

令和6年 6月分 日別食品材料一覧表 第三調理場

6月7日(金)		6月10日(月)		6月11日(火)		6月12日(水)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
中華麺	蒸し中華めん	ご飯	給食米	シナモン揚げパン	コッパン	ご飯	給食米
	油				油		
牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml		シナモン	牛乳	普通牛乳 200ml
		鯖のピリ辛味噌	さば 切身 50g		さとう 上白		
担々麺(つゆ)	豚脂身付き一度挽き挽割大豆(レトルト)		油		ざらめ糖 グラニュー		むね皮付き若鶏(小間切)塩胡椒
	もやし(無漂白)		清酒 本醸造酒		塩 並塩		大豆の水煮
	人参		生姜 国産	牛乳	普通牛乳 200ml		人参
	長葱(国産)		さとう 上白				大根
	チンゲンサイ		みりん 本みりん		豚もも(1.5cm角)塩胡椒	呉汁	ほんしめじ
	エリンギ 生		醤油		大豆の水煮		じゃがいも
	生姜 国産		特上白味噌		にんにく(国産)		こんにゃく(色紙)
	にんにく(国産)		豆板醤		生姜 国産		長葱(国産)
	豆板醤		水		大豆の水煮		冷凍油揚げ
	ごま油 純正(1.5Kg)		でんぷん		むき玉ねぎ		豆乳無調整
	米みそ 赤色辛みそ	茎わかめの金平			人参		だしパック
	八丁みそ		くきわかめ(冷凍極細)		じゃがいも		米みそ 赤色辛みそ
	醤油		こんにゃく(つきこん)		油		特上白味噌
	清酒 本醸造酒		人参		赤ワイン		粉末昆布
	みりん 本みりん		さつま揚げ スライス		さとう 上白	清酒 本醸造酒	
	さとう 上白		ごま油 純正(1.5Kg)		塩 並塩	塩 並塩	
	塩 並塩		さとう 上白		ローレル粉末	水	
	こしょう		清酒 本醸造酒		こしょう	水	
	穀物酢		みりん 本みりん		トマトケチャップ		
	ラー油		醤油		トマトピューレ		
白すりごま	一味唐辛子粉	大豆と豚肉のトマト煮	トマト缶詰 ダイス				
ねりごま 白	だしパック			パプリカ 粉			
豆乳無調整	油			オールスパイス 粉			
鶏がらスープ	水			大豆粉(豆ファイバー粉)			
水	白いりごま			中濃ソース(1.8㍓)			
				醤油			
				チキンブイヨン			
				水			
野菜のハーブドレッシングサラダ	キャベツ	冬瓜入りすまし汁	むね皮なし若鶏(小間切)塩胡椒	野菜とマカロニのドレッシング和え	マカロニ(クルル)	あじの南蛮漬	あじ 切り身 40g
	きゅうり		とうがん 果実 生		サラダ油		でんぷん
	人参		人参		きゅうり		油
	黄パプリカ 国産		えのきたけ 生		人参		醤油
	サラダ油		小松菜		キャベツ		清酒 本醸造酒
	穀物酢		冷凍豆腐		冷ホールコーン		穀物酢
	ハーブシーズニング(バジル)		洗いごぼう 国産		サラダ油		さとう 上白
	こしょう		冷凍油揚げ		穀物酢		塩 並塩
	さとう 上白		長葱(国産)		醤油		さとう 上白
	塩 並塩		清酒 本醸造酒		塩 並塩		ごま油 純正(1.5Kg)
にんにく おろし 国産	みりん 本みりん	だしパック	塩 並塩				
	塩 並塩	粉末昆布	白いりごま				
	だしパック	粉末 かつお節					
	粉末昆布	醤油					
	水	水					
蒸しパン(キャロット)	蒸しパン 80g(キャロット)	ヨーグルト	ヨーグルト 70g(鉄カルシウム強化)			メロンミルクプリン	メロンミルクプリン(40g)

