## 令和7年11月分 日別食品材料一覧表<第2調理場> \*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

No.1

				, L ,	XC D 17 E C		E HID VICE O			
11月4日(火)		11月5日(水)		11月6日(木)			11月7日(金)	11月10日(月)		
<u></u>	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名	
中	ソフト中華めん2 k	ľ	給食米 70g	ĺ١	給食米 70g	Ŋ	給食米 60g	ご	給食米 60g	
華麺	油	は	給食米 80g	は	給食米 80g	は	給食米 70g	は	給食米 70g	
		10	給食米 90g		給食米 90g		給食米 80g		給食米 80g	
麺		$\mathcal{L}$		ん		ん		$\mathcal{L}$		
$\tilde{\mathcal{L}}$		牛	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)	
牛	普通牛乳(飲用200ml)	乳		乳		乳		乳		
乳			豚もも脂身付き (一度挽)	子	子持ちししゃも 生干し	ħ	れんこん(前日納品)		さんま フィレ 30g前後	
	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		挽割大豆(煮グリッツ)	持	でんぷん	1	むね皮付き若鶏(一度挽き)	2	にんにく	
	もやし		にんにく	5	油	6	こんにゃく小玉		しょうが	
	むき玉ねぎ		しょうが	Ū	青さ粉	こ	むき玉ねぎ	ん	長葱	
	人参		むき玉ねぎ	U	13010	٨,	挽割大豆(煮グリッツ)	ま	すりおろしりんご	
	長葱		人参	ゃ		70	大豆ミンチ	の	こいくちしょうゆ	
	キャベツ		エリンギ	ŧ		入	しょうが		清酒 本醸造酒	
豚	なると巻き		すりおろしりんご	青		り	むき枝豆	ス	塩並塩	
	冷凍ホールコーン		冷グリンピース	りの		鶏	<u> さとう 上白</u>	タ	さとう上白	
骨		+	油	ŋ		そ	清酒を醸造酒	111	みりん 本みりん	
醤	にんにく		赤ワイン	揚		ł				
油	しょうが	マ	かノイン	がげ		ぼ	みりん 本みりん	ナ	豆板醤	
	油		カレー粉	ゖ゙゙゙゙゙	1+/+1	ろ	こいくちしょうゆ	焼	油 で/で/	
ラ	こいくちしょうゆ	カ	さとう 上白		はくさい	丼	油		でんぷん	
1	天塩	レ	天塩		もやし		+>0	₹	水	
',	こしょう	,	こしょう。	白	小松菜	レ	きゅうり			
🗡	清酒 本醸造酒	I	トマトピューレ	菜	冷凍油揚げ	タ	レタス	ッ	まぐろ 油漬フレーク	
レン	豚骨スープ(白湯)		トマトケチャップ	の	サラダ油	ス	人参	ナ	もやし	
	とりがらスープ		中濃ソース		さとう 上白	と 切	切り干し大根	J.	冷凍ホールコーン	
	穀物酢		ローレル粉末	あ	こいくちしょうゆ	干	塩 並塩	⊞ <b>2</b>	人参	
	さとう 上白		チキンブイヨン	え	穀物酢	大	こいくちしょうゆ	野	小松菜	
	豆板醬		こいくちしょうゆ		にんにくおろし	根	さとう 上白	菜	白ねりごま	
	水		カレールウ(小麦なし)	も	塩 並塩	の	サラダ油	の	白いりごま	
			水	の	こしょう	サ	穀物酢	ご	さとう 上白	
	鶏ささみ水煮				むき玉ねぎ	ラ	きざみ海苔	ま	こいくちしょうゆ	
	冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)	,_	まぐろ 油漬フレーク			ダ		_	一味唐辛子粉	
和	はくさい	ほ	ほうれん草		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	和	穀物酢	
風	ほうれん草	う	はくさい		人参	İ	ほんしめじ 生	え		
	1. I <del></del> 1- I"		VV++ 11- V		むき玉ねぎ	İ	大根(葉を除く)		里芋 カット(7g程度)	
1	えのきたけ	1 L	天塩		しらたき	i	にら		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	
腐	かつお節(糸削り)	$\mathcal{L}$	こしょう		じゃがいも	ご	ごぼうささがき		もみじ型かまぼこ	
ご	ごま油	草		肉	冷グリンピース	ま	長葱		冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)	
	穀物酢	-	さとう 上白	じ	<u>油</u>		冷凍油揚げ	い	大根(葉を除く)	
ま	さとう 上白	の	こいくちしょうゆ	ゃ	だしパック(鰹節のみ)	に	冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)	ŧ	人参	
サ	こいくちしょうゆ	サ	穀物酢		さとうと白	5	こんにゃく (色紙3×32)	_	スシ こんにゃく (色紙3×32)	
ラ	白いりごま	ラ	むき玉ねぎ	が	清酒 本醸造酒		赤味噌	の	長葱	
	こしょう		きざみ海苔		こいくちしょうゆ	豆	白味噌	2	清酒 本醸造酒	
ダ	CU& J	ダ	CCV//母口		水	乳	豆乳無調整		こいくちしょうゆ	
1		フ	大口の水老		<b>ル</b>	豚	立孔無調金 だしパック(鰹節のみ)	汁	だしパック(鰹節のみ)	
-	黒糖蒸しパン50g(個包装)	5 5	大豆の水煮			ı				
黒	志信祭Uハノ5 U g (個包装)	1	でんぷん			汁	白ねりごま		塩並塩	
糖菜		ビ	油   ガニー ュー・地				白すりごま		水	
蒸			グラニュー糖				清酒 本醸造酒	J.÷	はまめり (小谷)	
l U°		ズ	さとう。上白				みりん 本みりん		焼きのり(小袋)	
パ		_	きな粉・全粒大豆				水	₹	児童デザイン絵	
ン		ŧ	塩並塩					の		
		なこ						り		
		味								
		(						小		
	·			-				袋		
								Û		

			及	元 3	XC 0 17 E CC	_ "	年 即心 く/こと v 。		
	1 1月11日(火)	1	11月12日(水)		11月13日(木)	1	1 1月14日(金)	1	11月17日(月)
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名
ご	給食米 70g	ご	給食米 60g	v	茹でスパゲティ 1 k	わ	給食米60g(まぜごはん)	ご	給食米 60g
は	給食米 80g	は	給食米 70g	_	油	か	給食米70g(まぜごはん)	は	給食米 70g
	給食米 90g		給食米 80g	フ		め	給食米80g(まぜごはん)		給食米 80g
16	_	ん	_			ری —	わかめごはんの素(減塩)	$\mathcal{L}$	
牛	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)	· 麺		ت		牛	普通牛乳(飲用200ml)
乳		乳		廻		は		乳	
	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	鶏	むね皮なし若鶏(小間)塩コショウ	牛	普通牛乳(飲用200ml)	$\lambda$			豚もも脂身付き(一度挽)
	にんにく	の	清酒 本醸造酒	乳		牛	普通牛乳(飲用200ml)		冷凍豆腐(Ca·鉄·繊維強化)
	しょうが	(0)	みりん 本みりん		ベーコン(1 cmカット)	乳			しょうが
	むき玉ねぎ		にんにく		まぐろ 油漬フレーク	(J	いなだ 皮無し2 c m角		にんにく
	人参		しょうが		むき玉ねぎ	な	しょうが		挽割大豆(煮グリッツ)
	エリンギ		こいくちしょうゆ		マッシュルーム	だだ	清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ
八	油		でんぷん	マ	人参		こいくちしょうゆ		人参
ヤ	天塩		· 油		にんにく	の	でんぷん		長葱
	こしょう	揚	むき枝豆	l '	油	は	· 油	麻	にら
シ	ローレル粉末	げ	OCIXII	ク	<u>畑</u>  とりがらスープ	ち	<u>畑</u> こいくちしょうゆ	婆	油
15	とりがらスープ	· · ·	もやし	IJ	トマトケチャップ	み	さとうとう		さとう 上白
		白	はくさい	1		つ		豆	
1	中濃ソース			<u>'</u> ,	白ワイン	黒		腐	オイスターソース
ス	トマトピューレ	菜	人参	ム	トマトダイスカット缶詰	酢	みりん 本みりん		清酒 本醸造酒
	ハヤシルウ(小麦あり)	の	小松菜	ス	牛乳(調理用)	あ	水		こいくちしょうゆ
	デミグラスソース(小麦あり)	+\	まぐろ油漬フレーク	パ	天塩	<i>б</i>	はちみつ		豆板醤
	赤ワイン	お	かつお節(糸削り)		こしょう		黒酢		赤味噌
	こいくちしょうゆ	か	こいくちしょうゆ	ゲ	さとう。上白	か	むき枝豆		でんぷん
	水	か	みりん 本みりん	テ	生クリーム	け			とりがらスープ
			油	l -	エダムチーズ		まぐろ 油漬フレーク		水
2	さつまいも(紅あずま)共撰AM	和	穀物酢	イ	バター		キャベツ		
つま	油	え	さとう 上白		米粉	ご	人参		鶏ささみ水煮
()	車糖 三温糖					ま	もやし	中	きゅうり
ŧ	こいくちしょうゆ		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		鶏ささみ水煮		ごま油		キャベツ
チ	はちみつ		しょうが		冷凍ホールコーン	み	赤味噌	華	人参
ッ	水		にんにく		小松菜	そ	こいくちしょうゆ	チ	もやし
プ		1	キャベツ	1	きゅうり		穀物酢	+	天塩
甘辛			むき玉ねぎ	野	じゃがいも カット	和	さとう 上白	_	穀物酢
揚		İ	長葱	莁	サラダ油	え	白ねりごま	ン	こいくちしょうゆ
げ			1 糸	- ' -	こいくちしょうゆ		白いりごま	+ <del>)</del>	さとう 上白
	わかめ(乾)	家	生揚げ	サ	穀物酢			ラ	ごま油
	むき枝豆	常	<u>ュッッ</u> 油	ラ	さとう 上白		ウィンナー 0 . 7 c mカット	_	長葱
	カリフラワー 共撰 A M・A L	豆		ダ	天塩		大根(葉を除く)	ダ	白いりごま
	キャベツ		さとう 上白	1	こしょう		こんにゃく(三角1/16)		10.000
	きゅうり	腐	清酒 本醸造酒	i	むき玉ねぎ		青のりボール	đ	さつまいも 1.5cm角切り(皮あり)
わ	人参		こいくちしょうゆ		にんにくおろし		豆竹輪	つ	蒸し大豆
か	スシ 鶏ささみ水煮	ł	赤味噌	ł	10/010 (0) 50	お	乾燥結び昆布(小)	まい	国産ミックスビーンズ(常温)
	サラダ油	ł	でんぷん	ス	スイートポテト(個包装)	で	じゃがいも	いも	でんぷん
め	こいくちしょうゆ	ł	水	イ	ハー 「ハノ」(間じ衣)		だしパック(鰹節のみ)	٤	· 油
サ	穀物酢	ł	۱۳۰			ん	さとう上白	32	<u> </u>
	さとう 上白						天塩	の甘	穀物酢
ラ		<b>-</b>		ポ				辛	
ダ	天塩			小テ			こいくちしょうゆ	和	こいくちしょうゆ
	こしょう 学立 スト	ł		Ι.			清酒 本醸造酒	え	水
	洋辛子粉			<b> </b>			水		
	むき玉ねぎ	ł							
1	Ī.								

## 令和7年11月分 日別食品材料一覧表<第2調理場> \*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

1	1日12口(小)	1	1月19日(水)	11月20日(木)			11月21日(金)			
	1月18日(火)			_		-				
L	食品名		食品名		食品名		食品名			
ご	給食米 60g	ご	給食米 60g		コッペパン 丸型 横スライス 5 0 g	ľ	給食米 60g			
は	給食米 70g 給食米 80g	は	給食米 70g 給食米 80g	ッ	コッペパン 丸型 横スライス60g	は	給食米 70g			
16	給食米 80g	16	給食米 80g				給食米 80g			
6		$\lambda$		ペ		$\kappa$				
牛	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)	パ		牛	普通牛乳(飲用200ml)			
乳		乳				乳				
白	カレイ2 c m角澱粉付	揚	いわしフィレ 30g	ン		鯖	大西洋さば 塩麹カレー味			
	(塩なし)	げ	でんぷん	牛	普通牛乳(飲用200ml)	の	噌漬け 40g			
身	油	W	油	乳		塩	_			
魚	長葱	い	しょうが	八	ハンバーグ(バーガー用	麹				
の	にんにく	わ	清酒 本醸造酒	ン	パティ乳卵なし)					
チ	しょうが	1)	みりん 本みりん	-	<u>油</u>	カ				
_	豆板醤	U	こいくちしょうゆ	バ	и	レ				
リ	さとう上白	の	さとう 上白	1						
ソ	塩・並塩		穀物酢	グ		味				
	塩 型塩 トマトケチャップ	蒲	水		ブロッコリー	噲				
		焼		ブ	きゅうり	焼				
ス	こいくちしょうゆ	₹	一味唐辛子粉			たき				
あ	油		± 1. 0"11	ツ	まぐろ油漬フレーク	2	= n + + 14			
げ	水	+ +	キャベツ		人参		えのきたけ			
٧٦		バ	もやし		冷凍ホールコーン		キャベツ			
	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)	ツ	小松菜	リ	サラダ油	お	きゅうり			
	はるさめ	٤	人参		塩 並塩		人参			
	もやし	小	きざみ海苔	の	こしょう	か	小松菜			
春	小松菜	松	こいくちしょうゆ	サ	こいくちしょうゆ	か	こいくちしょうゆ			
	人参	菜	みりん 本みりん	_	さとう 上白	和	穀物酢			
雨	冷凍ホールコーン	(T)		ラ	穀物酢		さとう 上白			
サ	こいくちしょうゆ	磯辺		ダ		え	かつお節(糸削り)			
5	ごま油	和			むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ		まぐろ 油漬フレーク			
	穀物酢	え		₹	ほんしめじ 生		5 1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
ダ	さとう 上白	2	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	の	マッシュルーム		鶏団子 (加熱用)			
	<u> </u>		さつまいもカット 2 c m角切り	-	エリンギ		冷凍油揚げ			
	白いりごま	つ	大根(葉を除く)	こ	はくさい		ほんしめじ生			
	T v . 7 C G	ま	冷凍油揚げ	Y	むき玉ねぎ		人参			
	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ		人参	٦	人参		はくさい			
	わかめ(乾)	()	<b>-</b> →	白	じゃがいも	咱	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)			
	大根(葉を除く)	ŧ	長窓 だしパック(鰹節のみ)	菜	チキンブイヨン		長葱			
わ	なくさい	の	赤味噌			寸	とりがらスープ			
				の	油口工业粉丰	子				
か	長葱 工会	味	白味噌	豆	ローレル粉末		粉末昆布			
め	人参 kn **	噲	粉末昆布	乳	天塩	汁	こいくちしょうゆ			
ス	とりがらスープ	<u>;</u>	水		白ワイン		みりん 本みりん			
$ \hat{\ } $	こいくちしょうゆ		<b>イ英田女小女小女</b>	シ	こしょう		塩並塩			
	清酒  本醸造酒	千	千葉県産米お米のムー	チ	ホワイトルウ(小麦なし)		清酒 本醸造酒			
ープ	塩塩	葉	ス(乳卵なし)	ュ	豆乳無調整		水			
	こしょう	県			水					
	水	産			パセリ	シ	シュークリーム(個包装)			
		米				ュ				
	ココアワッフル(個包装)	おお		7	トマトケチャップ(小袋)	l ク				
				₹		IJ				
ア		米		トケ		ĺ				
ワ		の		£		Д				
ッ		$\Delta$		ヤ						
ĺ				ツ						
ル		ス		プ						
70		^		小						
				袋						
				)						

## 令和7年11月分 日別食品材料一覧表<第2調理場> \*食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

	L 1月25日(火)	1	1月26日(水)	1	1月27日(木)	-	11月28日(金)
	食品名		食品名		食品名		食品名
シ	コッペパン(揚げパン) 5 0 g	麦	麦ご飯 60g(給食米)	ご	給食米 70g	ご	給食米 60g
ュ	グラニュー糖	ご	麦ご飯 70g(給食米)	は	給食米 80g	は	給食米 70g
ガ	塩 並塩	は	麦ご飯 80g(給食米)	_	給食米 90g		給食米 80g
H	油		麦 麦ごはん用(給食用)	6		<i>ا</i> ل	
揚		<i>ا</i>		牛 1	普通牛乳(飲用200ml)	牛	普通牛乳(飲用200ml)
げ		牛口	普通牛乳(飲用200ml)	乳	mr. + ns. h	乳	1.174 · 1.20 + 0.4 0.70 · 1.
パ		乳	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		豚もも脂身付き(小間)塩コショウカレー粉	かぼ	かぼちゃとさつまいものコロッケ
ン			しらたき		しょうが	ょち	出
<u>+</u>	普通牛乳(飲用200ml)		むき玉ねぎ		にんにく	ゃ	
判	日起「我(BAND 2 0 0 HI I )		もやし		じゃがいも	٤	
30	鶏団子 (加熱用)		油		むき玉ねぎ	さっ	
	むき玉ねぎ	豚	清酒 本醸造酒		人参	ま	
	人参	垃	みりん 本みりん	'n	白いんげん豆ペースト	()	
肉	じゃがいも	<i>,</i> ,	さとう 上白		すりおろしりんご	ŧ	
団	大豆の水煮		こいくちしょうゆ	レ	油	のコ	
子	にんにく		にんにく		ローレル粉末		
	油		とりがらスープ	ラ	こしょう	ッ	
の	さとう、上白			1	カレールウ(小麦なし)	ケ	/
	塩並塩		もも皮なし若鶏(小間切)塩コショウ		中濃ソース		糸引きひき割り納豆
7	ローレル粉末		じゃがいも	ス	トマトピューレ		もやし
	こしょう		大根(葉を除く) 人参		トマトケチャップ	納	はくさい
	トマトケチャップトマトピューレ		へ多 冷凍油揚げ		さとう 上白 赤ワイン		にら 人参
煮	デミグラスソース(小麦あり)	根	プロ/未/田3勿り こんにゃく(色紙3×32)		こいくちしょうゆ	豆	こいくちしょうゆ
	チキンブイヨン	菜	洗いごぼう		チキンブイヨン	和	みりん 本みりん
	7 1 7 7 1 3 7	の	長葱		水 水	え	洋辛子粉
	ウィンナー 0 . 7 c mカット	-	れんこん(いちょうスライス)			, .	かつお節(糸削り)
	キャベツ	味	小松菜	+	カリフラワー 共撰AM・AL		きざみ海苔
ウ	冷凍ホールコーン	噲	清酒 本醸造酒	ヤ	まぐろ 油漬フレーク		
1	きゅうり	汁	赤味噌	ベ	キャベツ		凍結殺菌液卵(かきたま用)
1>	もやし	' '	白味噌	ツ と	小松菜		花形かまぼこ
1_	サラダ油		だしパック(鰹節のみ)	カ	冷凍ホールコーン		小松菜
ナ	穀物酢		粉末昆布	IJ	サラダ油	т	冷凍豆腐(サイコロ)月
	こいくちしょうゆ		水	ノ ラ	こいくちしょうゆ		長葱
サ	さとう 上白 塩 並塩	-C"	ダイスゼリーぶどう (鉄)	ヮ	穀物酢	₹	. "
ーラ	温 単温 こしょう		ダイスゼリーりんご(繊維)	1	さとう 上白 塩 並塩	た	だしバック(鰹節のみ) 粉末昆布 木藤浩洒
ダ	むき玉ねぎ		黄桃(ダイス)缶詰	のサ	こしょう	ŧ	清酒 本醸造酒
	にんにくおろし	٤	りんご(ピーセス)缶詰	ラ	むき玉ねぎ	汁	塩並塩
	1.01.1.00	ŋ	~	ダ		7.1	こいくちしょうゆ
ŋ	りんごヨーグルト(70g)	٨		お	焼きふ(京焼ふ)		でんぷん
6		ご		ふ	水		水
ブ		の		の -	油		
		ゼ		ラっ	グラニュー糖	はち	はちみつレモンゼリー
] =		リ		スク	ミルメーク(コーヒー味)	み	
		l ポ		(		つ	
グ		ハン				レモ	
ル		チ				ン	
<b>ト</b>		Ĺ	<u>I</u>	Ł		ゼ	
				I 味		IJ	
				Ť		•	
						ļ.	