

No. 1

1月9日(金)		1月13日(火)		1月14日(水)		1月15日(木)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	カフェオレ揚げパン	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 70g		ミルメーク（コーヒーマイ）		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 80g		グラニュー糖		給食米 80g		給食米 80g
			塩 並塩				
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）
豚丼	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ	チリ・コン・カン	普通牛乳（飲用200ml）	鯖の味噌だれかけ	さくら切り身 40g	レバーとポテトのレモンソース	豚肝臓（1.5cm角）コショウ
	しょうが				清酒 本醸造酒		しょうが
	しらたき		豚もも脂身付き（一度挽）		しょうが		にんにく
	むぎ玉ねぎ		こしょう		赤味噌		清酒 本醸造酒
	人参		にんにく		みりん 本みりん		こいくちしょうゆ
	えのきたけ		しょうが		さとう 上白		でんぷん
	干しいたけスライス		金時豆（赤色）		こいくちしょうゆ		油
	もやし		むぎ玉ねぎ		清酒 本醸造酒		じゃがいも
	むぎ枝豆		人参		でんぷん		さとう 上白
	清酒 本醸造酒		じゃがいも		水		こいくちしょうゆ
切干大根のりごまサラダ	まぐろ 油漬フレーク	ハーブドレッシングサラダ	さとう 上白	じゃがいものそば煮	豚もも脂身付き（一度挽）	かぶのサラダ	まぐろ 油漬フレーク
	切り干し大根		塩 並塩		しょうが		かぶ（直径4～5cm）共撰ML
	きゅうり		パプリカ粉		油		キャベツ
	もやし		チリパウダー		人参		きゅうり
	人参		トマト ダイスカット缶詰		むぎ玉ねぎ		人参
	サラダ油		トマトピューレ		じゃがいも		サラダ油
	穀物酢		トマトケチャップ		生揚げ		穀物酢
	こいくちしょうゆ		ウスターソース		むぎ枝豆		レモン果汁 冷凍
	塩 並塩		こいくちしょうゆ		だしパック（鯉節のみ）		こいくちしょうゆ
	さとう 上白		チキンピジョン		さとう 上白		さとう 上白
さつま芋と小粒白玉のぜんざい	冷凍小粒白玉餅（加熱用）	みかんゼリー	ローレル粉末	わかめときょうりのごまあえ	鶏ささみ水煮	粕汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	さつまいも 1.5cm角切り		鶏ささみ水煮		わかれ（乾）		しょうが
	あずき あん さらしあん		キャベツ		きゅうり		大根（葉を除く）
	あずき ゆで小豆缶詰		キムチ		もやし		洗いてぼう
	さとう 上白		人参		人参		こんにゃく（色紙3×32）
	水		冷凍ホールコーン		ごま油		人参
	天塩		サラダ油		塩 並塩		干しいたけスライス
			穀物酢		こいくちしょうゆ		冷凍豆腐（サイコロ）月
			塩 並塩		でんぷん		冷凍油揚げ
			こしょう		水		長葱
		焼きのり（小袋）	ハーブシーズニング	りんご（小袋）	鶏ささみ水煮		
			さとう 上白		わかめ（乾）		
			レモン果汁 冷凍		きゅうり		
					もやし		
					人参		
					ごま油		
					塩 並塩		
					こいくちしょうゆ		
					穀物酢		
					さとう 上白		

令和7年度 1月分 日別食品材料一覧表 《第1調理場》
 ※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

No. 2

1月16日(金)		1月19日(月)		1月20日(火)		1月21日(水)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	コッペパン (背割り)	コッペパン背割り30g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		コッペパン背割り40g		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 80g		コッペパン背割り50g		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)
親子丼	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩コショウ	ミートサンド		たいの辛子醤油かけ	くらだい皮無し2cm角 澱粉付	チキンカレーライス	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩コショウ
	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ				油		カレー粉
	人参		普通牛乳(飲用200ml)		こいくちしょうゆ		にんにく
	むき玉ねぎ				清酒 本醸造酒		しょうが
	なると巻き		豚もも脂身付き(一度挽)		しょうが		じゃがいも
	エリンギ		にんにく		さとう 上白		人参
	さやいんげん		しょうが		洋辛子粉		むき玉ねぎ
	凍結殺菌液卵		挽割大豆(煮グリツ)		長葱		ソテーオニオン
	凍り豆腐(小粒)		大豆ミンチ		水		トマトピューレ
	清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ				トマトケチャップ
	さとう 上白		人参		もやし		油
	こいくちしょうゆ		油		小松菜		赤ワイン
	だしパック(鰹節のみ)		塩 並塩	磯辺和え	はくさい		塩 並塩
	粉末昆布		こしょう		人参		こしょう
	水		赤ワイン		液体かつおだし		中濃ソース
	油		さとう 上白		こいくちしょうゆ		カレールー(小麦なし)
			中濃ソース		みりん 本みりん		チキンブイヨン
			デミグラスソース(小麦あり)		清酒 本醸造酒		こいくちしょうゆ
			トマトケチャップ		きざみ海苔		さとう 上白
			米粉				水
							ローレル粉末
根菜のごま汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	かぼちやの豆乳シチュー	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩コショウ	豚汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	ひじきのマリネ	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)
	大根(葉を除く)		むき玉ねぎ		人参		ひじき ほしひじき
	人参		かぼちゃ 角切り		大根(葉を除く)		きゅうり
	じゃがいも		かぼちゃペースト		じゃがいも		もやし
	洗いごぼう		エリンギ		冷凍油揚げ		人参
	冷凍油揚げ		人参		洗いごぼう		冷凍ホールコーン
	長葱		塩 並塩		こんにゃく(色紙3×32)		むき枝豆
	赤味噌		こしょう		長葱		こいくちしょうゆ
	白味噌		ローレル粉末		赤味噌		さとう 上白
	だしパック(鰹節のみ)		チキンブイヨン		白味噌		みりん 本みりん
ゼリーポンチ	ブロックゼリー(甘夏みかん)	さつま芋チップ	ホワイトルー(小麦なし)	ヨーグルト	ヨーグルト(鉄カルシウム強化)	おふのラスク(きなこ味)	焼きふ(京焼ふ)
	パインアップル 缶詰		豆乳無調整				水
	りんご(ピーセス) 缶詰		白ワイン				油
	黄桃(ダイス) 缶詰		油				グラニュー糖
			水				きな粉 全粒大豆
			さつまいも(紅あずま) 共撰AM				
			油				
			塩 並塩				

日別食品材料一覧表 《第1調理場》
※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

No. 3

1月22日(木)		1月23日(金)		1月26日(月)		1月27日(火)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	麦ごはん	麦ご飯 60g (給食米)	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 70g
	給食米 70g		麦ご飯 70g (給食米)		給食米 70g		給食米 80g
	給食米 80g		麦ご飯 80g (給食米)		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)
ししやもの南蛮漬け	子持ちししも 生干し	麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)	ハンバーグトマトソースかけ	ハンバーグ50g (うす味)	かつおのはちみつ黒酢あんかけ	かつお 皮無し2cm角切
	でんぷん		しょうが		油		でんぷん
	油		にんにく		トマト ダイスカット缶詰		油
	長葱		むき玉ねぎ		トマトピューレ		しょうが
	さとう 上白		挽割大豆 (煮グリツ)		トマトケチャップ		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		人参		ウスターソース		さとう 上白
	清酒 本醸造酒		エリンギ		中濃ソース		清酒 本醸造酒
	穀物酢		長葱		赤ワイン		みりん 本みりん
	一味唐辛子粉		にら		さとう 上白		はちみつ
	水		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		水		黒酢
味噌肉じゃが	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	春雨サラダ	油	ポテトの大豆マヨネーズサラダ	まぐろ 油漬フレーク	たくあん入り納豆和え	むき枝豆
	じゃがいも		さとう 上白		じゃがいも		糸引きひき割り納豆
	人参		清酒 本醸造酒		きゅうり		もやし
	むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		人参		はくさい
	しらたき		豆板醤		冷凍ホールコーン		人参
	むき枝豆		赤味噌		大豆マヨネーズ		だいにん 漬物 たくあん漬 干し
	にんにく		オイスターソース		こしょう		小松菜
	しょうが		とりがらスープ		さとう 上白		こいくちしょうゆ
	油		水		塩 並塩		みりん 本みりん
	さとう 上白		でんぷん		こいくちしょうゆ		洋辛子粉
えのきサラダ	清酒 本醸造酒	大学芋	ごま油	きりたんぼ汁	むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	いも煮	かつお節 (糸削り)
	こいくちしょうゆ		まぐろ 油漬フレーク		きりたんぼ 1/4カット		牛肉 もも脂身つき (小間) 塩コショウ
	白味噌		はるさめ		冷凍油揚げ		油
	水		もやし		ほんしめじ 生		冷凍豆腐 (サイコロ) 月
			小松菜		人参		里芋 乱切り
			人参		はくさい		大根 (葉を除く)
			こいくちしょうゆ		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		人参
			サラダ油		ごぼうささがき		冷凍油揚げ
			穀物酢		長葱		こんにゃく (色紙3×32)
			さとう 上白		とりがらスープ		長葱
豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福 (個包装)	大学芋	塩 並塩	給食週間ゼリー	みりん 本みりん		こいくちしょうゆ
			洋辛子粉		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒
			こしょう		水		だしパック (鰹節のみ)
							粉末昆布
							水
							みりん 本みりん

令和7年度 1月分 日別食品材料一覧表 《第1調理場 No. 4

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

1月28日(水)		1月29日(木)		1月30日(金)	
	食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	ほうとうめん	ほうとうめん
	給食米 70g		給食米 70g		豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ
	給食米 80g		給食米 80g		人参
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)		大根(葉を除く)
					冷凍油揚げ
とり天	むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ	いわしのさんが焼	いわしのさんが焼		こんにゃく(色紙3×32)
	薄力粉 2等		油		かぼちゃ 角切り
	水				長葱
	油				だしパック(鰹節のみ)
	こいくちしょうゆ				こいくちしょうゆ
	さとう 上白				赤味噌
	みりん 本みりん				白味噌
	ゆず 果汁	ほうれん草	鶏ささみ水煮		みりん 本みりん
	水		もやし		水
			人参	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
茎わかめの和えもの	まぐろ 油漬フレーク		ほうれん草		
	くきわかめ	和種なばな 花らい・茎 生	和種なばな 花らい・茎 生	揚げさば	大西洋さば 切り身 40g
	小松菜		冷凍ホールコーン		でんぷん
	もやし		サラダ油		油
	冷凍ホールコーン		穀物酢		水
	人参		白ねりごま		だしパック(鰹節のみ)
	サラダ油	さとう 上白	白いりごま	おろしだれ	みりん 本みりん
	塩 並塩		さとう 上白		清酒 本醸造酒
	こしょう		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		一味唐辛子粉		大根(葉を除く)
	穀物酢	さつま汁	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ	和風豆腐ごまサラダ	まぐろ 油漬フレーク
ピリ辛ごま春雨スープ	さとう 上白		さつま汁		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
			大根(葉を除く)		はくさい
	豚もも脂身付き(一度挽)	へさつま芋入り)	冷凍豆腐(サイコロ) 月		小松菜
	しょうが		人参		むき玉ねぎ
	にんにく		洗いごぼう		えのきたけ
	豆板醤		冷凍油揚げ		きざみ海苔
	油		こんにゃく(色紙3×32)		ごま油
	はるさめ	納豆(カップ)	長葱		穀物酢
	人参		だしパック(鰹節のみ)		さとう 上白
	キャベツ		赤味噌		こいくちしょうゆ
	もやし		白味噌	豆乳プリンタルト	白いりごま
	長葱		水		こしょう
	白ねりごま				
	赤味噌				
	みりん 本みりん				
	さとう 上白				
	穀物酢				
	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				
	ごま油				