

令和8年度 5月分 日別食品材料一覧表 《第2調理場》

※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	麦ごはん	麦ご飯 60g (給食米)
	給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g		麦ご飯 70g (給食米)
	給食米 90g		給食米 80g		給食米 80g		給食米 80g		麦ご飯 80g (給食米)
普通牛乳 (飲用200ml)	普通牛乳 (飲用200ml)	普通牛乳 (飲用200ml)	普通牛乳 (飲用200ml)	普通牛乳 (飲用200ml)	麦 麦ごはん用				
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	鶏の塩レモン唐揚げ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ	いわしのカレー揚げ	いわしファイル 30g	豚キムチ丼	豚も脂身付き (小間) 塩コショウ
	カレー粉		でんぷん		清酒 本醸造酒		しょうが		はるさめ
	しょうが		油		レモン果汁 冷凍		にんにく		むき玉ねぎ
	にんにく		しょうがおろし 1k		にんにく		天塩		人参
	じゃがいも		にんにくおろし		しょうが		こいくちしょうゆ		はくさい キムチ (チルド)
	むき玉ねぎ		赤味噌		こしょう		カレー粉		エリンギ
	人参		白すりごま		液体塩こうじ		清酒 本醸造酒		長葱
	ローレル粉末		白いりごま		塩 並塩		でんぷん		にら
	塩 並塩		さとう 上白		でんぷん		油		干しいたけスライス
	こしょう		みりん 本みりん		油				にんにく
	ソテーオニオン	清酒 本醸造酒			さとう 上白				
	カレールウ (小麦なし)	こいくちしょうゆ			こいくちしょうゆ				
	中濃ソース	豆板醤			みりん 本みりん				
	トマトピューレ	水			清酒 本醸造酒				
	トマトケチャップ				油				
	さとう 上白	磯辺和え	もやし			ライスヌードルスープ	むね皮なし若鶏 (細切り)		
	赤ワイン		小松菜	まぐろ 油漬フレーク	大根と水菜の梅サラダ		清酒 本醸造酒		
	こいくちしょうゆ		はくさい	キャベツ	もやし		クイックオ (ライスヌードル)		
水	人参	きゅうり	人參	梅肉	小松菜	人參			
ツナコーンサラダ	まぐろ 油漬フレーク	若竹汁	たけのこ水煮 干切り	ごまにら豆乳豚汁	冷凍ホールコーン	家常豆腐	豚も脂身付き (小間) 塩コショウ	豆乳杏仁ポンチ	豚も脂身付き (小間) 塩コショウ
	キャベツ		人参		えのきたけ		しょうが		むき玉ねぎ
	きゅうり		長葱		大根 (葉を除く)		にんにく		もやし
	冷凍ホールコーン		えのきたけ		にら		キャベツ		とりからスープ
	人参		はくさい		ごぼうさがき		むき玉ねぎ		塩 並塩
	サラダ油		冷凍豆腐 (サイコロ) 月		人参		長葱		こしょう
	こいくちしょうゆ		わかめ (乾)		長葱		にら		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		かぶと型かまぼこ		冷凍油揚げ		人参		水
	穀物酢		清酒 本醸造酒		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		生揚げ		黄桃 (ダイス) 缶詰
	塩 並塩		こいくちしょうゆ		こんにゃく (色紙3×3.2)		油		
こしょう	塩 並塩	赤味噌	豆板醤	ダイスゼリーいちご (鉄)					
レモン果汁 冷凍	だしパック (鰹節のみ)	白味噌	さとう 上白	豆乳杏仁ゼリー ポンチ用					
さとう 上白	水	豆乳無調整	清酒 本醸造酒						
抹茶豆 (釜調理)	いり大豆 黄大豆全粒 国産	かしわもち	だしパック (鰹節のみ)	こいくちしょうゆ	メロンゼリー	メロンゼリー			
	車糖 三温糖		水	赤味噌					
	水		かしわもち (個包装)	豆乳無調整			でんぷん		
	抹茶			だしパック (鰹節のみ)					
	でんぷん			白ねりごま					

令和8年度 5月分 日別食品材料一覧表 《第2調理場》

No.2

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

5月13日(水)		5月14日(木)		5月15日(金)		5月18日(月)		5月19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	ココア 揚げパン	コッパン(揚げパン) 50g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		給食米 70g		ココア ピュアココア		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 80g		給食米 80g		グラニュー糖		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)	揚げパン	油	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
鯖の塩麹味噌焼き	太平洋さば 塩麹味噌漬け 40g	たらとポテトのチリソース揚げ	たら 2cm角 澱粉付き	チリ・コン・カン	牛乳	まぐろ 油漬フレーク	キャベツメンチ(小麦あり)	さんまの香味焼き	さんま ファイル 30g前後
			じゃがいも		金時豆(赤色)		油		にんにく
			油		豚もも脂身付き(一度挽)		のり		しょうが
			長葱		こしょう		人参		長葱
			にんにくおろし		にんにく		じゃがいも		油
			しょうが		しょうが		油		清酒 本醸造酒
			豆板醤		しょうが		さとう 上白		みりん 本みりん
			清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ		天塩		さとう 上白
			油		人参		トマトケチャップ		こいくちしょうゆ
			さとう 上白		じゃがいも		こいくちしょうゆ		水
納豆和え	糸引きひき割り納豆	小松菜と春雨のごまサラダ	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)	カリフラワーとキャベツのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	さつま汁(さつま芋入り)	キャベツメンチ(小麦あり)	納豆	納豆(カップ)
	はくさい		はるさめ		カリフラワー		のり		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
	もやし		きゅうり		キャベツ		人参		こいくちしょうゆ
	人参		人参		小松菜		はくさい		さとう 上白
	小松菜		小松菜		トマトケチャップ		小松菜		豆板醤
	こいくちしょうゆ		ごま油		ウスターソース		油		油
	液体かつおだし		白いりごま		こいくちしょうゆ		大根(葉を除く)		大根(葉を除く)
	みりん 本みりん		こいくちしょうゆ		チキンブイヨン		人参		人参
	洋辛子粉		洋辛子粉		ローレル粉末		ごま油		きゅうり
	かつお節(糸削り)						さいごま		小松菜
肉じゃが	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	卵とコーンのスープ	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	りんご(小袋)	まぐろ 油漬フレーク	さつま汁(さつま芋入り)	キャベツメンチ(小麦あり)	納豆	納豆(カップ)
	人参		スイートコーンクリーム缶詰		カリフラワー		のり		豚もも脂身なし(小間)塩コショウ
	むき玉ねぎ		冷凍ホールコーン		キャベツ		人参		さつま芋(紅あずま)共撰AM
	しらたき		凍結殺菌液卵(かきたま用)		小松菜		はくさい		大根(葉を除く)
	じゃがいも		むき玉ねぎ		人参		小松菜		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	油		人参		サラダ油		ごま油		冷凍油揚げ
	だしパック(鰹節のみ)		えのきたけ		こいくちしょうゆ		さいごま		人参
	さとう 上白		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		穀物酢		白いりごま		ごぼうささがき
	清酒 本醸造酒		にら		さとう 上白		さとう 上白		長葱
	こいくちしょうゆ		チキンブイヨン		塩 並塩		白いりごま		だしパック(鰹節のみ)
水	塩 並塩	こしょう	きざみ海苔	赤味噌					
	こしょう	むき玉ねぎ		白味噌					
	こいくちしょうゆ			水					
	清酒 本醸造酒								
	でんぷん								
	水								
	はちみつレモンゼリー								

令和8年度 5月分 日別食品材料一覧表 《第2調理場》

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

5月27日(水)		5月28日(木)		5月29日(金)	
	食品名		食品名		食品名
中華麺	蒸し中華めん 1kg	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	油		給食米 70g		給食米 70g
			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)
豚骨みそラーメン	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	さばのこまだれかけ	大西洋さば 切り身 40g	ハヤシライス	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
	しょうが		清酒 本醸造酒		にんにく
	にんにく		白すりごま		しょうが
	もやし		白いりごま		むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		さとう 上白		人参
	人参		みりん 本みりん		じゃがいも
	長葱		こいくちしょうゆ		ソテーオニオン
	キャベツ		水		油
	油		でんぷん		天塩
	赤味噌		油		こしょう
	塩 並塩				ローレル粉末
	こしょう				とりがらスープ
	清酒 本醸造酒		かぶ (直径4~5cm) 共撰M L		中濃ソース
	豚骨スープ (白湯)		キャベツ		トマトピューレ
	とりがらスープ		きゅうり		ハヤシルウ (小麦あり)
こいくちしょうゆ	人参	デミグラスソース (小麦あり)			
さとう 上白	塩昆布	赤ワイン			
豆板醤	しょうが	こいくちしょうゆ			
水	こいくちしょうゆ	水			
	塩 並塩				
	みりん 本みりん				
茎わかめの和え物	鶏ささみ水煮	八宝味噌汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	ハーブドレッシング	まぐろ 油漬フレーク
	きわかめ		じゃがいも		キャベツ
	はくさい		長葱		もやし
	きゅうり		人参		きゅうり
	人参		ごぼうささがき		人参
	サラダ油		大根 (葉を除く)		サラダ油
	塩 並塩		小松菜		穀物酢
	こいくちしょうゆ		えのきたけ		むき玉ねぎ
穀物酢	赤味噌	こいくちしょうゆ			
さとう 上白	白味噌	さとう 上白			
	だしパック (鯉節のみ)	塩 並塩			
	水	こしょう			
黒糖蒸しパン	黒糖蒸しパン 50g (個包装)	いちごとみかんの2色ゼリー	いちごとみかんの2色ゼリー 40g	おふのラスク (きなこ味)	焼きふ (京焼ふ)
					水
					油
					グラニュー糖
					きな粉 全粒大豆