





令和7年度 3月分 日別食品材料一覧表<第2調理場> No.3  
 ※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
シユ ガ ー 揚 げ パ ン	コッペパン (揚げパン) 50g	ご は ん	給食米 70g	赤 飯	アルファ-赤飯 60g (学給)
	グラニュー糖		給食米 80g		アルファ-赤飯 70g (学給)
	塩 並塩		給食米 90g		アルファ-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)	牛 乳		牛 乳	
チ リ ・ コ ン ・ カ ン	金時豆 (赤色)	カ レ ー ラ イ ス	豚もも脂身付き (小間) 塩 <sup>シヨウ</sup>	チ キ ン カ ツ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし 40g 塩 <sup>シヨウ</sup>
	豚もも脂身付き (一度挽)		カレー粉		薄力粉 2等
	こしょう		しょうが		パン粉 乾燥 細かい
	にんにく		にんにく		油
	しょうが		じゃがいも		トマトケチャップ
	ベーコン (1cmカット)		むき玉ねぎ		中濃ソース
	むき玉ねぎ		人参		すりおろしりんご
	人参		白いんげん豆ペースト		さとう 上白
	じゃがいも		すりおろしりんご		穀物酢
	油		油		しょうが
	ソテーオニオン		ローレル粉末		にんにくおろし
	さとう 上白		こしょう		水
	天塩		カールウ (小麦なし)		
	パプリカ 粉		中濃ソース		
	チリパウダー		トマトピューレ		菜 の 花 と コ ー ン の サ ラ ダ
	トマト ディスカット缶詰		トマトケチャップ		和種なばな 花らい・茎 生
トマトピューレ	さとう 上白	はくさい			
トマトケチャップ	赤ワイン	冷凍ホールコーン			
中濃ソース	こいくちしょうゆ	きゅうり			
こいくちしょうゆ	ソテーオニオン	まぐろ 油漬フレーク			
チキンブイヨン	チキンブイヨン	人参			
ローレル粉末	水	天塩			
キ ャ ベ ツ の お か か サ ラ ダ	鶏ささみ水煮	ガ リ ー ン サ ラ ダ	ブロッコリー	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)
	カリフラワー 共撰AM・AL		きゅうり		大根 (葉を除く)
	小松菜 (軸切り落とし)		むき枝豆		小松菜
	サラダ油		まぐろ 油漬フレーク		えのきたけ
	こいくちしょうゆ		塩 並塩		長葱
	穀物酢		こしょう		だしパック (鰹節のみ)
	さとう 上白		サラダ油		粉末昆布
天塩	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ			
こしょう	穀物酢	清酒 本醸造酒			
むき玉ねぎ	さとう 上白	塩 並塩			
かつお節 (糸削り)	こしょう	水			
い ち ご ヨ ー グ ルト	いちごヨーグルト (70g)	コ コ ア 豆 ( 釜 調 理 )	いり大豆 黄大豆全粒 国産	お 祝 い ク レ ー ブ	お祝いクレープ (個包装)
			車糖 三温糖		
			水		
			ココア ピュアココア		
			でんぷん		
	ミルクコーヒー (個包装)	ミル メ ー ク コ ー ヒ ー	ご ま 塩	ご ま 塩 (小袋)	