

令和8年度 4月分 日別食品材料一覧表 《第2調理場》

No. 1

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

4月10日(金)		4月13日(月)		4月14日(火)		4月15日(水)		4月16日(木)	
食品名		食品名		食品名		食品名		食品名	
中華麺	ソフト中華めん 2 k	ごはん	給食米 60 g	ごはん	給食米 60 g	ごはん	給食米 60 g	ごはん	給食米 60 g
	油		給食米 70 g		給食米 70 g		給食米 70 g		
			給食米 80 g		給食米 80 g		給食米 80 g		
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)	牛乳	普通牛乳 (飲用 200ml)
担々麺	豚もも脂身付き (一度挽)	豚丼	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	根菜の煮物	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)	鶏肉と芋の甘辛揚げ	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	挽割大豆 (煮グリツ)		しらたき		じゃがいも		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		でんぷん
	しょうが		むき玉ねぎ		大根 (葉を除く)		しょうが		さつまいも 1.5cm角切り
	にんにく		人参		むき玉ねぎ		にんにく		油
	ごま油		にら		人参		むき玉ねぎ		さとう 上白
	さとう 上白		しょうが		冷凍生揚げサイコロ(Ca・鉄・繊維強化)		人参		こしょう
	こいくちしょうゆ		にんにく		むき枝豆		長葱		こいくちしょうゆ
	赤味噌		干しいたけスライス		油		エリンギ		清酒 本醸造酒
	みりん 本みりん		もやし		さとう 上白		オスターソース		しょうが
	豆板醤		清酒 本醸造酒		塩 並塩		オイスターソース		水
	人参		みりん 本みりん		こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒		むき枝豆
	チンゲンサイ		さとう 上白		清酒 本醸造酒		こいくちしょうゆ		
	もやし		こいくちしょうゆ		みりん 本みりん		豆板醤		
	長葱		穀物酢		だしパック (鰹節のみ)		赤味噌		
	冷凍ホールコーン		油		水		でんぷん		
	白ねりごま						水		
	穀物酢						油		
	こいくちしょうゆ								
	塩 並塩								
	こしょう								
豆乳無調整									
とりがらスープ									
水									
ひじきのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	かきたま汁	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	おひたし	カレーの磯香揚げ	白菜のサラダ	まぐろ 油漬フレーク	豚汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
	ひじき ほしひじき		凍結殺菌液卵 (かきたま用)		ガリック パウダー 缶 (袋)		小松菜 (軸切り落とし)		大根 (葉を除く)
	きゅうり		冷凍油揚げ		青のり		小松菜 (軸切り落とし)		じゃがいも
	冷凍ホールコーン		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		塩 並塩		もやし		人参
	じゃがいも カット		大根 (葉を除く)				人参		こいくちしょうゆ
	人参		わかめ (乾)				こいくちしょうゆ		穀物酢
	ブロッコリー		長葱				みりん 本みりん		さとう 上白
	むき玉ねぎ		人参				かつお節 (糸削り)		サラダ油
	サラダ油		液体かつおだし				液体かつおだし		こしょう
			粉末昆布						塩 並塩
	清酒 本醸造酒								
豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福 (個包装)	ゼリーポンチ	ブロックゼリー (甘夏みかん)	りんご (小袋)		ししゃもの唐揚げ	子持ちししゃも 生干し	クリームソーダ風ゼリー	クリームソーダ風ゼリー(乳卵なし)
			黄桃 (ダイス) 缶詰				にんにく		
			パイナップル 缶詰				しょうが		
			りんご (ピース) 缶詰				清酒 本醸造酒		
							こいくちしょうゆ		

令和8年度 4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。

4月23日(木)		4月24日(金)		4月27日(月)		4月28日(火)		4月30日(木)					
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名				
ごはん	給食米 60g	きなこ揚げパン	コッパン(揚げパン) 50g	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g				
	給食米 70g		油		給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g				
	給食米 80g		グラニュー糖		給食米 90g		給食米 80g		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)				
かつおのスタミナ揚げ	かつお 皮無し2cm角切	豆乳コーンスープ	普通牛乳(飲用200ml)	ブラウンスライス	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	和風カレー麻婆豆腐	豚もも脂身付き(一度挽)	肉じゃが	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ				
	こいくちしょうゆ				にんにく		にんにく		人参				
	清酒 本醸造酒		もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ		しょうが		しょうが		むき玉ねぎ				
	でんぷん		むき玉ねぎ		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		しらたき				
	油		じゃがいも		人参		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		じゃがいも				
	しょうが		スイートコーンクリーム缶詰		じゃがいも		むき玉ねぎ		冷グリーンピース				
	にんにく		人参		油		長葱		油				
	こいくちしょうゆ		エリンギ		天塩		人参		だしパック(鰹節のみ)				
	清酒 本醸造酒		冷凍ホールコーン		こしょう		干しいたけスライス		塩 並塩				
	みりん 本みりん		白いんげん豆ペースト		ローレル粉末		油		さとう 上白				
	さとう 上白		塩 並塩		中濃ソース		さとう 上白		清酒 本醸造酒				
	こしょう		こしょう		トマトピューレ		清酒 本醸造酒		こいくちしょうゆ				
	穀物酢		ローレル粉末		ブラウンルウ(小麦なし)		こいくちしょうゆ		水				
	水		とりがらすープ		赤ワイン		カレー粉		さばのごまだれかけ				
むき枝豆	ホワイトルウ(小麦なし)	こいくちしょうゆ	液体かつおだし										
生揚げと大根の煮物	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	グリーンサラダ	油	キャベツのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	ちくわの天ぷら	でんぷん	納豆和え	大西洋さば切り身 40g				
	清酒 本醸造酒		水		キャベツ		水		清酒 本醸造酒				
	人参				むき玉ねぎ		水		白すりごま				
	こんにゃく(色紙3×32)		まぐろ 油漬フレーク		きゅうり		塩 並塩		白いりごま				
	大根(葉を除く)		ブロッコリー		冷凍ホールコーン		サラダ油		さとう 上白				
	じゃがいも		キャベツ		塩 並塩		穀物酢		みりん 本みりん				
	冷凍生揚げサイコロ(Ca・鉄・繊維強化)		きゅうり		サラダ油		さとう 上白		こいくちしょうゆ				
	むき玉ねぎ		人参		穀物酢		こいくちしょうゆ		液体かつおだし				
	むき枝豆		カレー粉		さとう 上白		こしょう		水				
	油		サラダ油		こいくちしょうゆ		ガーリックパウダー(袋)		でんぷん				
	さとう 上白		穀物酢		こしょう				アセロラゼリー				
	清酒 本醸造酒		さとう 上白		こしょう								
	みりん 本みりん		こいくちしょうゆ		さつまいも 1.5cm角切り		春雨サラダ		まぐろ 油漬フレーク	春雨サラダ	まぐろ 油漬フレーク	アセロラゼリー	糸引きひき割り納豆
	こいくちしょうゆ		塩 並塩		蒸し大豆				はるさめ		もやし		
だしパック(鰹節のみ)	にんにくおろし	国産ミックスピーズ(常温)	もやし	人参									
水		むき枝豆	小松菜	ほうれん草(軸切り落とし)									
えのきサラダ	チョコプリン	チョコプリン(乳卵なし)	でんぷん	冷凍ホールコーン	こいくちしょうゆ	みりん 本みりん		洋辛子粉					
		まぐろ 油漬フレーク		こいくちしょうゆ	サラダ油	かつお節(糸削り)		きざみ海苔					
		小松菜		サラダ油	穀物酢								
		もやし		穀物酢	さとう 上白								
		えのきたけ		さとう 上白	塩 並塩								
		サラダ油		黒砂糖	洋辛子粉								
きざみ海苔		塩 並塩	ガーリックパウダー(袋)										
穀物酢		水											
さとう 上白													
こいくちしょうゆ													
味付小魚						味付小魚(小袋)							