月)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
レバーとポテトのケチャップ和え	豚肝臓（１．５㎝角）ｺｼｮｳ
	しょうが
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	でんぷん
	油
	じゃがいも　カット
	さとう　上白
	中濃ソース
	清酒　本醸造酒
	トマトケチャップ
	赤味噌
	水
きゅうりとキャベツのサラダ	鶏ささみ水煮
	きゅうり
	キャベツ
	人参
	もやし
	塩　並塩
	穀物酢
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	サラダ油
	こしょう
	にんにくおろし
	むき玉ねぎ
春雨スープ	鶏団子　（加熱用）
	はるさめ
	えのきたけ
	むき玉ねぎ
	チンゲンサイ
	長葱
	人参
	はくさい
	とりがらスープ
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	塩　並塩
	こしょう
	水
プリン	プリン

１２月８日(火)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
さんまのねぎソースかけ	さんま　フィレ　３０ｇ前後
	油
	しょうが
	にんにく
	清酒　本醸造酒
	さとう　上白
	赤味噌
	みりん　本みりん
	こいくちしょうゆ
	豆板醤
	穀物酢
	長葱
	ごま油
	水
	白いりごま
納豆和え	糸引きひき割り納豆
	もやし
	はくさい
	人参
	ほうれん草
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	洋辛子粉
	かつお節（糸削り）
	きざみ海苔
じゃが豚キムチ	豚もも脂身付き（小間）塩ｺｼｮｳ
	人参
	むき玉ねぎ
	しらたき
	じゃがいも
	はくさい　キムチ（チルド）
	にら
	油
	だしパック（鰹節のみ）
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	水
メープルビーンズ	メープルビーンズ（小袋）

１２月９日(水)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
タコライス（タコミート）	にんにく
	セロリー
	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮ｸﾞﾘｯﾂ）
	大豆ミンチ
	清酒　本醸造酒
	むき玉ねぎ
	ピーマン
	油
	天塩
	こしょう
	チリパウダー
	カレー粉
	トマト　ダイスカット缶詰
	トマトケチャップ
	さとう　上白
	オイスターソース
ゆで野菜	キャベツ
	もやし
	天塩
	サラダ油
ＡＢＣスープ	むね皮付き若鶏（小間）塩ｺｼｮｳ
	マカロニ（アルファベット）
	小松菜（軸切り落とし）
	人参
	じゃがいも
	むき玉ねぎ
	チキンブイヨン
	塩　並塩
	こしょう
	こいくちしょうゆ
	白ワイン
	水
いちごクレープ	いちごクレープ（乳卵なし）

１２月１０日(木)	
	食品名
中華麺（麺）	蒸し中華めん１ｋｇ
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
担々麺	豚もも脂身付き（一度挽）
	大豆ミンチ
	しょうが
	にんにく
	ごま油
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	赤味噌
	みりん　本みりん
	豆板醤
	人参
	チンゲンサイ
	もやし
	長葱
	冷凍ホールコーン
	白ねりごま
	ソテーオニオン
	穀物酢
	こいくちしょうゆ
	塩　並塩
	こしょう
	豆乳無調整
	とりがらスープ
	水
和風サラダ	鶏ささみ水煮
	はくさい
	きゅうり
	ブロッコリー
	むき玉ねぎ
	人参
	かつお節（糸削り）
	サラダ油
	穀物酢
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	こしょう
	塩　並塩
黒糖蒸しパン	黒糖蒸しパン５０ｇ（個包装）

令和8年度12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。

１２月１１日(金)	食品名	１２月１４日(月)	食品名	１２月１５日(火)	食品名	１２月１６日(水)	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　７０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ		給食米　８０ｇ		給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ		給食米　９０ｇ		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）
おろしハンバーグ	ポークハンバーグ　５０ｇ	カレーライス	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ	野菜餃子	国産野菜餃子	親子丼	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ
	油		カレー粉		油		人参
	大根（葉を除く）		しょうが				むき玉ねぎ
	こいくちしょうゆ		にんにく				エリンギ
	清酒　本醸造酒		じゃがいも				冷凍さやいんげん
	みりん　本みりん		むき玉ねぎ				凍結殺菌液卵
	さとう　上白		人参	春雨サラダ	もやし		凍り豆腐（小粒）
	水		白いんげん豆ペースト		きゅうり		清酒　本醸造酒
	でんぷん		すりおろしりんご		はるさめ		さとう　上白
			油		人参		こいくちしょうゆ
りんごドレッシングサラダ	まぐろ　油漬フレーク		ローレル粉末		こいくちしょうゆ		だしパック（鰹節のみ）
	むき玉ねぎ		こしょう		サラダ油		粉末昆布
	小松菜（軸切り落とし）		カレールウ（小麦なし）		穀物酢		水
	きゅうり		中濃ソース		さとう　上白		油
	黄ピーマン（黄パプリカ）		トマトピューレ		塩　並塩		
	もやし		トマトケチャップ		洋辛子粉	ごま豆乳豚汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	人参		さとう　上白				ほんしめじ　生
	サラダ油		赤ワイン	じゃがいものそぼろ煮	むね皮付き若鶏（一度挽き）		ごぼうささがき
	穀物酢		こいくちしょうゆ		挽割大豆（煮グリッツ）		長葱
	さとう　上白		ソテーオニオン		人参		冷凍油揚げ
	塩　並塩		チキンブイヨン		むき玉ねぎ		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	こしょう		水		じゃがいも		こんにゃく（色紙３×３２）
	すりおろしりんご				生揚げ		赤味噌
		グリーンサラダ	ブロッコリー		むき枝豆		白味噌
鶏団子汁	鶏団子　（加熱用）		キャベツ		油		豆乳無調整
	冷凍油揚げ		きゅうり		だしパック（鰹節のみ）		だしパック（鰹節のみ）
	大根（葉を除く）		むき枝豆		さとう　上白		白ねりごま
	人参		まぐろ　油漬フレーク		清酒　本醸造酒		白すりごま
	じゃがいも		塩　並塩		天塩		清酒　本醸造酒
	こんにゃく（色紙３×３２）		こしょう		こいくちしょうゆ		みりん　本みりん
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		サラダ油		でんぷん		水
	長葱		こいくちしょうゆ		水		
	清酒　本醸造酒		穀物酢	味つけのり（小袋）	味付のり（小袋）ごま無し　イラスト入り	さつまいもチップ甘辛揚げ	さつまいも（紅あずま）共撰ＡＭ
	塩　並塩		さとう　上白				油
	こいくちしょうゆ		にんにくおろし				車糖　三温糖
	みりん　本みりん						こいくちしょうゆ
	とりがらスープ						はちみつ
	だしパック（鰹節のみ）	ココア豆（釜調理）	いり大豆　黄大豆全粒　国産				水
	粉末昆布		車糖　三温糖				
	水		水				
			ココア　ピュアココア				
たい焼き	たい焼き		でんぷん				

令和8年度12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。

１２月１７日(木)	
	食品名
茹でスパゲティ	冷凍スパゲッティ
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
スパゲティミートソース	豚もも脂身付き（一度挽）
	赤ワイン
	しょうが
	にんにく
	むき玉ねぎ
	人参
	干ししいたけスライス
	ソテーオニオン
	塩　並塩
	こしょう
	ローレル粉末
	トマトケチャップ
	トマトピューレ
	デミグラスソース（小麦あり）
	赤ワイン
	ウスターソース
	こいくちしょうゆ
	油
キャベツのおかかサラダ	鶏ささみ水煮
	キャベツ
	カリフラワー　共撰ＡＭ・ＡＬ
	小松菜（軸切り落とし）
	サラダ油
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	むき玉ねぎ
	かつお節（糸削り）
豆乳プリンタルト	豆乳プリンタルト（個包装）

１２月１８日(金)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
たらのはちみつ黒酢あんかけ	たら　２ｃｍ角　澱粉付き
	油
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	みりん　本みりん
	水
	はちみつ
	黒酢
	むき枝豆
れんこんのごまドレサラダ	れんこん（いちょうスライス）
	きゅうり
	人参
	冷凍ホールコーン
	ハム（スライス１／２　０．６ｃｍカット）
	白いりごま
	白ねりごま
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	穀物酢
	サラダ油
おでん	大根（葉を除く）
	こんにゃく（三角１／１６）
	青のりボール
	豆竹輪
	乾燥結び昆布（小）
	じゃがいも
	だしパック（鰹節のみ）
	さとう　上白
	天塩
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	水
いちごヨーグルト	いちごヨーグルト（１００ｇ）

１２月２１日(月)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
鯖の塩麹カレー味噌焼き	大西洋さば　塩麹カレー味噌漬け　４０ｇ
えのきサラダ	えのきたけ
	小松菜（軸切り落とし）
	もやし
	サラダ油
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	きざみ海苔
かぼちゃのみそ汁	むね皮なし若鶏（小間）塩コショウ
	かぼちゃ　冷凍
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	冷凍油揚げ
	キャベツ
	大根（葉を除く）
	長葱
	れんこん（いちょうスライス）
	人参
	こんにゃく（色紙３×３２）
	清酒　本醸造酒
	だしパック（鰹節のみ）
	水
	粉末昆布
	白味噌
はちみつゆずゼリー	はちみつゆずゼリー

１２月２２日(火)	
	食品名
テーブルロール	テーブルロール　３０ｇ
	テーブルロール　４０ｇ
	テーブルロール　５０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
もみの木チキン	もみの木チキン
	油
ツナとキャベツのサラダ	星型かまぼこ
	まぐろ　油漬フレーク
	キャベツ
	きゅうり
	人参
	サラダ油
	穀物酢
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	むき玉ねぎ
	にんにく
冬野菜の豆乳シチュー	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	むき玉ねぎ
	じゃがいも
	人参
	ほうれん草
	かぶ（直径４～５ｃｍ）共撰Ｍ　Ｌ
	エリンギ
	はくさい
	油
	チキンブイヨン
	塩　並塩
	こしょう
	豆乳無調整
	白ワイン
	ホワイトルウ（小麦なし）
	水
お米のチョコケーキ	クリスマスケーキ（お米のチョコケーキ）個包装