

令和8年度 4月分 日別食品材料一覧表 《第1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	
ごはん	給食米 70g	中華麺	ソフト中華めん 2k	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	
	給食米 80g		油		給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g	
	給食米 90g				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)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	
ブラウンシチューライズ	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	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)	
	にんにく		挽割大豆 (煮グリュツ)		しらたき		じゃがいも		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)	
	しょうが		しょうが		むき玉ねぎ		大根 (葉を除く)		しょうが	
	むき玉ねぎ		にんにく		人参		むき玉ねぎ		人参	人参
	人参		ごま油		にら		人参		冷凍生揚げサイコロ (Ca・鉄・繊維強化)	人参
	じゃがいも		さとう 上白		しょうが		人参		むき枝豆	長葱
	油		こいくちしょうゆ		にんにく		人参		油	エリンギ
	天塩		赤味噌		干しいたけスライス		人参		さとう 上白	さとう 上白
	こしょう		みりん 本みりん		もやし		清酒 本醸造酒		塩 並塩	オイスターソース
	ローレル粉末		豆板醤		清酒 本醸造酒		みりん 本みりん		こいくちしょうゆ	清酒 本醸造酒
	中濃ソース		人参		さとう 上白		みりん 本みりん		清酒 本醸造酒	こいくちしょうゆ
	トマトピューレ		ちんげんサイ		こいくちしょうゆ		さとう 上白		みりん 本みりん	豆板醤
	ブラウンウ (小麦なし)		もやし		穀物酢		こいくちしょうゆ		だしパック (鰹節のみ)	赤味噌
	赤ワイン		長葱		油		穀物酢		水	でんぷん
	こいくちしょうゆ		冷凍ホールコーン				油			水
	水		白ねりごま							油
			穀物酢							
	こいくちしょうゆ									
キャベツのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	ひじきのサラダ	塩 並塩	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2cm角澱粉付(塩なし)	白菜のサラダ	まぐろ 油漬フレーク	
	キャベツ		こしょう		凍結殺菌液卵 (かきたま用)		油		はくさい	
	むき玉ねぎ		豆乳無調整		冷凍油揚げ		ガーリック パウダー缶 (袋)		小松菜 (軸切り落とし)	
	きゅうり		とりがらすープ		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		青のり		もやし	
	冷凍ホールコーン		水		大根 (葉を除く)		塩 並塩		人参	
	塩 並塩				わかめ (乾)				きゅうり	
	サラダ油		まぐろ 油漬フレーク		長葱				むき玉ねぎ	
	穀物酢		ひじき ほしひじき		人参				こいくちしょうゆ	
	さとう 上白		きゅうり		液体かつおだし				穀物酢	
	こいくちしょうゆ		冷凍ホールコーン		粉末昆布				さとう 上白	
こしょう	じゃがいも カット	清酒 本醸造酒		サラダ油						
ガーリック パウダー缶 (袋)	人参	塩 並塩		こしょう						
	ブロッコリー	こいくちしょうゆ		塩 並塩						
	むき玉ねぎ	でんぷん								
	サラダ油	水								
さつまいもと豆の黒糖揚げ	さつまいも 1.5cm角切り	豆乳パニラ大福	豆乳パニラ大福 (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)		ししやもの唐揚げ	子持ちししやも 生干し	
	蒸し大豆				黄桃 (ダイス) 缶詰				にんにく	
	国産ミックスピーズ (常温)				パイナップル 缶詰				しょうが	
	むき枝豆				りんご (ピース) 缶詰				清酒 本醸造酒	
	でんぷん								こいくちしょうゆ	
	油								でんぷん	
	さとう 上白								油	
	黒砂糖									
	塩 並塩								ヨーグルト (鉄カルシウム強化)	
	水									

令和8年度 4月分 日別食品材料一覧表 《第1調理場》

No. 2

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

4月17日(金)		4月20日(月)		4月21日(火)		4月22日(水)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 70g	きなこ揚げパン	コッペパン(揚げパン) 50g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 80g		油		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 90g		グラニュー糖		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)
チキンカレーライス	むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ	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	鶏肉と芋の甘辛揚げ	むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ
	しょうが				こいくちしょうゆ		でんぷん
	にんにく		もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		清酒 本醸造酒		さつまいも 1.5cm角切り
	じゃがいも		むき玉ねぎ		でんぷん		油
	むき玉ねぎ		じゃがいも		油		さとう 上白
	人参		スイートコーンクリーム缶詰		しょうが		こしょう
	チキンブイヨン		人参		にんにく		こいくちしょうゆ
	油		エリンギ		こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒
	ローレル粉末		冷凍ホールコーン		清酒 本醸造酒		みりん 本みりん
	カレー粉		白いんげん豆ペースト		みりん 本みりん		さとう 上白
カレールウ(小麦なし)	塩 並塩	さとう 上白	こしょう				
ウスターソース	こしょう	こしょう	穀物酢				
トマトピューレ	ローレル粉末	水	水				
トマトケチャップ	とりがらスープ	豆乳無調整	むき枝豆				
こいくちしょうゆ	ホワイトルウ(小麦なし)	油					
水	水						
和風サラダ	まぐろ 油漬フレーク	グリーンサラダ	まぐろ 油漬フレーク	生揚げと大根の煮物	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ	豚汁	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		ブロccoli		清酒 本醸造酒		大根(葉を除く)
	はくさい		キャベツ		人参		じゃがいも
	ほうれん草(軸切り落とし)		きゅうり		こんにゃく(色紙3×32)		大根(葉を除く)
	むき玉ねぎ		人参		大根(葉を除く)		じゃがいも
	えのきたけ		カレー粉		冷凍生揚げサイコロ(Ca・鉄・繊維強化)		人参
	きざみ海苔		サラダ油		むき玉ねぎ		むき枝豆
	かつお節(糸削り)		穀物酢		むき枝豆		油
	サラダ油		さとう 上白		油		さとう 上白
	穀物酢		さとう 上白		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒
さとう 上白	こいくちしょうゆ	みりん 本みりん	みりん 本みりん				
こいくちしょうゆ	塩 並塩	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ				
こしょう	にんにくおろし	だしパック(鰹節のみ)	だしパック(鰹節のみ)				
大豆の青のり揚げ	いり大豆 黄大豆全粒 国産	チョコプリン	チョコプリン(乳卵なし)	えのきサラダ	まぐろ 油漬フレーク	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)
	油				小松菜		
	でんぷん				もやし		
	塩 並塩				えのきたけ		
青のり			サラダ油				
いちごゼリー	いちごゼリー			きざみ海苔			
				穀物酢			
				さとう 上白			
				こいくちしょうゆ			

