

\*食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

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 70g	きな粉揚げパン	コッペパン(揚げパン) 50g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 80g		油		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 90g		グラニュー糖		給食米 80g		給食米 80g
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	天塩	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
豚丼	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	いか入り野菜サラダ	普通牛乳(飲用200ml)	たらのコーンフレークフライ トマトソースかけ	たらのコーンフレークフライ	さんまのピリ辛味噌だれかけ	さんま フィレ 30g前後
	しらたき				油		こいくちしょうゆ
	むき玉ねぎ		まぐろ 油漬フレーク		トマトピューレ		清酒 本醸造酒
	干しいたけスライス		いか1×4(前日納品)		トマトケチャップ		みりん 本みりん
	もやし		わかめ(乾)		ウスターソース		さとう 上白
	にんにく		キャベツ		中濃ソース		赤味噌
	油		きゅうり		赤ワイン		油
	清酒 本醸造酒		サラダ油		さとう 上白		豆板醤
	みりん 本みりん		レモン果汁 冷凍		水		しょうが
	さとう 上白		さとう 上白				水
こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ						
	天塩	わかめともやしのサラダ	わかめ(乾)	焼肉サラダ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	焼肉サラダ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
もみじ型かまぼこ	こしょう		もやし		こいくちしょうゆ		
むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ			まぐろ 油漬フレーク		さとう 上白		
大根(葉を除く)	鶏団子(加熱用)		キャベツ		にんにく		
冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)	しょうが		人参		しょうが		
小松菜	長葱		サラダ油		豆板醤		
人参	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		天塩		油		
長葱	干しいたけスライス		こいくちしょうゆ		大根(葉を除く)		
えのきだけ	にら		穀物酢		人参		
冷凍油揚げ	はくさい		さとう 上白		きゅうり		
こいくちしょうゆ	はるさめ		小松菜				
清酒 本醸造酒	人参	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	こいくちしょうゆ				
天塩	清酒 本醸造酒	きりたんぼ 1/4カット	天塩				
だしパック(鰹節のみ)	とりがらスープ	冷凍油揚げ	こしょう				
水	天塩	ほんしめじ 生	ごま油				
	こしょう	人参	白いりごま				
海苔おかか和え	キャベツ	こいくちしょうゆ	はくさい	きりたんぼ汁	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)	里芋のそぼろ汁	穀物酢
	きゅうり	水	ごぼうささがき		さとう 上白		
	人参		長葱				
	ほうれん草	はちみつレモンゼリー	とりがらスープ				
	こいくちしょうゆ		粉末昆布		むね皮付き若鶏(一度挽き)		
	穀物酢		一味唐辛子粉		里芋 乱切り		
	さとう 上白		こいくちしょうゆ		大根(葉を除く)		
	かつお節(糸削り)		みりん 本みりん		人参		
きざみ海苔		天塩	にら				
		清酒 本醸造酒	こんにゃく(色紙3×32)				
ヨーグルト	ヨーグルト(鉄カルシウム強化)		水		冷凍油揚げ		冷凍油揚げ
					長葱		長葱
					こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
					みりん 本みりん		みりん 本みりん
					天塩		天塩
					清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒
					粉末昆布		粉末昆布
					でんぷん		でんぷん
					だしパック(鰹節のみ)		だしパック(鰹節のみ)
					水		水
					しょうが		しょうが
					お月見かまぼこ		お月見かまぼこ
					お月見ゼリー一個包装		お月見ゼリー一個包装
						ゼおり月見	



\*食品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 70g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	麦ごはん	麦ご飯 70g (給食米)
	給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g		麦ご飯 80g (給食米)
	給食米 90g		給食米 80g		給食米 80g		麦ご飯 90g (給食米)
				麦 麦ごはん用 (給食用)			
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)
サンマー丼	豚もも脂身付き (千切り)	さばの塩焼き	さば 一塩 40g	いかのアップルマリネ	いか短冊 澱粉付	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				でんぷん		にんにく
	もやし				油		こいくちしょうゆ
	むき玉ねぎ				白ワイン		清酒 本醸造酒
	人参				すりおろしりんご		でんぷん
	小松菜				むき玉ねぎ		チリパウダー
	油				こいくちしょうゆ		パプリカ 粉
	こいくちしょうゆ				穀物酢		カレー粉
	さとう 上白				レモン果汁 冷凍		天塩
	天塩				さとう 上白		油
	こしょう				油		
	ごま油						
	でんぷん						
	とりがらスープ						
水							
わかめサラダ	わかめ (乾)	和風豆腐ごまサラダ	ハム (スライス1/2 0.6cmカット)	ワントンスープ	ワントンの皮 (乾燥)	和風サラダ	はくさい
	カリフラワー 共撰AM・AL		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ		小松菜
	キャベツ		はくさい		にんにく		きゅうり
	きゅうり		ほうれん草		えのきたけ		鶏ささみ水煮
	冷凍ホールコーン		むき玉ねぎ		人参		かつお節 (糸削り)
	まぐろ 油漬フレーク		えのきたけ		もやし		きざみ海苔
	サラダ油		きざみ海苔		長葱		サラダ油
	こいくちしょうゆ		ごま油		にら		穀物酢
	穀物酢		穀物酢		干しいたけスライス		さとう 上白
	さとう 上白		さとう 上白		とりがらスープ		こいくちしょうゆ
	天塩		こいくちしょうゆ		天塩		天塩
	こしょう		こしょう		こしょう		むき玉ねぎ
	洋辛子粉		白いりごま		こいくちしょうゆ		
	むき玉ねぎ		こしょう		水		
春雨のピリ辛卵スープ	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	じゃがいものそばろ煮	むね皮付き若鶏 (一度挽き)	きゃべつと小松菜のあえもの	キャベツ	肉じゃが	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
	むき玉ねぎ		挽割大豆 (煮グリュツ)		小松菜		人参
	えのきたけ		人参		人参		まぐろ 油漬フレーク
	にら		むき玉ねぎ		サラダ油		サラダ油
	はるさめ		じゃがいも		穀物酢		穀物酢
	凍結殺菌液卵 (かきたま用)		生揚げ		さとう 上白		さとう 上白
	油		むき枝豆		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
	豆板醤		こんにゃく (色紙3×32)				
	にんにく		油		プリン		
	とりがらスープ		だしパック (鰹節のみ)				
	天塩		さとう 上白				
	こしょう		清酒 本醸造酒				
	こいくちしょうゆ		天塩				
	水		こいくちしょうゆ				
冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)	みりん 本みりん						
清酒 本醸造酒	でんぷん						
	水						

# 令和7年10月 日別食品材料一覧表〈第2調理場〉 No. 4

\*食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

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
ゆでスパゲティ	茹でスパゲティ 1k	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g
	油		給食米 70g		給食米 80g		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)
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	二色ごはん(炒りたまご)	凍結殺菌液卵	きのこのストロガノフ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	鶏肉の南蛮唐揚げ	むねなし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ
			天塩		むき玉ねぎ		清酒 本醸造酒
スパゲティミートソース	豚もも脂身付き(一度挽)		さとう 上白		マッシュルーム		みりん 本みりん
	しょうが		穀物酢		人参		にんにく
	にんにく		油		エリンギ		しょうが
	むき玉ねぎ		むき枝豆		ほんしめじ 生		こいくちしょうゆ
	人参				天塩		でんぷん
	挽割大豆(煮グリッツ)		まぐろ 油漬フレーク		こしょう		油
	干しいたけスライス		こんにやく小玉		デミグラスソース(小麦あり)		こしょう
	天塩		むき玉ねぎ		トマトケチャップ		天塩
	こしょう		人参		ウスターソース		むき玉ねぎ
	ローレル粉末		しょうが		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
	トマトケチャップ		白いりごま		油		さとう 上白
	トマトピューレ		さとう 上白		バター		マーマレードジャム(国産)
	デミグラスソース(小麦あり)		清酒 本醸造酒		薄力粉 2等		穀物酢
	赤ワイン	みりん 本みりん	生クリーム	水			
ウスターソース	こいくちしょうゆ	パセリ					
こいくちしょうゆ	ごま油	チキンブイヨン	白菜のおかか和え	もやし			
油	水	水		はくさい			
				人参			
じゃが芋のホットサラダ	じゃがいも	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		カリフラワー 共撰AM・AL	小松菜		
	むき玉ねぎ	人参		キャベツ	かつお節(糸削り)		
	むき枝豆	大根(葉を除く)		きゅうり	こいくちしょうゆ		
	まぐろ 油漬フレーク	大豆の水煮		人参	みりん 本みりん		
	しょうが	じゃがいも		むき玉ねぎ			
	油	冷凍油揚げ		こいくちしょうゆ	つまみから豆乳豚汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	
	さとう 上白	ごぼうささがき		穀物酢		大根(葉を除く)	
	天塩	長葱	さとう 上白	にら			
	こいくちしょうゆ	赤味噌	天塩	ごぼうささがき			
	清酒 本醸造酒	白味噌	サラダ油	人参			
みりん 本みりん	だしパック(鯉節のみ)	こしょう	長葱				
こしょう	水		冷凍油揚げ				
でんぷん		焼きふ(京焼ふ)	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)				
水		水	こんにやく(色紙3×32)				
		油	赤味噌				
豆乳プリンタルト	豆乳プリンタルト(個包装)		グラニュー糖	白味噌			
			きな粉 全粒大豆	豆乳無調整			
				だしパック(鯉節のみ)			
				白ねりごま			
				白すりごま			
				清酒 本醸造酒			
			みりん 本みりん				
			水				



# 令和7年10月 日別食品材料一覧表〈第2調理場〉 No. 6

\*食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

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)
ちくわの天ぷら	焼き竹輪(25gカット竹輪・減塩)	ハンバーグ トマトソース かけ	かぼちゃ型ハンバーグ 40g
	薄力粉 2等		油
	でんぷん		トマト ディスカット缶詰
	水		トマトピューレ
	天塩		トマトケチャップ
	油		ウスターソース
きゅうりの香りづけ	きゅうり	かぶの サラダ	中濃ソース
	もやし		赤ワイン
	まぐろ 油漬フレーク		さとう 上白
	天塩		水
	こいくちしょうゆ		まぐろ 油漬フレーク
	さとう 上白		かぶ(直径4~5cm) 共撰M L
	ごま油		レタス
	穀物酢		きゅうり
	一味唐辛子粉		サラダ油
	白いりごま		穀物酢
のっぺい汁	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ	シチュー (豆乳入り)	レモン果汁 冷凍
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		こいくちしょうゆ
	冷凍油揚げ		さとう 上白
	大根(葉を除く)		天塩
	里芋 乱切り		もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ
	れんこん(前日納品)		じゃがいも
	こんにゃく(色紙3×32)		人参
	長葱		むき枝豆
	しょうが		むき玉ねぎ
	清酒 本醸造酒		はくさい
	こいくちしょうゆ		小松菜
	でんぷん		パセリ
	だしパック(鯉節のみ)		白ワイン
	天塩		油
	水		豆乳無調整
	ホワイトルウ(小麦なし)		
豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福(個包装)	かか ツぼ ちや けー り	天塩
			こしょう
			ローレル粉末
			チキンブイヨン
			水
			かぼちゃ入り豆乳と米粉の カップケーキ (個包装)