

令和7年 11月分日別食品材料一覧表 第三調理場

1 1月4日(火)		1 1月5日(水)		1 1月6日(木)		1 1月7日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
カルシウムパン	カルシウムパン	ごはん	給食米	ごはん	給食米	麦ごはん	麦ごはん
		牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml
牛乳	普通牛乳 200ml	青のりポテト	じゃがいも	豆腐と野菜の味噌汁	豚もも脂身付き小間 塩胡椒	肉じゃが	豚もも脂身付き小間 塩胡椒
ポトフ			油		冷凍油揚げ		むき玉ねぎ
	ウインナーソーセージ 2cmカット		塩 並塩		木綿豆腐		人参
	じゃがいも	カレー麻婆豆腐	あおさのり		むき玉ねぎ		じゃがいも
	セロリー 国産				長葱 (国産)		しらたき
	かぶ 葉なし 4~5cm		豚脂身付き一度挽き		人参		油
	むき玉ねぎ		挽割大豆 (レトルト)		はくさい		かつおだし
	人参		生姜 国産		わかめ (乾)		さとう 上白
	キャベツ		にんにく (国産)		だしパック		清酒 本醸造酒
	チキンブイヨン		むき玉ねぎ		水		醤油
	水		人参		粉末 かつお節		みりん 本みりん
	醤油		エリンギ 生		粉末昆布		水
	白ワイン		ピーマン		清酒 本醸造酒	ししやものカレー揚げ (2)	子持からふとししゃも 生干し
	ローレル粉末		冷凍豆腐		特上白味噌		でんぷん
	塩 並塩		油	かつおのフライ	米みそ 赤色辛みそ		油
	こしょう		さとう 上白		塩 並塩		カレー粉
	油		清酒 本醸造酒				こしょう
鮭のバジルマヨネーズ焼き	さけ 40g		塩 並塩	えのきサラダ	かつおフライ (50g)	荳わかめのごまサラダ	塩 並塩
	白ワイン	わかめといかのサラダ	醤油		油		
	マヨネーズ (加熱用)		豆板醤		パセリ 乾		
こんにゃくサラダ	塩 並塩		カレーウ (小麦なし)				
	ハーブシーズニング (バジル)		カレー粉	りんごヨーグルト	えのきたけ 生	小袋黒糖ビーンズ	くきわかめ (冷凍極細)
	油		大豆粉 (豆ファイバー粉)		小松菜根切り		きゅうり
			鶏がらスープ		人参		人参
	まぐろ 油漬 フレーク		水		もやし (無漂白)		もやし (無漂白)
	キャベツ		わかめ (乾)	ソース	サラダ油		まぐろ 油漬 フレーク
	きゅうり		冷ホールコーン		醤油		さとう 上白
	冷ホールコーン		きゅうり		穀物酢		醤油
	サラダこんにゃく		大根		さとう 上白	小袋黒糖ビーンズ	穀物酢
	さとう 上白		人参		きざみのり		洋辛子粉
	醤油		いか短冊	りんごヨーグルト			サラダ油
	穀物酢		サラダ油		りんごヨーグルト 70g		塩 並塩
	塩 並塩		醤油				白いりごま
	こしょう		穀物酢				
	サラダ油		さとう 上白				
	洋辛子粉		塩 並塩				
			こしょう				
			洋辛子粉				
チョコクリーム小袋	チョコレートクリーム (小袋)	みかんゼリー		ソース	ソース小袋		黒糖ビーンズ
			みかんゼリー 40g				

令和7年 11月分日別食品材料一覧表 第三調理場

11月10日(月)		11月11日(火)		11月12日(水)		11月13日(木)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
食パン	食パン	ご飯	給食米	ご飯	給食米	ご飯	給食米
牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml
はくさいのチャウダー	むね皮付き若鶏（小間切）塩胡椒	豚玉井	豚もも脂身付き小間 塩胡椒	家常豆腐	豚もも脂身付き小間 塩胡椒	れんこん入りハヤシライス	豚もも脂身付き小間 塩胡椒
	ベーコンバラ 減塩タイプ		生姜 国産		にんにく（国産）		むき玉ねぎ
	エリンギ 生		はるさめ 国産		生姜 国産		じゃがいも
	セロリー 国産		人参		生揚げ		人参
	むき玉ねぎ		むき玉ねぎ		人参		れんこん 国産
	人参		なると巻き		たけのこ（筍水煮缶 国内産）○		むき枝豆（冷凍・国産）
	はくさい		ほんしめじ		むき玉ねぎ		挽割大豆（レトルト）
	チンゲンサイ		凍結液卵（かきたま用）		長葱（国産）		大豆ミンチ
	スイートクリームコーン缶詰		卵殻粉		キャベツ		赤ワイン
	白いんげん豆（ペースト）		油		こんにゃく（色紙）		デミグラスソース（小麦あり）
	チキンブイヨン		清酒 本醸造酒		油		ハヤシルウ（小麦あり）
	水		醤油		清酒 本醸造酒		トマトピューレ
	米粉		さとう 上白		さとう 上白		トマトケチャップ
	ホワイトルウ（小麦なし）		みりん 本みりん		米みそ 赤色辛みそ		こしょう
	白ワイン		かつおだし		豆板醤		油
	塩 並塩		水		醤油		さとう 上白
	こしょう		でんぶん		でんぶん		ローレル粉末
	ローレル粉末		一味唐辛子粉		水		中濃ソース（1.8%）
	牛乳（調理用）						醤油
	豆乳無調整	春雨スープ	むね皮付き若鶏（小間切）塩胡椒	たらの南蛮漬け	たら 切身40g 澱粉付き	ブロッコリー	水
	クリーム 乳脂肪		はるさめ 国産		でんぶん		塩 並塩
	エダムチーズ		人参		油		チキンブイヨン
	バター		冷凍豆腐		醤油		でんぶん
	油		キャベツ		清酒 本醸造酒		
ハンバーグデミグラスソースかけ	ハンバーグ 60g		もやし（無漂白）		穀物酢	ブロッコリー	揚げちりめんじゃこ（500g）
	デミグラスソース（小麦あり）		小松菜		さとう 上白		ブロッコリー
	トマトケチャップ		清酒 本醸造酒		一味唐辛子粉		きゅうり
	ウスターソース（1.8%）		醤油		生姜 国産		キャベツ
	中濃ソース（1.8%）		塩 並塩		長葱（国産）		人参
	醤油		こしょう		水		まぐろ 油漬 フレーク
	赤ワイン		チキンブイヨン		でんぶん		サラダ油
	さとう 上白		水				穀物酢
	塩 並塩	さつまいもと豆のカリントウ		きゅうりとわかめの中華和え	ハム ローススライス	プリン	冷凍レモン果汁
	水		さつまいも1.5cm角切り		わかめ（乾）		さとう 上白
	でんぶん		大豆の水煮		もやし（無漂白）		塩 並塩
	油		国産 ミックスビーンズ		きゅうり		こしょう
	むき玉ねぎ		油		人参		醤油
	パセリ 乾		でんぶん		塩 並塩		
コーンポテトサラダ			醤油		醤油		プリン
	きゅうり		黒砂糖		さとう 上白		
	じゃがいも		さとう 上白		穀物酢		
	人参		塩 並塩		こしょう		
	冷ホールコーン		水		ごま油 純正（1.5Kg）		
	まぐろ 油漬 フレーク			ラフランスゼリー	白いりごま		
	サラダ油						
	穀物酢				ラフランスゼリー（40g）		
	冷凍レモン果汁						
	醤油						
	さとう 上白						
	塩 並塩						
	こしょう						
りんごジャム	りんごジャム小袋						

令和7年 11月分日別食品材料一覧表 第三調理場

11月14日(金)		11月17日(月)		11月18日(火)		11月19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	ご飯	給食米	ご飯	給食米
	油						
	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml
牛乳							
豚骨醤油ラーメン(つゆ)	豚もも脂身付き小間 塩胡椒	油揚げと白菜のオイスター丼	豚もも脂身付き小間 塩胡椒	セルフおこげスープ(五目スープ)	豚もも脂身付き小間 塩胡椒	大根と里芋の生姜煮	豚もも(1.5cm角) 塩胡椒
	生姜 国産		生姜 国産		なると巻き		生姜 国産
	うずら卵 水煮(月)		にんにく(国産)		木綿豆腐		里芋 カット
	なると巻き		冷凍油揚げ		むき玉ねぎ		大根
	もやし(無漂白)		さつま揚げ スライス		たけのこ(筍水煮缶 国内産)○		むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		人参		人参		人参
	人参		チンゲンサイ		はくさい		生揚げ
	長葱(国産)		ほんしめじ		チンゲンサイ		さつま揚げ スライス
	キャベツ		はくさい		生姜 国産		むき枝豆(冷凍・国産)
	にんにく(国産)		むき玉ねぎ		オイスターソース		油
	生姜 国産		醤油		清酒 本醸造酒		だしパック
	油		清酒 本醸造酒		醤油		醤油
	醤油		さとう 上白		塩 並塩		清酒 本醸造酒
	塩 並塩		塩 並塩		こしょう		みりん 本みりん
	こしょう		こしょう		鶏がらスープ		さとう 上白
	清酒 本醸造酒		油		水		水
	豚骨スープ(白湯)		オイスターソース		でんぷん		塩 並塩
	鶏がらスープ		鶏がらスープ				でんぷん
	水		でんぷん		むね皮付き若鶏(2cm角切り) 塩コショウ		一味唐辛子粉
	穀物酢		水		でんぷん		
	さとう 上白		豆板醤	ヤンニョムチキン	油	揚げいわしの蒲焼き	まいわしフィレ 澱粉付
	豆板醤		ごま油 純正(1.5Kg)		にんにく(国産)		でんぷん
じゃこと大根のごまサラダ	水菜	卵入りおろし汁	むね皮付き若鶏(小間切) 塩胡椒		コチュジャン		油
	人参		竹輪(スライス竹輪)(月契約)		みりん 本みりん		醤油
	きゅうり		凍結液卵(かきたま用)		醤油		清酒 本醸造酒
	大根		冷凍豆腐		トマトケチャップ		みりん 本みりん
	まぐろ 油漬 フレーク		えのきたけ 生		さとう 上白		さとう 上白
	揚げちりめんじゃこ(500g)		大根		はちみつ 1k		生姜 国産
	ごま油 純正(1.5Kg)		人参		水		水
	醤油		長葱(国産)		でんぷん		
	穀物酢		油	もやしのナムル	もやし(無漂白)	磯辺和え	小松菜根切り
	こしょう		醤油		小松菜根切り		もやし(無漂白)
	さとう 上白		清酒 本醸造酒		冷凍油揚げ		キャベツ
	塩 並塩		塩 並塩		人参		人参
	白いりごま		だしパック		さとう 上白		きざみのり
蒸しパン(カフェオレ)			水		塩 並塩		サラダ油
	蒸しパン(カフェオレ) 80		でんぷん		ごま油 純正(1.5Kg)		穀物酢
			卵殻粉		醤油		さとう 上白
					一味唐辛子粉		醤油
			さつま芋		白いりごま		清酒 本醸造酒
			油	小袋おこげ		(お米のムースソース)	千葉県産お米のムース(ラフランスソース)
			塩 並塩				

令和7年 11月分日別食品材料一覧表 第三調理場

1 1月20日(木)		1 1月21日(金)		1 1月25日(火)		1 1月26日(水)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
揚げパン キャラメル風味	コッパン	ごはん	給食米	ごはん	給食米	ごはん	給食米
	油						
	調理用ミルメーク（キャラメル味）		普通牛乳 200ml		普通牛乳 200ml		普通牛乳 200ml
	さとう 上白						
牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳		牛乳		牛乳	
豆入り コーン クリーム シチュー	むね皮付き若鶏（2cm角切り）塩コショウ	根菜の味噌汁	むね皮付き若鶏（小間切）塩胡椒	うずら卵と生揚げの煮物	豚もも（1.5cm角）塩胡椒	韓国風すき焼き	豚もも脂身付き小間 塩胡椒
	油		生姜 国産		生姜 国産		焼き豆腐
	むき玉ねぎ		清酒 本醸造酒		うずら卵 水煮（月）		えのきたけ 生
	エリンギ 生		ごぼう ささがき 国産		生揚げ		むき玉ねぎ
	人参		冷凍油揚げ		大根		長葱（国産）
	じゃがいも		大根		むき玉ねぎ		人参
	大豆の水煮		こんにゃく（色紙）		人参		はくさい
	スイートクリームコーン缶詰		じゃがいも		さつま揚げ スライス		しらたき
	冷ホールコーン		人参		こんにゃく（色紙）		ごま油 純正（1.5kg）
	パセリ 乾		長葱（国産）		かつおだし		生姜 国産
	ローレル粉末		米みそ 赤色辛みそ		醤油		にんにく（国産）
	チキンブイヨン		特上白味噌		みりん 本みりん		豆板醤
	塩 並塩		粉末昆布		さとう 上白		醤油
	こしょう		煮干し 粉		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒
	ホワイトルウ（小麦なし）		だしパック		油		みりん 本みりん
	大豆粉（豆ファイバー粉）		水		水		さとう 上白
	牛乳（調理用）		塩 並塩		一味唐辛子粉		塩 並塩
	豆乳無調整				でんぷん		こしょう
	エダムチーズ		さば 切身50g 薄塩こしょう				すりおろしりんご
	水		油	さんまのケチャップ揚げ	さんまフィレ30g 澱粉付		水
ほうれん草のスパゲティサラダ	スパゲティハーフカット	さばのスタミナ焼き	醤油		でんぷん	焼き棒餃子	でんぷん
	サラダ油		清酒 本醸造酒		油		白すりごま
	ほうれん草 根切り		みりん 本みりん		生姜 国産		
	むき玉ねぎ		さとう 上白		醤油		
	人参		にんにく（国産）		さとう 上白		
	キャベツ	納豆和え	生姜 国産	春雨サラダ	ウスターソース（1.8%）	竹輪とわかめの和え物	棒餃子40g
	まぐろ 油漬 フレーク		豆板醤		トマトケチャップ		油
	サラダ油		水		清酒 本醸造酒		
	穀物酢		でんぷん		こしょう		
	さとう 上白		長葱（国産）		水		
	塩 並塩				でんぷん		
	こしょう		糸引き納豆 500g入			はちみつレモンゼリー	竹輪（スライス竹輪）（月契約）
	ハーブシーズニング（バジル）		もやし（無漂白）		はるさめ 国産		きゅうり
小袋りんご	りんご（小袋）		人参		サラダ油		人参
			小松菜根切り		きゅうり		もやし（無漂白）
			醤油		もやし（無漂白）		わかめ（乾）
			さとう 上白		冷ホールコーン		サラダ油
			洋辛子粉		人参		醤油
			かつお 削り節	スフェリーツミック	醤油		穀物酢
			きざみのり		穀物酢		さとう 上白
					さとう 上白		塩 並塩
					サラダ油		
					洋辛子粉		
		ヨーグルト	ヨーグルト 70g（鉄カルシウム強化）		塩 並塩		
					フルーツミックスゼリー		

令和7年 11月分日別食品材料一覧表 第三調理場

11月27日(木)		11月28日(金)	
	食品名		食品名
黒糖パン	黒糖コッペパン 丸型	麦ご飯	
牛乳	普通牛乳 200ml	牛乳	普通牛乳 200ml
うずら卵入りけんちんうどん	冷凍うどんハーフカット	カレーライス	豚もも(1.5cm角)塩胡椒
	もも皮つき若鶏(小間切)塩胡椒		にんにく(国産)
	うずら卵 水煮(月)		生姜 国産
	もみじ型かまぼこ		人参
	人参		むき玉ねぎ
	はくさい		じゃがいも
	大根		エリンギ 生
	冷凍油揚げ		大豆ミンチ
	長葱(国産)		挽割大豆(レトルト)
	ほんしめじ		むき枝豆(冷凍・国産)
	刻み昆布		油
	みりん 本みりん		カレー粉
	清酒 本醸造酒		塩 並塩
	だしパック		こしょう
	塩 並塩		中濃ソース(1.8%)
	醤油		醤油
	粉末 かつお節		さとう 上白
	水		トマトピューレ
	一味唐辛子粉		トマトケチャップ
いかとポテトのレモン揚げ	いか短冊	キャベツとマカロニのドレッシング和え	カレーウ(小麦なし)
	でんぶん		ローレル粉末
	じゃがいも		ガラムマサラ
	油		赤ワイン
	さとう 上白		チキンブイヨン
	醤油		水
	清酒 本醸造酒		でんぶん
	みりん 本みりん		
れんこんのゴマドレサラダ	冷凍レモン果汁	みかん	まぐろ 油漬 フレーク
	水		きゅうり
			キャベツ
	れんこん 国産 スライス		人参
	ごぼう ささがき 国産		冷ホールコーン
	人参		マカロニ(クルル)
	小松菜根切り		サラダ油
	冷ホールコーン		サラダ油
	まぐろ 油漬 フレーク		醤油
	醤油		穀物酢
	塩 並塩		さとう 上白
	ごま油 純正(1.5Kg)		塩 並塩
小袋りんご	穀物酢	小袋味付き小魚	こしょう
	さとう 上白		温州みかん S
	ねりごま 白		
	白すりごま		
	こしょう		味付小魚小袋(ごま無)
	りんご(小袋)		