



# 令和8年度7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。 No.2

7月7日(火)		7月8日(水)		7月9日(木)		7月10日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	コッペパン	コッペパン背割り50g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		コッペパン背割り60g		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 80g		普通牛乳(飲用200ml)		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)
星形ハンバーグ	星型ハンバーグ 40g	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	麻婆豆腐	豚もも脂身付き(一度挽)	パイシー揚げ	サーモン 角切り(衣つき)
	油		キャベツ		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		油
	トマト ダイスカット缶詰		きゅうり		しょうが		のり
	トマトケチャップ		むき枝豆		にんにく		スライス
	ウスターソース		人参		挽割大豆(煮グリッツ)		パイ
	中濃ソース		人参		むき玉ねぎ		シー
赤ワイン	塩 並塩	人参	揚げ				
さとう 上白	サラダ油	長葱					
水	こいくちしょうゆ	にら					
ポテトサラダ(ドレッシング)	じゃがいも	穀物酢	油	さとう 上白	オクラ		
	きゅうり	さとう 上白	さとう 上白	オイスターソース	きゅうり		
	人参	こしょう	こしょう	清酒 本醸造酒	えのきたけ		
	冷凍ホールコーン	にんにくおろし	豆板醤	こいくちしょうゆ	はくさい		
	塩 並塩	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	赤味噌	みりん	こいくちしょうゆ		
	こしょう	むき玉ねぎ	でんぷん	みりん 本みりん	穀物酢		
	さとう 上白	人参	とりがらスープ	液体かつおだし	みりん		
	サラダ油	エリンギ	水	きざみ海苔	液体かつおだし		
	穀物酢	パセリ			きざみ海苔		
	レモン果汁 冷凍	スイートコーンクリーム缶詰					
魚めんと冬瓜のすまし汁	魚めん(白)	コーンポタージュ	冷凍ホールコーン	春雨サラダ	さつまいも1.5cm角切り(皮あり)	じゃがいものそぼろ煮	むね皮付き若鶏(一度挽き)
	もも皮なし若鶏(小間切)塩コショウ		バター		油		挽割大豆(煮グリッツ)
	星型かまぼこ		白ワイン		ミルメーク(キャラメル味)		人参
	とうがん カット		塩 並塩		さとう 上白		むき玉ねぎ
	長葱		こしょう				じゃがいも
	小松菜		ローレル粉末				生揚げ
	だしパック(鯉節のみ)		チキンブイヨン				むき枝豆
	水		ホワイトルウ(小麦なし)				だしパック(鯉節のみ)
	粉末昆布		牛乳(調理用)				さとう 上白
	こいくちしょうゆ		豆乳無調整				清酒 本醸造酒
清酒 本醸造酒	生クリーム		天塩				
みりん 本みりん	エダムチーズ		こいくちしょうゆ				
天塩	水		でんぷん				
			水				
七タゼリー	七タゼリー(星形)	ソース	減塩ソース(小袋)				
		5					
		9					

