

令和7年度10月 日別食品食品材料一覧表<第1調理場>

*食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

No. 1

10月1日(水)		10月2日(木)		10月3日(金)		10月6日(月)	
	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 70g	ゆでスパゲティ	茹でスパゲティ 1k	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		給食米 80g		油		給食米 70g
	給食米 80g		給食米 90g				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)
焼き棒餃子	棒餃子	豚丼	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ			さんまのピリ辛味噌だれかけ	さんま フィレ 30g前後
	油		しらたき				こいくちしょうゆ
			むき玉ねぎ				清酒 本醸造酒
			干しいたけスライス				みりん 本みりん
春雨サラダ			もやし				さとう 上白
	まぐろ 油漬フレーク		にんにく	牛乳			赤味噌
	はるさめ		油		普通牛乳(飲用200ml)		油
	もやし		清酒 本醸造酒	スパゲティミートソース			豆板醤
	小松菜		みりん 本みりん				しょうが
	人参		さとう 上白				水
	冷凍ホールコーン		こいくちしょうゆ		豚もも脂身付き(一度挽)		でんぷん
	こいくちしょうゆ				しょうが	焼肉サラダ	
	ごま油	すまし汁	もみじ型かまぼこ		にんにく		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
	穀物酢		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ
	さとう 上白		大根(葉を除く)		人参		さとう 上白
	天塩		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		挽割大豆(煮グリッツ)		にんにく
	洋辛子粉		小松菜		干しいたけスライス		しょうが
	白いりごま		人参		天塩		豆板醤
わかめスープ			長葱		こしょう		油
	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ		えのきたけ		ローレル粉末		大根(葉を除く)
	わかめ(乾)		冷凍油揚げ		トマトケチャップ		人参
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		こいくちしょうゆ		トマトピューレ		きゅうり
	冷凍油揚げ		清酒 本醸造酒		デミグラスソース(小麦あり)		小松菜
	大根(葉を除く)		天塩		赤ワイン		こいくちしょうゆ
	はくさい	海苔おかか和え	だしパック(鰹節のみ)		ウスターソース		天塩
	長葱		水	じゃが芋のホットサラダ	こいくちしょうゆ		こしょう
	とりがらスープ				油	里芋のそぼろ汁	ごま油
	こいくちしょうゆ		キャベツ		じゃがいも		白いりごま
	清酒 本醸造酒		きゅうり		むき玉ねぎ		穀物酢
	天塩		人参		むき枝豆		さとう 上白
	こしょう		ほうれん草		まぐろ 油漬フレーク		
	水		こいくちしょうゆ		しょうが	ぜおり月見	むね皮付き若鶏(一度挽き)
さつまいもとくりのタルト		ヨーグルト	穀物酢	豆乳プリンタルト	油		里芋 乱切り
	さつまいもとくりのタルト(個包装)		さとう 上白		さとう 上白		大根(葉を除く)
			かつお節(糸削り)		天塩		人参
			きざみ海苔		こいくちしょうゆ		にら
					清酒 本醸造酒		こんにゃく(色紙3×32)
					みりん 本みりん		冷凍油揚げ
					こしょう		長葱
					でんぷん		こいくちしょうゆ
					水		みりん 本みりん
							天塩
					豆乳プリンタルト(個包装)		清酒 本醸造酒
							粉末昆布
							でんぷん
							だしパック(鰹節のみ)
							水
							しょうが
							お月見かまぼこ
							お月見ゼリー個包装

令和7年度10月 日別食品食材料一覧表<第1調理場>

*食材料一覧表と合わせてご覧ください。

No. 2

10月7日(火)		10月8日(水)		10月9日(木)		10月10日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
きな粉揚げパン	コッパン(揚げパン) 50g	ごはん	給食米 70g	麦ごはん	麦ご飯 70g(給食米)	ごはん	給食米 60g
	油		給食米 80g		麦ご飯 80g(給食米)		給食米 70g
	グラニュー糖		給食米 90g		麦ご飯 90g(給食米)		給食米 80g
	きな粉 全粒大豆				麦 麦ごはん用(給食用)		
	天塩	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)	秋の カレー ライス	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	レバー とポテトの ケチャップ 和え	豚肝臓(1.5cm角)コショウ
いか入り野菜サラダ	まぐろ 油漬フレーク		さつまいも(紅あずま)共撰AM	ししやもの スパイシー 揚げ	子持ちししやも 生干し		しょうが
	いか1×4(前日納品)		ほんしめじ 生		にんにく		清酒 本醸造酒
	わかめ(乾)		エリンギ		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
	キャベツ		まいたけ		清酒 本醸造酒		でんぷん
	きゅうり		むき玉ねぎ		でんぷん		油
	サラダ油		人参		チリパウダー		じゃがいも カット
	レモン果汁 冷凍		じゃがいも		パプリカ 粉		中濃ソース
	さとう 上白		ソテーオニオン		カレー粉		清酒 本醸造酒
	こいくちしょうゆ		にんにく		天塩		トマトケチャップ
	天塩		しょうが		油		こいくちしょうゆ
肉だんごと白菜のスープ	こしょう		白いんげん豆ペースト	和風 サラダ	はくさい	ほうれん草 とツナの ごまサラダ	水
			すりおろしりんご		小松菜		さとう 上白
			こしょう		きゅうり		まぐろ 油漬フレーク
			カレー粉		鶏ささみ水煮		ほうれん草
	鶏団子(加熱用)		天塩		かつお節(糸削り)		はくさい
	しょうが		チキンブイヨン		きざみ海苔		冷凍ホールコーン
	長葱		カレールウ(小麦なし)		サラダ油		天塩
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		トマトピューレ		穀物酢		こしょう
	干しいたけスライス		トマトケチャップ		さとう 上白		ごま油
	にら		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		さとう 上白
	はくさい		ウスターソース		天塩		こいくちしょうゆ
	はるさめ		油		むき玉ねぎ		穀物酢
	人参		水				むき玉ねぎ
	清酒 本醸造酒	胡麻 和え(ねりごま)	小松菜	肉じゃが	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	具だくさん 味噌汁	白いりごま
はちみつレモンゼリー	とりがらスープ		もやし		人参		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	天塩		人参		むき玉ねぎ		かぼちゃ 1.5cm角切り
	こしょう		さとう 上白		しらたき		むき玉ねぎ
	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		じゃがいも		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	水		白いりごま		むき枝豆		大根(葉を除く)
			白ねりごま		油		ほんしめじ 生
			みりん 本みりん		だしパック(鰹節のみ)		えのきたけ
			清酒 本醸造酒		さとう 上白		長葱
		りんご(小袋)	りんご35g(小袋)		清酒 本醸造酒		人参
					こいくちしょうゆ		冷凍油揚げ
					水		だしパック(鰹節のみ)
							赤味噌
							白味噌
							水
						ブルーベリー ゼリー	ブルーベリーゼリー

令和7年度10月 日別食品食材料一覧表<第1調理場>

No. 3

*食材料一覧表と合わせてご覧ください。

10月14日(火)		10月15日(水)		10月16日(木)		10月17日(金)	
	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 70g	ごはん	給食米 60g	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
	給食米 70g		給食米 80g		給食米 70g		
	給食米 80g		給食米 90g		給食米 80g		冷凍うどんハーフカット
							豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
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)	煮込みうどん	人参
							なると巻き
にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き(一度挽)	きのこのストロガノフ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	たらのコンソメスープかけ	たらのコンソメスープかけ		冷凍油揚げ
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		むき玉ねぎ		油		小松菜
	しょうが		マッシュルーム		トマトピューレ		長葱
	にんにく		人参		トマトケチャップ		みりん 本みりん
	挽割大豆(煮グリッツ)		エリンギ		ウスターソース		天塩
	むき玉ねぎ		ほんしめじ 生		中濃ソース		こいくちしょうゆ
	人参		天塩		赤ワイン		粉末昆布
	長葱		こしょう		さとう 上白		だしパック(鰹節のみ)
	にら		デミグラスソース(小麦あり)		水		水
	油		トマトケチャップ	わかめともやしのサラダ	わかめ(乾)	鯖のレモン揚げ	大西洋さば 切り身 40g
	さとう 上白		ウスターソース		もやし		でんぷん
	オイスターソース		こいくちしょうゆ		まぐろ 油漬フレーク		清酒 本醸造酒
	清酒 本醸造酒		油		キャベツ		天塩
	こいくちしょうゆ		バター		人参		カレー粉
	豆板醤		薄力粉 2等		サラダ油		油
	赤味噌		生クリーム		天塩		むき玉ねぎ
	でんぷん		パセリ		こいくちしょうゆ		油
	とりがらスープ		チキンブイヨン		穀物酢		でんぷん
	水		水		さとう 上白		こいくちしょうゆ
さつまいもと豆のカリント	さつまいも 1.5cm角切り(皮あり)	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	きりたんぼ汁	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	のりごまナムル	みりん 本みりん
	蒸し大豆		キャベツ		きりたんぼ 1/4カット		さとう 上白
	国産ミックスビーンズ(常温)		きゅうり		冷凍油揚げ		トマトケチャップ
	でんぷん		人参		ほんしめじ 生		ウスターソース
	油		むき玉ねぎ		人参		レモン果汁 冷凍
	さとう 上白		こいくちしょうゆ		はくさい		水
	黒砂糖		穀物酢		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)	(マーラーカオ 蒸しケーキ)	まぐろ 油漬フレーク
	塩 並塩		さとう 上白		ごぼうさがき		もやし
	水		天塩		長葱		人参
わかめと大根の中華ごま和え	わかめ(乾)		サラダ油		とりがらスープ		はくさい
	大根(葉を除く)		こしょう		粉末昆布		ごま油
	まぐろ 油漬フレーク	おふのラスク(きなこ味)	焼きふ(京焼ふ)		一味唐辛子粉		こいくちしょうゆ
	きゅうり		水		こいくちしょうゆ		さとう 上白
	人参		油		みりん 本みりん		白いりごま
	ごま油		グラニュー糖		天塩		きざみ海苔
	こいくちしょうゆ		きな粉 全粒大豆		清酒 本醸造酒		
	穀物酢				水		
	さとう 上白						
	天塩						
	白いりごま						
	白ねりごま						

令和7年度10月 日別食品食材料一覧表<第1調理場>

*食材料一覧表と合わせてご覧ください。

No. 4

10月20日(月)		10月21日(火)		10月22日(水)		10月23日(木)	
	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	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 70g
	給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g		給食米 80g
	給食米 80g		給食米 80g		給食米 80g		給食米 90g
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)
さばの塩焼き	さば 一塩 40g	めばるのマスタードパン粉焼き	めばるのマスタードパン粉焼き 50g	鶏肉の南蛮唐揚げ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ	サンマー丼	豚もも脂身付き(千切り)
					清酒 本醸造酒		しょうが
					みりん 本みりん		もやし
					にんにく		むき玉ねぎ
					しょうが		人参
					こいくちしょうゆ		小松菜
					でんぷん		油
					油		こいくちしょうゆ
					こしょう		さとう 上白
					天塩		天塩
和風豆腐ごまサラダ	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)	和梨ドレッシングサラダ	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)	白菜のおかか和え	もやし	わかめサラダ	わかめ(乾)
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		むき玉ねぎ		はくさい		カリフラワー 共撰AM・AL
	はくさい		キャベツ		人参		キャベツ
	ほうれん草		きゅうり		小松菜		きゅうり
	むき玉ねぎ		人参		かつお節(糸削り)		冷凍ホールコーン
	えのきたけ		サラダ油		こいくちしょうゆ		まぐろ 油漬フレーク
	きざみ海苔		穀物酢		みりん 本みりん		サラダ油
	ごま油		和梨のピューレ				こいくちしょうゆ
	穀物酢		さとう 上白				穀物酢
	さとう 上白		天塩				さとう 上白
じゃがいものそぼろ煮	むね皮付き若鶏(一度挽き)	かぼちゃのスープ	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ	ごまにら豆乳豚汁	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ	春雨のピリ辛卵スープ	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ
	挽割大豆(煮グリッツ)		むき玉ねぎ		大根(葉を除く)		むき玉ねぎ
	人参		かぼちゃ 冷凍		にら		えのきたけ
	むき玉ねぎ		かぼちゃペースト		ごぼうささがき		にら
	じゃがいも		じゃがいも		人参		はるさめ
	生揚げ		人参		長葱		凍結殺菌液卵(かきたま用)
	むき枝豆		天塩		冷凍油揚げ		油
	こんにゃく(色紙3×32)		こしょう		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		豆板醤
	油		ローレル粉末		こんにゃく(色紙3×32)		にんにく
	だしパック(鰹節のみ)		チキンブイヨン		赤味噌		とりがらスープ
	さとう 上白		ホワイトルウ(小麦なし)		白味噌		天塩
	清酒 本醸造酒		豆乳無調整		豆乳無調整		こしょう
	天塩		白ワイン		だしパック(鰹節のみ)		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		油		白ねりごま		水
	みりん 本みりん		水		白すりごま		
	でんぷん				清酒 本醸造酒		
	水				みりん 本みりん		
					水		

10月24日(金)		10月27日(月)		10月28日(火)		10月29日(水)	
	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	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		給食米 70g		給食米 80g		給食米 70g
	給食米 80g		給食米 80g		給食米 90g		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)
揚げいわしの蒲焼き	いわしフィレ 30g	二色ごはん(炒りたまご)	凍結殺菌液卵	チキンカレーライス	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	ちくわの天ぷら	焼き竹輪(25gカット竹輪・減塩)
	でんぷん		天塩		もち皮付き若鶏(小間)塩コショウ		薄力粉 2等
	油		さとう 上白		カレー粉		でんぷん
	しょうが		穀物酢		しょうが		水
	清酒 本醸造酒		油		にんにく		天塩
	みりん 本みりん		むき枝豆		じゃがいも		油
	こいくちしょうゆ				むき玉ねぎ		
	さとう 上白				人参		
	水				ソテーオニオン		
納豆和え	糸引きひき割り納豆	二色ごはん(ツナゴマそぼろ)	まぐろ 油漬フレーク		白いんげん豆ペースト	きゅうりの香りづけ	きゅうり
	もやし		こんにゃく小玉		すりおろしりんご		もやし
	はくさい		むき玉ねぎ		油		まぐろ 油漬フレーク
	にら		人参		ローレル粉末		天塩
	人参		しょうが		天塩		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		白いりごま		こしょう		さとう 上白
	みりん 本みりん		さとう 上白		カレールウ(小麦なし)		ごま油
	洋辛子粉		清酒 本醸造酒		中濃ソース		穀物酢
	かつお節(糸削り)		みりん 本みりん		トマトピューレ		一味唐辛子粉
生揚げと大根の煮物	もち皮付き若鶏(小間)塩コショウ	呉汁	こいくちしょうゆ	グリーンサラダ	トマトケチャップ	のっぺい汁	もち皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	清酒 本醸造酒		ごま油		さとう 上白		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	人参		水		赤ワイン		冷凍油揚げ
	こんにゃく(色紙3×32)				こいくちしょうゆ		大根(葉を除く)
	大根(葉を除く)		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		水		里芋 乱切り
	じゃがいも		人参				れんこん(前日納品)
	生揚げ		大根(葉を除く)				こんにゃく(色紙3×32)
	むき玉ねぎ		大豆の水煮		キャベツ		長葱
	むき枝豆		じゃがいも		もやし		しょうが
	油	冷凍油揚げ	小松菜	清酒 本醸造酒			
	さとう 上白	ごぼうささがき	きゅうり	こいくちしょうゆ			
	清酒 本醸造酒	長葱	サラダ油	でんぷん			
	みりん 本みりん	赤味噌	むき玉ねぎ	だしパック(鰹節のみ)			
	こいくちしょうゆ	白味噌	穀物酢	天塩			
	だしパック(鰹節のみ)	だしパック(鰹節のみ)	さとう 上白	水			
	水	水	洋辛子粉				
			天塩	豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福(個包装)		
			こしょう				
			こいくちしょうゆ				
			コロッケ	コロッケ 50g			
		油					

令和7年度10月 日別食品食品材料一覧表<第1調理場>

*食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

No. 6

10月30日(木)		10月31日(金)	
	食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	コッペパン (丸形)	コッペパン 丸型 50g
	給食米 70g		コッペパン 丸型 60g
	給食米 80g		
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	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	ハンバーグ トマトソース かけ	かぼちゃ型ハンバーグ 40g
	でんぷん		油
	油		トマト ダイスカット缶詰
	白ワイン		トマトピューレ
	すりおろしりんご		トマトケチャップ
	むき玉ねぎ		ウスターソース
	こいくちしょうゆ		中濃ソース
	穀物酢		赤ワイン
	レモン果汁 冷凍		さとう 上白
	さとう 上白		水
	油		
ワントンスープ	ワンタンの皮(乾燥)	かぶの サラダ	まぐろ 油漬フレーク
	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		かぶ(直径4~5cm) 共撰M L
	にんにく		レタス
	えのきたけ		きゅうり
	人参		サラダ油
	もやし		穀物酢
	長葱		レモン果汁 冷凍
	にら		こいくちしょうゆ
	干しいたけスライス		さとう 上白
	とりがらスープ		天塩
	天塩		
	こしょう	シチュー (豆乳入り)	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ
	こいくちしょうゆ		じゃがいも
	水		人参
			むき枝豆
			むき玉ねぎ
			はくさい
			小松菜
			パセリ
			白ワイン
			油
きゃべつと小松菜のあえもの	キャベツ		豆乳無調整
	小松菜		ホワイトルウ(小麦なし)
	人参		天塩
	まぐろ 油漬フレーク		こしょう
	サラダ油		ローレル粉末
	穀物酢		チキンブイヨン
	さとう 上白		水
	こいくちしょうゆ		
プリン	プリン	かぼ ブチャ ケーキ 入り	かぼちゃ入り豆乳と 米粉のカップケーキ (個包装)