令和6年度　6月分　日別食品材料　〈第1調理場〉

*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

6月3日(月)		6月4日(火)		6月5日(水)		6月6日(木)	
	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　60g(給食米)
	給食米　80g		給食米　70g		給食米　70g		麦ご飯　70g(給食米)
	給食米　90g		給食米　80g		給食米　80g		麦ご飯　80g(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)
チキンカレーライス	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	生揚げのオイスターソース炒め	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	鶏肉とじゃが芋のヤンニョム揚げ	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	二色ごはん(炒りたまご)	凍結殺菌液卵
	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ		清酒　本醸造酒		でんぷん		天塩
	カレー粉		こいくちしょうゆ		じゃがいも　カット		さとう　上白
	しょうが		生揚げ		トマトケチャップ		穀物酢
	にんにく		人参		にんにく		油
	じゃがいも		むき玉ねぎ		はちみつ		むき枝豆
	むき玉ねぎ		はくさい		水		
	人参		にら		コチュジャン		
	ソテーオニオン		えのきたけ		みりん　本みりん	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		長葱		さとう　上白		こんにゃく小玉
	すりおろしりんご		油		こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ
	油		清酒　本醸造酒		油		人参
	ローレル粉末		さとう　上白		むき枝豆		しょうが
	天塩		天塩				白いりごま
	こしょう		豆板醤	ほうれん草と春雨のサラダ	はるさめ		さとう　上白
	カレールウ(小麦なし)		こいくちしょうゆ		きゅうり		清酒　本醸造酒
	中濃ソース		オイスターソース		人参		みりん　本みりん
	トマトピューレ		でんぷん		ほうれん草		こいくちしょうゆ
	トマトケチャップ		水		もやし		ごま油
	さとう　上白				冷凍ホールコーン		水
	赤ワイン	ししゃものスパイシー揚げ	子持ちししゃも　生干し		ごま油		
	こいくちしょうゆ		にんにく		こいくちしょうゆ	呉汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
	水		こいくちしょうゆ		穀物酢		人参
			清酒　本醸造酒		さとう　上白		大根(葉を除く)
フライビーンズ	いり大豆　黄大豆全粒　国産		でんぷん		天塩		大豆の水煮
	油		チリパウダー		洋辛子粉		里芋　乱切り
	でんぷん		パプリカ　粉		白いりごま		冷凍油揚げ
	天塩		カレー粉				ごぼうささがき
			天塩	ワンタンスープ	ワンタンの皮(乾燥)		長葱
ブロッコリーとキャベツのサラダ	キャベツ		油		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		赤味噌
	きゅうり				にんにく		白味噌
	ブロッコリー	切干大根のナムル	切り干し大根		えのきたけ		だしパック(鰹節のみ)
	冷凍ホールコーン		人参		人参		水
	サラダ油		きゅうり		もやし		
	こいくちしょうゆ		もやし		長葱		
	穀物酢		ごま油		にら		
	さとう　上白		こいくちしょうゆ		干ししいたけスライス		
	天塩		さとう　上白		とりがらスープ		
	こしょう		天塩		天塩		
			穀物酢		こしょう		
			白いりごま		こいくちしょうゆ		
		小袋味付き大豆	小袋味付き大豆(小袋)		水		

令和6年度　6月分　日別食品材料　〈第1調理場〉

*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

6月7日(金)		6月10日(月)		6月11日(火)		6月12日(水)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
食パン	食パン50g(1枚1食)	ごはん	給食米　60g	ごはん	給食米　60g	ごはん	給食米　60g
	食パン60g(1枚1食)		給食米　70g		給食米　70g		給食米　70g
			給食米　80g		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)
鱈のレモンソース和え	たら　2cm角切り						
	でんぷん	鶏の唐揚げ	むね皮なし若鶏　切身伸ばし40g　塩コショウ	プルコギ丼	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	照り焼きハンバーグ	ハンバーグ　Ca・Fe強化　40g
	油		清酒　本醸造酒		にんにく		油
	さとう　上白		みりん　本みりん		長葱		さとう　上白
	こいくちしょうゆ		にんにく		むき玉ねぎ		みりん　本みりん
	レモン果汁　冷凍		しょうが		すりおろしりんご		こいくちしょうゆ
	水		こいくちしょうゆ		はるさめ		でんぷん
			でんぷん		えのきたけ		清酒　本醸造酒
フレンチサラダ	キャベツ		油		人参		水
	もやし		こしょう		小松菜		
	きゅうり		天塩		もやし	わかめのごまサラダ	わかめ(乾)
	人参				油		キャベツ
	サラダ油	ピリ辛豆乳味噌汁	豚もも脂身付き(一度挽)		こいくちしょうゆ		もやし
	穀物酢		挽割大豆(煮グリッツ)		清酒　本醸造酒		人参
	むき玉ねぎ		ごま油		みりん　本みりん		きゅうり
	さとう　上白		しょうが		さとう　上白		ごま油
	天塩		にんにく		こしょう		白いりごま
	こしょう		赤味噌		ごま油		天塩
	にんにくおろし		みりん　本みりん		白すりごま		こいくちしょうゆ
			豆板醤		水		穀物酢
白いんげん豆と豆乳のシチュー	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ		里芋　乱切り				さとう　上白
	人参		冷凍油揚げ	おふのラスク(きなこ味)	焼きふ(京焼ふ)		
	むき玉ねぎ		人参		水	けんちん汁	むね皮なし若鶏(小間)塩コショウ
	白いんげん豆ペースト		チンゲンサイ		油		じゃがいも
	じゃがいも		キャベツ		グラニュー糖		ごぼうささがき
	はくさい		大根(葉を除く)		きな粉　全粒大豆		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	エリンギ		長葱				大根(葉を除く)
	パセリ		白ねりごま	肉だんごと白菜のスープ	鶏団子　(加熱用)		人参
	チキンブイヨン		穀物酢		しょうが		冷凍油揚げ
	天塩		こいくちしょうゆ		長葱		長葱
	油		天塩		にら		小松菜(軸切り落とし)
	こしょう		豆乳無調整		清酒　本醸造酒		清酒　本醸造酒
	ホワイトルウ(小麦なし)		だしパック(鰹節のみ)		人参		天塩
	白ワイン		水		はくさい		こいくちしょうゆ
	豆乳無調整				冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		だしパック(鰹節のみ)
	水	グリーンサラダ	もやし		とりがらスープ		粉末昆布
			冷凍ホールコーン		天塩		油
チョコレートクリーム	チョコレートクリーム(小袋)		ほうれん草		こしょう		水
			ブロッコリー		こいくちしょうゆ		
			きゅうり		水	はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー
			サラダ油				
			むき玉ねぎ				
			穀物酢				
			さとう　上白				
			洋辛子粉				
			天塩				
			こしょう				
			こいくちしょうゆ				

令和6年度　6月分　日別食品材料　〈第1調理場〉

*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

6月13日(木)		6月14日(金)		6月17日(月)		6月18日(火)	
	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	ココア揚げパン	コッペパン(揚げパン)50g	ごはん	給食米　60g
	給食米　70g		給食米　70g		油		給食米　70g
	給食米　80g		給食米　80g		ミルメーク(ココア味)		給食米　80g
					グラニュー糖		
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)		天塩	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
鮭の玉葱ソース	さけ切身　40g	揚げいわしの蒲焼き	いわしフィレ　30g	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	さんまの梅肉ソースかけ	さんま　フィレ　30g前後
	油		でんぷん				しょうが
	天塩		油	マカロニドレッシングサラダ	マカロニ　シェル		さとう　上白
	清酒　本醸造酒		しょうが		キャベツ		清酒　本醸造酒
	むき玉ねぎ		清酒　本醸造酒		きゅうり		こいくちしょうゆ
	こしょう		みりん　本みりん		ブロッコリー		みりん　本みりん
	みりん　本みりん		こいくちしょうゆ		冷凍ホールコーン		だしパック(鰹節のみ)
	さとう　上白		さとう　上白		サラダ油		水
	こいくちしょうゆ		水		穀物酢		でんぷん
	清酒　本醸造酒				さとう　上白		梅肉
	水	根菜の味噌汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		天塩		油
	でんぷん		里芋　乱切り		こしょう		
			大根(葉を除く)		洋辛子粉	オクラときゅうりのお浸し	オクラ
磯辺和え	もやし		人参		むき玉ねぎ		きゅうり
	ほうれん草		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)				えのきたけ
	はくさい		冷凍油揚げ	大豆とウィンナーのトマト煮	ウィンナー2cmカット		こいくちしょうゆ
	人参		洗いごぼう		にんにく		穀物酢
	こいくちしょうゆ		れんこん(いちょうスライス)		油		みりん　本みりん
	清酒　本醸造酒		長葱		大豆の水煮		液体かつおだし
	きざみ海苔		赤味噌		じゃがいも		
			白味噌		むき玉ねぎ	じゃがいものそぼろ煮	むね皮付き若鶏(一度挽き)
根菜と生揚げの煮物	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ		だしパック(鰹節のみ)		人参		挽割大豆(煮グリッツ)
	生揚げ		粉末昆布		さとう　上白		人参
	里芋　乱切り		水		赤ワイン		むき玉ねぎ
	じゃがいも				天塩		じゃがいも
	大根(葉を除く)	のりサラダ	小松菜(軸切り落とし)		こしょう		冷凍生揚げサイコロ(Ca、鉄、繊維強化)
	人参		もやし		チキンブイヨン		むき枝豆
	こんにゃく(色紙3×32)		キャベツ		水		だしパック(鰹節のみ)
	洗いごぼう		きざみ海苔		ローレル粉末		さとう　上白
	油		サラダ油		トマトピューレ		清酒　本醸造酒
	しょうが		穀物酢		トマトケチャップ		天塩
	だしパック(鰹節のみ)		さとう　上白				こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		みりん　本みりん				でんぷん
	清酒　本醸造酒		こいくちしょうゆ				水
	みりん　本みりん						
	さとう　上白	人参ゼリー	人参ゼリー				
	天塩						
	水						
豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福(個包装)						

令和6年度　6月分　日別食品材料　〈第1調理場〉

*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

6月19日(水)		6月20日(木)		6月21日(金)		6月24日(月)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
中華麺	蒸し中華めん	ごはん	給食米　60g	ごはん	給食米　70g	ソフト麺	ソフトスパゲティ
	油		給食米　70g		給食米　80g		油
			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)		
野菜あんかけ麺	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	かつおと昆布の佃煮	かつお　皮無し2cm角切	ハヤシライス	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	スパゲティミートソース	豚もも脂身付き(一度挽)
	こいくちしょうゆ		角切り昆布(1．5cm)		にんにく		赤ワイン
	清酒　本醸造酒		ザラメ糖　(中ざら)		しょうが		しょうが
	冷凍油揚げ		みりん　本みりん		むき玉ねぎ		にんにく
	いか1×4(サラダ用)		清酒　本醸造酒		人参		むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		じゃがいも		人参
	チンゲンサイ		水		白いんげん豆ペースト		挽割大豆(煮グリッツ)
	人参				ソテーオニオン		干ししいたけスライス
	はくさい	豚汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		油		天塩
	干ししいたけスライス		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		天塩		こしょう
	もやし		人参		こしょう		ローレル粉末
	油		大根(葉を除く)		ローレル粉末		トマトケチャップ
	しょうが		じゃがいも		とりがらスープ		トマトピューレ
	にんにく		冷凍油揚げ		中濃ソース		デミグラスソース(小麦あり)
	こいくちしょうゆ		ごぼうささがき		トマトピューレ		赤ワイン
	清酒　本醸造酒		長葱		ハヤシルウ(小麦あり)		ウスターソース
	さとう　上白		赤味噌		デミグラスソース(小麦あり)		こいくちしょうゆ
	天塩		白味噌		赤ワイン		油
	こしょう		だしパック(鰹節のみ)		こいくちしょうゆ	ポテトのごまサラダ	じゃがいも
	穀物酢		水		水		人参
	オイスターソース						きゅうり
	とりがらスープ	もやしのあえもの	もやし	ゼリーポンチ	ブロックゼリー(甘夏みかん)		冷凍ホールコーン
	水		わかめ(乾)		黄桃(ダイス)缶詰		サラダ油
	でんぷん		きゅうり		りんご(ピーセス)缶詰		こいくちしょうゆ
	白いりごま		サラダ油		パインアップル　缶詰		穀物酢
トックとわかめのスープ	トック		穀物酢				さとう　上白
	むね皮なし若鶏(小間)塩コショウ		さとう　上白	味付小魚	味付小魚(小袋)		白ねりごま
	えのきたけ		こいくちしょうゆ				白いりごま
	小松菜						
	長葱	納豆(学校配送)	納豆(カップ)			プリン	プリン
	人参						
	キャベツ						
	わかめ(乾)						
	だしパック(鰹節のみ)						
	水						
	とりがらスープ						
	こいくちしょうゆ						
	清酒　本醸造酒						
	天塩						
	こしょう						
豆乳プリンタルト	豆乳プリンタルト(個包装)						

令和6年度　6月分　日別食品材料　〈第1調理場〉

*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

6月25日(火)		6月26日(水)		6月27日(木)		6月28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　60g	ごはん	給食米　60g	ごはん	給食米　60g
	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
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)
にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き(一度挽)	鯖の文化干し	さば　文化干し　40g	いかのチリソース揚げ	いか短冊　澱粉付	あぶたま丼	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)				油		冷凍油揚げ
	しょうが	えのきサラダ	ほうれん草		長葱		人参
	にんにく		もやし		にんにく		むき玉ねぎ
	挽割大豆(煮グリッツ)		えのきたけ		しょうが		油
	むき玉ねぎ		きざみ海苔		豆板醤		えのきたけ
	人参		サラダ油		清酒　本醸造酒		にら
	長葱		穀物酢		油		凍結殺菌液卵
	にら		さとう　上白		さとう　上白		清酒　本醸造酒
	油		こいくちしょうゆ		みりん　本みりん		さとう　上白
	さとう　上白				天塩		こいくちしょうゆ
	オイスターソース	肉じゃが	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		トマトケチャップ		だしパック(鰹節のみ)
	清酒　本醸造酒		人参		こいくちしょうゆ		水
	こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ		中濃ソース		みりん　本みりん
	豆板醤		しらたき		水		
	赤味噌		じゃがいも			八宝味噌汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
	でんぷん		むき枝豆	キャベツとアスパラガスのサラダ	グリーンアスパラガス		じゃがいも
	とりがらスープ		油		キャベツ		長葱
	水		だしパック(鰹節のみ)		きゅうり		人参
			さとう　上白		冷凍ホールコーン		ごぼうささがき
さつまいもと豆のカリント	さつまいも　1．5cm角切り		清酒　本醸造酒		サラダ油		大根(葉を除く)
	蒸し大豆		みりん　本みりん		こいくちしょうゆ		小松菜
	国産ミックスビーンズ(常温)		こいくちしょうゆ		穀物酢		干ししいたけスライス
	でんぷん		水		さとう　上白		赤味噌
	油				天塩		白味噌
	さとう　上白	ヨーグルト	ヨーグルト(鉄カルシウム強化)		こしょう		だしパック(鰹節のみ)
	黒砂糖				むき玉ねぎ		煮干し　粉
	天塩						水
	水			トックスープ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		
わかめと大根の中華ごま和え	わかめ(乾)				チンゲンサイ	もやしとほうれん草ののりごま和え	もやし
	きゅうり				人参		人参
	大根(葉を除く)				はくさい		ほうれん草
	人参				トック		ごま油
	水菜				はるさめ		こいくちしょうゆ
	ごま油				むき玉ねぎ		さとう　上白
	こいくちしょうゆ				とりがらスープ		みりん　本みりん
	穀物酢				干ししいたけスライス		白いりごま
	さとう　上白				天塩		きざみ海苔
	天塩				こしょう		
	白いりごま				こいくちしょうゆ	冷凍みかん	冷凍みかん(学配)70g～80g
					水		
				黒糖ビーンズ	黒糖ビーンズ(小袋)		