令和6年5月分　日別食品材料一覧表〈第1調理場〉　No.1
＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

5月1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）
赤魚一夜干し	赤魚　一夜干し　４０ｇ
	油
ウィンナーサラダ	ウィンナー０．７ｃｍカット
	グリーンアスパラガス
	キャベツ
	きゅうり
	もやし
	冷凍ホールコーン
	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
新じゃがのそぼろ煮	むね皮付き若鶏（一度挽き）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	人参
	むき玉ねぎ
	じゃがいも
	生揚げ
	冷グリンピース
	だしパック（鰹節のみ）
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	天塩
	こいくちしょうゆ
	でんぷん
	水
豆乳クリームソーダ風メロンゼリー	クリームソーダ風ゼリー（乳卵なし）

5月2日(木)	
	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）
豚キムチ丼	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	むき玉ねぎ
	しらたき
	人参
	はくさい　キムチ
	エリンギ
	長葱
	にら
	干ししいたけスライス
	にんにく
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	清酒　本醸造酒
	油
わかめスープ	わかめ（乾）
	むね皮付き若鶏（小間）塩コショウ
	かぶと型かまぼこ
	大根（葉を除く）
	長葱
	冷凍豆腐（サイコロ）月
	とりがらスープ
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	天塩
	こしょう
	水
お好みポテト	じゃがいも
	油
	中濃ソース
	トマトケチャップ
	青さ粉
	かつお節（糸削り）
かしわもち	かしわもち（個包装）

5月7日(火)	
	食品名
中華麺	蒸し中華めん
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
担々麺	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	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
	キャベツ
	もやし
	エリンギ
	長葱
	白ねりごま
	穀物酢
	こいくちしょうゆ
	天塩
	こしょう
	豆乳無調整
	とりがらスープ
	水
茎わかめの和え物	鶏ささみ水煮
	くきわかめ
	はくさい
	きゅうり
	人参
	サラダ油
	天塩
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
ストロベリーカスタードタルト	ストロベリーカスタードタルト（個包装）

5月8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）
キーマカレー	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	にんにく
	しょうが
	むき玉ねぎ
	人参
	すりおろしりんご
	冷グリンピース
	油
	赤ワイン
	カレー粉
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	トマトピューレ
	トマトケチャップ
	中濃ソース
	ローレル粉末
	チキンブイヨン
	こいくちしょうゆ
	カレールウ（小麦なし）
	水
米粉のコーンスープ（乳なし）	むね皮なし若鶏（小間）塩コショウ
	むき玉ねぎ
	人参
	じゃがいも
	エリンギ
	スイートコーンクリーム缶詰
	冷凍ホールコーン
	パセリ
	天塩
	こしょう
	ローレル粉末
	チキンブイヨン
	豆乳無調整
	水
	米粉
	油
ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー
	カリフラワー　共撰ＡＭ・ＡＬ
	キャベツ
	きゅうり
	まぐろ　油漬フレーク
	サラダ油
	天塩
	こしょう
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー

はちみつレモンゼリー→

令和6年5月分　日別食品材料一覧表<第1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9日(木)	
	食品名
麦ごはん	麦ご飯　６０ｇ（給食米）
	麦ご飯　７０ｇ（給食米）
	麦ご飯　８０ｇ（給食米）
	麦　麦ごはん用（給食用）
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
子持ちししゃもの青のりあげ	子持ちししゃも　生干し
	しょうが
	にんにく
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	でんぷん
	油
	青さ粉
春雨サラダ	まぐろ　油漬フレーク
	はるさめ
	もやし
	小松菜
	人参
	極細かまぼこ　黄
	こいくちしょうゆ
	ごま油
	穀物酢
	さとう　上白
	天塩
	洋辛子粉
	白いりごま
麻婆豆腐	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	しょうが
	にんにく
	むき玉ねぎ
	人参
	エリンギ
	長葱
	にら
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	油
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	豆板醤
	赤味噌
	トマトケチャップ
	オイスターソース
	とりがらスープ
	水
	でんぷん

5月１０日(金)	
	食品名
黒糖食パン	黒糖食パン５０ｇ（１枚１食）
	黒糖食パン６０ｇ（１枚１食）
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
ハンバーグ　ケチャップソース	ハンバーグ　Ｃａ・Ｆｅ強化　４０ｇ
	油
	むき玉ねぎ
	トマトケチャップ
	中濃ソース
	赤ワイン
	水
ポテトサラダ（ドレッシング）	まぐろ　油漬フレーク
	じゃがいも
	きゅうり
	冷凍ホールコーン
	天塩
	こしょう
	さとう　上白
	サラダ油
	穀物酢
	むき玉ねぎ
豆乳キャロットシチュー	むね皮付き若鶏（小間）塩コショウ
	むき玉ねぎ
	にんじんペースト
	人参
	エリンギ
	白いんげん豆ペースト
	パセリ
	天塩
	こしょう
	ローレル粉末
	チキンブイヨン
	ホワイトルウ（小麦なし）
	豆乳無調整
	油
	水
はちみつ	はちみつ（個包装）

5月１３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）
にらまんじゅう	にらまんじゅう
	油
わかめサラダ	わかめ（乾）
	カリフラワー　共撰ＡＭ・ＡＬ
	キャベツ
	きゅうり
	人参
	まぐろ　油漬フレーク
	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
	洋辛子粉
	むき玉ねぎ
家常豆腐	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	しょうが
	にんにく
	キャベツ
	むき玉ねぎ
	長葱
	にら
	人参
	生揚げ
	油
	豆板醤
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	赤味噌
	ごま油
	でんぷん
抹茶大豆	抹茶大豆（小袋）

5月１４日(火)	
	食品名
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
煮込みうどん	ゆでうどん
	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	人参
	なると巻き
	冷凍油揚げ
	小松菜
	長葱
	みりん　本みりん
	天塩
	こいくちしょうゆ
	粉末昆布
	だしパック（鰹節のみ）
	水
さばのケチャップ揚げ	大西洋さば　切り身　４０ｇ
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	にんにく
	しょうが
	でんぷん
	油
	トマトケチャップ
	ウスターソース
	さとう　上白
	こしょう
	でんぷん
	水
のりごまナムル	鶏ささみ水煮
	もやし
	人参
	はくさい
	キャベツ
	ごま油
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	白いりごま
	きざみ海苔
プリン	プリン

令和6年5月分　日別食品材料一覧表〈第1調理場〉　No.3
＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

5月１５日(水)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
カレーライス	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	カレー粉
	しょうが
	にんにく
	じゃがいも
	むき玉ねぎ
	人参
	油
	ローレル粉末
	天塩
	こしょう
	ソテーオニオン
	すりおろしりんご
	カレールウ（小麦なし）
	中濃ソース
	トマトピューレ
	トマトケチャップ
	こいくちしょうゆ
	チキンブイヨン
	赤ワイン
	水
切干大根のナムル	切り干し大根
	小松菜
	大根（葉を除く）
	もやし
	きゅうり
	まぐろ　油漬フレーク
	サラダ油
	こいくちしょうゆ
	さとう　　上白
	天塩
	穀物酢
ヨーグルト	プレーンヨーグルト（１００ｇ）

5月１６日(木)	
	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）
いかのアップルマリネ	いか短冊　澱粉付
	でんぷん
	油
	白ワイン
	すりおろしりんご
	むき玉ねぎ
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	レモン果汁　冷凍
	さとう　　上白
	油
ひじきのサラダ	ひじき　　ほしひじき
	きゅうり
	冷凍ホールコーン
	人参
	もやし
	むき枝豆
	まぐろ　油漬フレーク
	サラダ油
	さとう　　上白
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	むき玉ねぎ
ごまにら豆乳豚汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	ほんしめじ　　生
	大根（葉を除く）
	にら
	ごぼうささがき
	人参
	長葱
	冷凍油揚げ
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	こんにゃく（色紙３×３２）
	赤味噌
	白味噌
	豆乳無調整
	だしパック（鰹節のみ）
	白ねりごま
	白すりごま
	清酒　　本醸造酒
	みりん　本みりん
	水

5月１７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）
八宝菜	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	しょうが
	こいくちしょうゆ
	清酒　　本醸造酒
	むき海老　冷凍
	いか１×４（サラダ用）
	エリンギ
	むき玉ねぎ
	はくさい
	人参
	チンゲンサイ
	干ししいたけスライス
	天塩
	こしょう
	こいくちしょうゆ
	とりがらスープ
	でんぷん
	油
	さとう　　上白
	水
バンバンジーサラダ	鶏ささみ水煮
	きゅうり
	冷凍ホールコーン
	しらたき
	白ねりごま
	こいくちしょうゆ
	さとう　　上白
	豆板醤
	穀物酢
	ごま油
	しょうが
	にんにくおろし
	長葱
キャラメルポテト	さつまいも　１．５ｃｍ角切り（皮あり）
	油
	ミルメーク（キャラメル味）
	グラニュー糖

5月２０日(月)	
	食品名
ココア揚げパン	コッペパン（揚げパン）５０ｇ
	ココア　ピュアココア
	グラニュー糖
	天塩
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
ポークビーンズ	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	むき玉ねぎ
	人参
	じゃがいも
	大豆の水煮
	にんにく
	油
	さとう　　上白
	天塩
	ローレル粉末
	こしょう
	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）
	チキンブイヨン
	水
カリフラワーとキャベツのサラダ	カリフラワー　共撰ＡＭ・ＡＬ
	まぐろ　油漬フレーク
	キャベツ
	小松菜
	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
りんごゼリー	りんごゼリー　４０ｇ

令和6年5月分　日別食品材料一覧表<第1調理場>　No.4

＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

5月21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）
鯖の塩麹味噌焼き	太平洋さば　塩麹味噌漬け　４０ｇ
納豆和え	糸引きひき割り納豆
	キャベツ
	もやし
	人参
	小松菜
	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
肉じゃが	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
	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
	水

5月22日(水)	
	食品名
コッペパン	ｺｯﾍﾟﾊﾟﾝ 丸型 横ｽﾗｲｽ50g
	ｺｯﾍﾟﾊﾟﾝ 丸型 横ｽﾗｲｽ60g
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
コロッケ	コロッケ(Ｆｅ．Ｃａ)50g
	油
人参ドレッシングサラダ	ハム(ｽﾗｲｽ1/2 0.6㎝ｶｯﾄ)
	ブロッコリー
	キャベツ
	黄ピーマン（黄パプリカ）
	にんじんペースト
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	サラダ油
	天塩
	こしょう
豆乳シチュー	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩ｺｼｮｳ
	白ワイン
	油
	むき玉ねぎ
	人参
	じゃがいも
	はくさい
	むき枝豆
	パセリ
	豆乳無調整
	ホワイトルウ（小麦なし）
	天塩
	こしょう
	ローレル粉末
	チキンブイヨン
	水
ソース５ｇ	中濃ソース５ｇ小袋
チョコクレープ	チョコクレープ（乳卵なし）

5月23日(木)	
	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）
鶏肉のレモンソース	むね皮なし若鶏（１．５ｃｍ角）塩コショウ
	でんぷん
	油
	瀬戸内レモンソイクリーム（乳卵なし）
	こいくちしょうゆ
	白ワイン
	レモン果汁　冷凍
	水
きゅうりの土佐和え	きゅうり
	キャベツ
	えのきたけ
	かつお節（糸削り）
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	穀物酢
	さとう　上白
	液体かつおだし
豚汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	人参
	大根（葉を除く）
	じゃがいも
	冷凍豆腐（サイコロ）月
	こんにゃく（色紙３×３２）
	長葱
	赤味噌
	白味噌
	だしパック（鰹節のみ）
	粉末昆布
	水
	しょうが
フルーツミックスゼリー	フルーツミックスゼリー

5月24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）
親子丼	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩コショウ
	人参
	むき玉ねぎ
	えのきたけ
	さやいんげん
	凍結殺菌液卵
	凍り豆腐（小粒）
	清酒　本醸造酒
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	だしパック（鰹節のみ）
	粉末昆布
	水
	油
トックと野菜のスープ	トック
	豚もも脂身付き(小間)塩ｺｼｮｳ
	はくさい
	長葱
	冷凍油揚げ
	チンゲンサイ
	とりがらスープ
	天塩
	こしょう
	こいくちしょうゆ
	水
さつま芋の甘辛あげ	さつまいも(紅あずま)共撰AM
	油
	車糖　三温糖
	こいくちしょうゆ
	はちみつ
	水

令和6年5月分　日別食品材料一覧表〈第1調理場〉　No.5

＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

5月27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）
かつおのはちみつ黒酢あんかけ	かつお　皮無し2cm角切
	しょうが
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	でんぷん
	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
磯辺和え	ハム(ｽﾗｲｽ1/2 0.6cmｶｯﾄ)
	小松菜
	もやし
	人参
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	清酒　本醸造酒
	サラダ油
	きざみ海苔
若竹汁	たけのこ水煮　千切り
	わかめ（乾）
	むね皮付き若鶏(小間) 塩ｺｼｮｳ
	長葱
	えのきたけ
	キャベツ
	冷凍油揚げ
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	天塩
	だしパック（鰹節のみ）
	水
ミルメークコーヒー	ミルメークコーヒー（個包装）

5月28日(火)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
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
	にんにく
	しょうが
	むき玉ねぎ
	人参
	じゃがいも
	油
	天塩
	こしょう
	ローレル粉末
	とりがらスープ
	中濃ソース
	トマトピューレ
	ハヤシルウ（小麦あり）
	デミグラスソース（小麦あり）
	赤ワイン
	こいくちしょうゆ
	水
	ソテーオニオン
ブロッコリーのごまサラダ	ブロッコリー
	キャベツ
	きゅうり
	冷凍ホールコーン
	白ねりごま
	白すりごま
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	サラダ油
きなこ豆（釜調理）	いり大豆　黄大豆全粒　国産
	車糖　三温糖
	水
	きな粉　全粒大豆

5月29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）
鶏肉の香味あげ	むね皮なし若鶏切り身40g 塩ｺｼｮｳ
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	さとう　上白
	にんにく
	しょうが
	でんぷん
	油
きつねあえ	冷凍油揚げ
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	水
	もやし
	人参
	小松菜（軸切り落とし）
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
豚肉と焼き豆腐の煮物	豚もも脂身付き(小間) 塩ｺｼｮｳ
	干ししいたけスライス
	人参
	むき玉ねぎ
	しらたき
	冷凍焼き豆腐
	はくさい
	長葱
	えのきたけ
	油
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	水
	だしパック（鰹節のみ）
ミニたい焼き	たい焼き

5月30日(木)	
	食品名
ソフト麺	ソフトスパゲティ
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
きのこのクリームスパゲティ	ベーコン（１㎝カット）
	むね皮なし若鶏(細切り) 塩ｺｼｮｳ
	にんにく
	むき玉ねぎ
	人参
	ほんしめじ　生
	エリンギ
	マッシュルーム
	パセリ
	白いんげん豆ペースト
	バター
	油
	ローレル粉末
	白ワイン
	天塩
	こしょう
	ホワイトルウ（小麦なし）
	豆乳無調整
	牛乳（調理用）
	生クリーム
	エダムチーズ
	水
和風サラダ	はくさい
	小松菜
	きゅうり
	まぐろ　油漬フレーク
	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
	天塩
	むき玉ねぎ
さつまいもとくりのタルト	さつまいもとくりのﾀﾙﾄ(個包装)

5月31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）
いわしのカレー揚げ	いわしフィレ　３０ｇ
	しょうが
	にんにく
	天塩
	こいくちしょうゆ
	カレー粉
	清酒　本醸造酒
	でんぷん
	油
焼肉サラダ	豚もも脂身付き(千切り) 塩ｺｼｮｳ
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	にんにく
	しょうが
	豆板醤
	油
	大根（葉を除く）
	人参
	きゅうり
	小松菜
	こいくちしょうゆ
	天塩
	こしょう
	ごま油
	白いりごま
	穀物酢
	さとう　上白
かぼちゃの味噌汁	かぼちゃ1.5㎝角切り
	洗いごぼう
	人参
	冷凍油揚げ
	干ししいたけスライス
	むね皮付き若鶏(小間) 塩ｺｼｮｳ
	長葱
	だしパック（鰹節のみ）
	粉末昆布
	赤味噌
	白味噌
	水
りんご（小袋）	りんご３５ｇ（小袋）