

令和7年度 3月分 日別食品材料一覧表<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

3月2日(月)		3月3日(火)		3月4日(水)		3月5日(木)		
	食品名		食品名		食品名		食品名	
ごはん	給食米 60g	麦	麦ご飯 60g (給食米)	食	食パン50g (1枚1食)	ごはん	給食米 60g	
	給食米 70g	麦	麦ご飯 70g (給食米)	パン	食パン60g (1枚1食)		給食米 70g	
	給食米 80g	麦	麦ご飯 80g (給食米)	パン			給食米 80g	
牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	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)	い	いか短冊 澱粉付	鶏の唐揚げ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし 40g 塩コショウ	
ししやもの青のり揚げ	子持ちししゃも でん粉付	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	か	でんぷん		清酒 本醸造酒	
	油	お	花型ハンバーグ 40g	の	油		みりん 本みりん	
	青さ粉	花	油	パ	カレー粉		にんにく	
	こしょう	ハ	さとう 上白	イ	チリパウダー		しょうが	
	ガーリックパウダー(缶) (袋)	ン	みりん 本みりん	シ	パプリカ 粉		こいくちしょうゆ	
塩 並塩	バ	こいくちしょうゆ	ー	天塩	でんぷん			
春雨サラダ	まぐろ 油漬フレーク	ー	水	り	まぐろ 油漬フレーク		キャベツのあえもの	まぐろ 油漬フレーク
	はるさめ	グ	でんぷん	ん	むき玉ねぎ			キャベツ
	もやし			ご	小松菜 (軸切り落とし)			大根 (葉を除く)
	小松菜 (軸切り落とし)	ポ	じゃがいも	ド	きゅうり	人参		
	人参	テ	まぐろ 油漬フレーク	レ	黄ピーマン (黄パプリカ)	水菜		
	冷凍ホールコーン	ト	きゅうり	ッ	もやし	塩昆布		
	こいくちしょうゆ	ラ	人参	ツ	人参	ごま油		
	サラダ油	ダ	冷凍ホールコーン	シ	サラダ油	こいくちしょうゆ		
	穀物酢		塩 並塩	ン	穀物酢	穀物酢		
	さとう 上白		こしょう	グ	さとう 上白	さとう 上白		
塩 並塩		さとう 上白	サ	塩 並塩	天塩			
洋辛子粉		大豆マヨネーズ	ラ	こしょう	白ねりごま			
			ダ	すりおろしりんご	豆板醤			
麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)	菜の花入りすまし汁	もも皮なし若鶏 (小間切) 塩コショウ	春野菜のクリーム煮	ベーコン (1cmカット)	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	マカロニ (アルファベット)	
	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		花形かまぼこ		むき玉ねぎ		小松菜	
	しょうが		えのきたけ		人参		人参	
	にんにく		和種なばな 花らい・茎 生		キャベツ		しょうが	
	挽割大豆 (煮グリツ)		大根 (葉を除く)		エリンギ		にんにくおろし	
	むき玉ねぎ		長葱		バター		長葱	
	人参		はくさい		チキンブイオン			
	長葱		だしパック (鰹節のみ)		塩 並塩			
	油		水		こしょう			
	さとう 上白		粉末昆布		牛乳 (調理用)			
	オイスターソース		こいくちしょうゆ		豆乳無調整			
	清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒		白ワイン			
	こいくちしょうゆ		みりん 本みりん		ホワイトルウ (小麦なし)			
	豆板醤		天塩		エダムチーズ			
	赤味噌				生クリーム			
でんぷん		水						
とりがらスープ	ひ	パセリ						
水	な							
しらぬいゼリー	しらぬいゼリー	あ	ひなあられ (6g小袋)	チョコレイトクリーム	チョコレートクリーム (小袋)	さつまいも入り小魚	さつまいも入り小魚 (小袋)	
		ら						
		れ						

令和7年度 3月分 日別食品材料一覧表<第1調理場>
 ※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

N0.2

3月6日(金)		3月9日(月)		3月10日(火)		3月11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 60g	中華麺	ソフト中華めん2k (3072802)	
	給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g		油	
	給食米 80g		給食米 80g		給食米 80g		牛乳	
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)	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ		
豚キムチ丼	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	たけのこ入り鶏そば	たけのこ水煮 千切り	鯖の竜田揚げ	大西洋さば 切り身 40g	豚骨醤油ラーメン	もやし	
	しらたき		れんこん (前日納品)		しょうが		むき玉ねぎ	
	はくさい キムチ (チルド)		むね皮付き若鶏 (一度挽き)		清酒 本醸造酒		人参	
	むき玉ねぎ		こんにゃく小玉		こいくちしょうゆ		長葱	
	長葱		むき玉ねぎ		でんぷん		キャベツ	
	人参		挽割大豆 (煮グリツ)		油		冷凍ホールコーン	
	もやし		大豆ミンチ		納豆和え		しょうが	にんにく
	油		しょうが				糸引きひき割り納豆	しょうが
	にんにく		むき枝豆				もやし	油
	こいくちしょうゆ		さとう 上白				はくさい	こいくちしょうゆ
	清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒				にら	天塩
	みりん 本みりん		みりん 本みりん				人参	こしょう
さとう 上白	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	清酒 本醸造酒					
水	油	みりん 本みりん	豚骨スープ (白湯)					
		洋辛子粉	とりがらスープ					
		かつお節 (糸削り)	穀物酢					
			さとう 上白					
わかめと春雨の卵スープ	もも皮なし若鶏 (小間切) 塩コショウ	和風ワンタン	ワンタンの皮 (乾燥)	春野菜の味噌汁		むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	和風豆腐ごまサラダ	鶏ささみ水煮
	凍結殺菌液卵 (かきたま用)		もやし		冷凍油揚げ	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		
	はるさめ		にら		キャベツ	はくさい		
	わかめ (乾)		人参		じゃがいも	小松菜		
	えのきたけ		長葱		むき玉ねぎ	むき玉ねぎ		
	大根 (葉を除く)		小松菜		人参	えのきたけ		
	チンゲンサイ		だしパック (鰹節のみ)		さやえんどう (絹さや)	かつお節 (糸削り)		
	長葱		塩 並塩		えのきたけ	きざみ海苔		
	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		赤味噌	ごま油		
	清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒		白味噌	穀物酢		
	天塩		水		だしパック (鰹節のみ)	さとう 上白		
	こしょう				粉末昆布	こいくちしょうゆ		
とりがらスープ	いちごと桃のゼリー	水	白いりごま					
水			こしょう					
粉末昆布								
でんぷん								
キャラメルポテト	さつまいも 1.5cm角切り (皮あり)					焼きプリンタルト	焼きプリンタルト (個包装)	
	油							
	ミルク (キャラメル味)							
	さとう 上白							

令和7年度 3月分 日別食品材料一覧表<第1調理場>
 ※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

3月12日(木)		3月13日(金)		3月16日(月)	
	食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 70g	シユ カ ー 揚 げ パ ン	コッペパン(揚げパン) 50g	赤 飯	アルファー赤飯 60g(学給)
	給食米 80g		グラニュー糖		アルファー赤飯 70g(学給)
	給食米 90g		塩 並塩		アルファー赤飯 80g(学給)
油					
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)
カレーライス	豚もも脂身付き(小間) 塩30g	チ リ ・ コ ン ・ カ ン	金時豆(赤色)	チ キ ン カ ツ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし 40g 塩30g
	カレー粉		豚もも脂身付き(一度挽)		薄力粉 2等
	しょうが		こしょう		パン粉 乾燥 細かい
	にんにく		にんにく		油
	じゃがいも		しょうが		トマトケチャップ
	むき玉ねぎ		ベーコン(1cmカット)		中濃ソース
	人参		むき玉ねぎ		すりおろしりんご
	白いんげん豆ペースト		人参		さとう 上白
	すりおろしりんご		じゃがいも		穀物酢
	油		油		しょうが
	ローレル粉末		ソテーオニオン		にんにくおろし
	こしょう		さとう 上白		水
	カレールウ(小麦なし)		天塩		
	中濃ソース		パプリカ 粉		菜 の 花 と コ ー ン の サ ラ ダ
	トマトピューレ		チリパウダー		和種なばな 花らい・茎 生
	トマトケチャップ		トマト ダイスカット缶詰		はくさい
	さとう 上白		トマトピューレ		冷凍ホールコーン
	赤ワイン		トマトケチャップ		きゅうり
	こいくちしょうゆ		中濃ソース		まぐろ 油漬フレーク
ソテーオニオン	こいくちしょうゆ	人参			
チキンブイヨン	チキンブイヨン	天塩			
水	ローレル粉末	サラダ油			
グリーンサラダ	ブロッコリー	キ ヤ ベ ツ の お か か サ ラ ダ	鶏ささみ水煮	す ま し 汁	祝いなると
	キャベツ		キャベツ		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	きゅうり		カリフラワー 共撰AM・AL		大根(葉を除く)
	むき枝豆		小松菜(軸切り落とし)		小松菜
	まぐろ 油漬フレーク		サラダ油		えのきたけ
	塩 並塩		こいくちしょうゆ		長葱
	こしょう		穀物酢		だしパック(鯉節のみ)
	サラダ油		さとう 上白		粉末昆布
	こいくちしょうゆ		天塩		清酒 本醸造酒
	穀物酢		こしょう		塩 並塩
さとう 上白	むき玉ねぎ	水			
こしょう	かつお節(糸削り)	お 祝 い ク レ ー ブ	お祝いクレープ(個包装)		
にんにくおろし					
ココア豆(釜調理)	いり大豆 黄大豆全粒 国産	い ち ご ヨ ー グ ル ト	いちごヨーグルト(70g)	ご ま 塩	ごま塩(小袋)
	車糖 三温糖				
	水				
	ココア ピュアココア				
ミルクココア	でんぷん				
	ミルクココア(個包装)				