

No.1

No.1

1 1月4日(火)		1 1月5日(水)		1 1月6日(木)		1 1月7日(金)		1 1月10日(月)	
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名
中華麺 (麺)	ソフト中華めん 2 k	ごはん	給食米 70 g	ごはん	給食米 70 g	ごはん	給食米 60 g	ごはん	給食米 60 g
	油		給食米 80 g		給食米 80 g		給食米 70 g		給食米 70 g
			給食米 90 g		給食米 90 g		給食米 80 g		給食米 80 g
牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)	牛乳		牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)
豚骨醤油ラーメン	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	キーマカレー	豚もも脂身付き (一度挽)	子持ちししゃも 生干し	れんこん (前日納品)	さんまのスタミナ焼き	さんま フィレ 30 g 前後		
			挽割大豆 (煮グリツ)	でんぷん	むね皮付き若鶏 (一度挽き)		にんにく		
	もやし		にんにく	油	こんにゃく小玉		しょうが		
	むき玉ねぎ		しょうが	青さ粉	むき玉ねぎ		長葱		
	人参		むき玉ねぎ		挽割大豆 (煮グリツ)		すりおろしりんご		
	長葱		人参		大豆ミンチ		こいくちしょうゆ		
	キャベツ		エリンギ		しょうが		清酒 本醸造酒		
	なると巻き		すりおろしりんご		むき枝豆		塩 並塩		
	冷凍ホールコーン		冷グリーンピース		さとう 上白		さとう 上白		
	にんにく		油		清酒 本醸造酒		みりん 本みりん		
	しょうが		赤ワイン		みりん 本みりん		豆板醤		
	油		カレー粉		こいくちしょうゆ		油		
	こいくちしょうゆ		さとう 上白	白菜のあえもの	はくさい		油	でんぷん	
	天塩		天塩		もやし			水	
	こしょう		こしょう		小松菜		きゅうり		
	清酒 本醸造酒		トマトピューレ		冷凍油揚げ		レタス	ツナと野菜のごま和え	
	豚骨スープ (白湯)		トマトケチャップ		サラダ油		人参	まぐろ 油漬フレーク	
とりがらスープ	中濃ソース	さとう 上白	切り干し大根		もやし				
穀物酢	ローレル粉末	こいくちしょうゆ	塩 並塩		冷凍ホールコーン				
さとう 上白	チキンブイヨン	穀物酢	こいくちしょうゆ		人参				
豆板醤	こいくちしょうゆ	にんにくおろし	さとう 上白		小松菜				
水	カレールウ (小麦なし)	塩 並塩	サラダ油		白ねりごま				
和風豆腐ごまサラダ	鶏ささみ水煮	ほうれん草のサラダ	こしょう	穀物酢	さとう 上白	いもの汁	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	きざみ海苔	一味唐辛子粉				
	はくさい		ほうれん草		穀物酢				
	ほうれん草		はくさい	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ					
	むき玉ねぎ		冷凍ホールコーン	人参	ほんしめじ 生				
	えのきたけ		天塩	むき玉ねぎ	大根 (葉を除く)				
	かつお節 (糸削り)		こしょう	しらたき	にら				
	ごま油		サラダ油	じゃがいも	ごぼうさがき				
	穀物酢		さとう 上白	冷グリーンピース	長葱				
	さとう 上白		こいくちしょうゆ	油	冷凍油揚げ				
こいくちしょうゆ	穀物酢	だしパック (鰹節のみ)	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)	冷味噌					
白いりごま	むき玉ねぎ	さとう 上白	こんにゃく (色紙 3×32)	赤味噌					
こしょう	きざみ海苔	清酒 本醸造酒	豆乳無調整	白味噌					
黒糖蒸しパン	黒糖蒸しパン 50 g (個包装)	フライビーンズ (きなこ味)	水	だしパック (鰹節のみ)	だしの素	焼きのり (小袋)	焼きのり (小袋)		
			白ねりごま	児童デザイン絵					
			白すりごま						
			清酒 本醸造酒						
			みりん 本みりん						
			水						

令和7年11月分 日別食品材料一覧表＜第2調理場＞

No.2

* 食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

1 1月1 1日(火)		1 1月1 2日(水)		1 1月1 3日(木)		1 1月1 4日(金)		1 1月1 7日(月)	
食品名		食品名		食品名		食品名		食品名	
ごはん	給食米 70 g	ごはん	給食米 60 g	ソフト麺	茹でスパゲティ 1 k	わかめごはん	給食米 60 g (まぜごはん)	ごはん	給食米 60 g
	給食米 80 g		給食米 70 g		油		給食米 70 g (まぜごはん)		給食米 70 g
	給食米 90 g		給食米 80 g				給食米 80 g (まぜごはん)		給食米 80 g
牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用 200 ml)
ハヤシライス	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	鶏のコンロ揚げ	むね皮なし若鶏 (小間) 塩コショウ	トマトクリームスパゲティ	ベーコン (1 cmカット)	いなだのはちみつ黒酢あんかけ	いなだ 皮無し 2 cm角	麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)
	にんにく		清酒 本醸造酒		まぐろ 油漬フレーク		しょうが		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)
	しょうが		みりん 本みりん		むき玉ねぎ		しょうが		しょうが
	むき玉ねぎ		にんにく		マッシュルーム		清酒 本醸造酒		挽割大豆 (煮グリツ)
	人参		しょうが		人参		こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ
	エリンギ		こいくちしょうゆ		にんにく		でんぶん		人参
	油		でんぶん		油		油		長葱
	天塩		むき枝豆		とりがらスープ		こいくちしょうゆ		にら
	こしょう				トマトケチャップ		さとう 上白		さとう 上白
	ローレル粉末		もやし		白ワイン		清酒 本醸造酒		オイスターソース
	とりがらスープ		はくさい		トマト ダイスカット缶詰		みりん 本みりん		清酒 本醸造酒
	中濃ソース		人参		牛乳 (調理用)		水		こいくちしょうゆ
	トマトピューレ		小松菜		天塩		はちみつ		豆板醤
	ハヤシルウ (小麦あり)		まぐろ 油漬フレーク		こしょう		黒酢		赤味噌
	デミグラスソース (小麦あり)		かつお節 (糸削り)		さとう 上白		むき枝豆		でんぶん
	赤ワイン		こいくちしょうゆ		生クリーム				とりがらスープ
	こいくちしょうゆ		みりん 本みりん		エダムチーズ		まぐろ 油漬フレーク		水
	水		油		バター		キャベツ		
さつまいもチップ揚げ	さつまいも (紅あずま) 共撰 AM	和え	さとう 上白	野菜サラダ	鶏ささみ水煮	ごまみそ和え	人参	中華チキンサラダ	鶏ささみ水煮
	油				冷凍ホールコーン		もやし		きゅうり
	車糖 三温糖		しょうが		小松菜		ごま油		キャベツ
	こいくちしょうゆ		にんにく		きゅうり		赤味噌		人参
	はちみつ		キャベツ		じゃがいも カット		こいくちしょうゆ		もやし
	水		むき玉ねぎ		サラダ油		穀物酢		天塩
			長葱		こいくちしょうゆ		さとう 上白		穀物酢
			人参		穀物酢		白ねりごま		こいくちしょうゆ
わかめサラダ	わかめ (乾)	家常豆腐	生揚げ	スイートポテト	さとう 上白	おでん	白いりごま		さとう 上白
	むき枝豆		油		天塩		ウィンナー 0.7 cmカット		ごま油
	カリフラワー 共撰 AM・AL		豆板醤		こしょう		大根 (葉を除く)		長葱
	キャベツ		さとう 上白		むき玉ねぎ		こんにゃく (三角 1/16)		白いりごま
	きゅうり		清酒 本醸造酒		にんにくおろし		青のりボール		
	人参		こいくちしょうゆ				豆竹輪		さつまいも 1.5 cm角切り (皮あり)
	鶏ささみ水煮		赤味噌				乾燥結び昆布 (小)		蒸し大豆
	サラダ油		でんぶん				じゃがいも		国産ミックスピーンズ (常温)
	こいくちしょうゆ		水				だしパック (鰹節のみ)		でんぶん
	穀物酢						さとう 上白		油
	さとう 上白						天塩		さとう 上白
	天塩						こいくちしょうゆ		穀物酢
	こしょう						清酒 本醸造酒		こいくちしょうゆ
	洋辛子粉						水		水
	むき玉ねぎ								

令和7年11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確認ください。

11月18日(火)		11月19日(水)		11月20日(木)		11月21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	コッペパン	丸型 横スライス50g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		給食米 70g		丸型 横スライス60g		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)	パン		牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
白身魚のチリソースあげ	カレイ2cm角澱粉付(塩なし)	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)	鯖の塩麹カレー味噌焼き	大西洋さば 塩麹カレー味噌漬 40g
	油		でんぶん				
	長葱		しょうが		ハンバーグ(バーガー用)		
	にんにく		清酒 本醸造酒		パティ乳卵なし)		
	しょうが		みりん 本みりん		油		
	豆板醤		こいくちしょうゆ				
	さとう 上白		さとう 上白				
	塩 並塩		穀物酢				
	トマトケチャップ		水		ブロッコリー		
	こいくちしょうゆ		一味唐辛子粉		きゅうり		
春雨サラダ	油	キャベツと小松菜の磯辺和え	キャベツ	コロリ	まぐろ 油漬フレーク	おかか	えのきたけ
	水		もやし		人参		キャベツ
	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)		小松菜		冷凍ホールコーン		きゅうり
	はるさめ		人参		サラダ油		人参
	もやし		きざみ海苔		塩 並塩		小松菜
	小松菜		こいくちしょうゆ		こしょう		こいくちしょうゆ
	人参		みりん 本みりん		さとう 上白		穀物酢
	冷凍ホールコーン				穀物酢		さとう 上白
	こいくちしょうゆ				むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		かつお節(糸削り)
	ごま油				ほんしめじ 生		まぐろ 油漬フレーク
わかめスープ	穀物酢	さつまいもの味噌汁	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ	きのこ	マッシュルーム	鶏団子汁	鶏団子(加熱用)
	さとう 上白		さつまいもカット 2cm角切り		エリンギ		冷凍油揚げ
	洋辛子粉		大根(葉を除く)		はくさい		ほんしめじ 生
	白いりごま		冷凍油揚げ		むき玉ねぎ		人参
			人参		人参		はくさい
	むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		長葱		じゃがいも		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	わかめ(乾)		だしパック(鰹節のみ)		チキンブイヨン		長葱
	大根(葉を除く)		赤味噌		油		とりがらスープ
	はくさい		白味噌		ローレル粉末		粉末昆布
	長葱		粉末昆布		天塩		こいくちしょうゆ
ココアワッフル	人参	千葉県産米お米のムース	千葉県産米お米のムース(乳卵なし)	豆乳	白ワイン	シュークリーム(個包装)	みりん 本みりん
	とりがらスープ				こしょう		塩 並塩
	こいくちしょうゆ				ホワイトルウ(小麦なし)		清酒 本醸造酒
	清酒 本醸造酒				豆乳無調整		水
	塩 並塩				水		
	こしょう				パセリ		
	水						
	ココアワッフル(個包装)				トマトケチャップ(小袋)		

No.4

No.4

No.4