

令和7年度 1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覧ください。

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	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)
豚丼	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ	豚もも脂身付き(一度挽)	豚もも脂身付き(一度挽)	レバーとポテトのレモンソース	豚肝臓(1.5cm角) コショウ	親子丼	もも皮付き若鶏(1.5cm角) 塩コショウ
	しょうが		にんにく		しょうが		むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ
	しらたき		しょうが		にんにく		人参
	むき玉ねぎ		挽割大豆(煮グリツ)		清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ
	人参		大豆ミンチ		こいくちしょうゆ		なると巻き
	えのきたけ		むき玉ねぎ		でんぷん		エリンギ
	干しいたけスライス		人参		油		さやいんげん
	もやし		油		じゃがいも		凍結殺菌液卵
	むき枝豆		塩 並塩		さとう 上白		凍り豆腐(小粒)
	清酒 本醸造酒		こしょう		こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒
	みりん 本みりん		赤ワイン		清酒 本醸造酒		さとう 上白
	さとう 上白		中濃ソース		みりん 本みりん		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		デミグラスソース(小麦あり)		レモン果汁 冷凍		だしパック(鰹節のみ)
	油		トマトケチャップ		水		粉末昆布
切干大根ののりごまサラダ	まぐろ 油漬フレーク	ミートサンド	塩 並塩	かぶのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	根菜のごま汁	油
	切り干し大根		こしょう		かぶ(直径4~5cm) 共撰M L		
	きゅうり		赤ワイン		キャベツ		豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ
	もやし		さとう 上白		きゅうり		大根(葉を除く)
	人参		中濃ソース		人参		人参
	サラダ油		デミグラスソース(小麦あり)		サラダ油		じゃがいも
	穀物酢		トマトケチャップ		穀物酢		洗いごぼう
	こいくちしょうゆ		米粉		レモン果汁 冷凍		冷凍油揚げ
	塩 並塩				こいくちしょうゆ		長葱
	さとう 上白				さとう 上白		赤味噌
さつま芋と小粒白玉のぜんざい	白いりごま	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	粕汁	塩 並塩	ゼリーポンチ	白味噌
	きざみ海苔		むき玉ねぎ		こしょう		だしパック(鰹節のみ)
			かぼちゃ 角切り		ローレル粉末		白いりごま
			かぼちゃペースト		チキンブイヨン		水
			エリンギ		ホワイトルウ(小麦なし)		
	冷凍小粒白玉餅(加熱用)		人参		豆乳無調整		
	さつま芋 1.5cm角切り		塩 並塩		白ワイン		
	あずき あん さらしあん		こしょう		油		
	あずき ゆで小豆缶詰		ローレル粉末		水		
	さとう 上白		チキンブイヨン				
	水	さつま芋チップ	ホワイトルウ(小麦なし)	りんご(小袋)	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ		ブロックゼリー(甘夏みかん)
	天塩		豆乳無調整		しょうが		パインアップル 缶詰
			白ワイン		大根(葉を除く)		りんご(ピーセス) 缶詰
			油		洗いごぼう		黄桃(ダイス) 缶詰
			塩 並塩		こんにゃく(色紙3×32)		
					人参		
					干しいたけスライス		
					冷凍豆腐(サイコロ) 月		
					冷凍油揚げ		
					長葱		

令和7年度 1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	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 70g		給食米 70g		給食米 70g		麦ご飯 70g (給食米)
	給食米 80g		給食米 80g		給食米 80g		麦ご飯 80g (給食米)
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)		麦 麦ごはん用 (給食用)
ししやもの南蛮漬け	子持ちししゃも 生干し	チキンカレーライス	もも皮付き若鶏 (1.5cm角) 塩コショウ	鯖の味噌だれかけ	さわら 切り身 40g	麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)
	でんぷん		カレー粉		清酒 本醸造酒		しょうが
	油		にんにく		しょうが		にんにく
	長葱		しょうが		赤味噌		むき玉ねぎ
	さとう 上白		じゃがいも		みりん 本みりん		挽割大豆 (煮グリツ)
	こいくちしょうゆ		人参		さとう 上白		人参
	清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		エリンギ
	穀物酢		ソテーオニオン		清酒 本醸造酒		長葱
	一味唐辛子粉		トマトピューレ		でんぷん		にら
	水		トマトケチャップ		水		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)
味噌肉じゃが	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	ひじきのマリネ	赤ワイン	じゃがいものそぼろ煮	豚もも脂身付き (一度挽)	春雨サラダ	油
	じゃがいも		塩 並塩		しょうが		さとう 上白
	人参		こしょう		油		清酒 本醸造酒
	むき玉ねぎ		中濃ソース		人参		こいくちしょうゆ
	しらたき		カレールウ (小麦なし)		むき玉ねぎ		豆板醤
	むき枝豆		チキンブイヨン		じゃがいも		赤味噌
	にんにく		こいくちしょうゆ		生揚げ		オイスターソース
	しょうが		さとう 上白		むき枝豆		とりがらスープ
	油		水		だしパック (鰹節のみ)		水
	さとう 上白		ローレル粉末		さとう 上白		でんぷん
えのきサラダ	清酒 本醸造酒	おふのラスク (きなこ味)	ハム (スライス1/2 0.6cmカット)	わかめときゅうりのごまあえ	清酒 本醸造酒	大学芋	ごま油
	こいくちしょうゆ		ひじき ほしひじき		塩 並塩		まぐろ 油漬フレーク
	白味噌		きゅうり		こいくちしょうゆ		はるさめ
	水		もやし		でんぷん		もやし
			人参		水		小松菜
			冷凍ホールコーン				人参
			むき枝豆				こいくちしょうゆ
			こいくちしょうゆ				サラダ油
			さとう 上白				穀物酢
			みりん 本みりん				さとう 上白
豆乳バニラ大福	小松菜	焼きふ (京焼ふ)	穀物酢	焼きのり (小袋)	塩 並塩		塩 並塩
	もやし		サラダ油		こいくちしょうゆ		洋辛子粉
	えのきたけ		塩 並塩		穀物酢		こしょう
	人参		こしょう		さとう 上白		さつまいも乱切
	きざみ海苔				白いりごま		油
	サラダ油						水あめ
	穀物酢						さとう 上白
	さとう 上白						穀物酢
	こいくちしょうゆ						こいくちしょうゆ
							水

令和7年度 1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覧ください。

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	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	ほうとうどん	ほうとうめん
	給食米 70g		ミルメーク(コーヒー味)		給食米 70g		豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ
	給食米 80g		グラニュー糖		給食米 80g		人参
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	塩 並塩	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)		大根(葉を除く)
			油				冷凍油揚げ
たいの辛子醤油かけ	くろだい 皮無し2cm角 澱粉付	チリ・コン・カン		ハンバーグトマトソースかけ	ハンバーグ50g(うす味)		こんにゃく(色紙3×32)
	油		普通牛乳(飲用200ml)		油		かぼちゃ 角切り
	こいくちしょうゆ		豚もも脂身付き(一度挽)		トマト ダイスカット缶詰		長葱
	清酒 本醸造酒		こしょう		トマトピューレ		だしパック(鰹節のみ)
	しょうが		にんにく		トマトケチャップ		こいくちしょうゆ
	さとう 上白		しょうが		ウスターソース		赤味噌
	洋辛子粉		金時豆(赤色)		中濃ソース		白味噌
	長葱		むき玉ねぎ		赤ワイン		みりん 本みりん
	水		人参		さとう 上白		水
磯辺和え	もやし	チリ・コン・カン	じゃがいも	ポテトの大豆マヨネーズサラダ	水	揚げさばのおろしだれ	普通牛乳(飲用200ml)
	小松菜		油		まぐろ 油漬フレーク		
	はくさい		さとう 上白		じゃがいも		大西洋さば 切り身 40g
	人参		塩 並塩		きゅうり		でんぷん
	液体かつおだし		パプリカ 粉		人参		油
	こいくちしょうゆ		チリパウダー		冷凍ホールコーン		水
	みりん 本みりん		トマト ダイスカット缶詰		大豆マヨネーズ		だしパック(鰹節のみ)
	清酒 本醸造酒		トマトピューレ		こしょう		みりん 本みりん
豚汁	きざみ海苔	ハーブドレッシング	トマトケチャップ	きりたんぽ汁	さとう 上白	和風豆腐ごまサラダ	清酒 本醸造酒
	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ		ウスターソース		塩 並塩		こいくちしょうゆ
	人参		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		大根(葉を除く)
	大根(葉を除く)		チキンブイヨン				
	じゃがいも		ローレル粉末		むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		まぐろ 油漬フレーク
	冷凍油揚げ				きりたんぽ 1/4カット		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	洗いごぼう		鶏ささみ水煮		冷凍油揚げ		はくさい
	こんにゃく(色紙3×32)		キャベツ		ほんしめじ 生		小松菜
	長葱		きゅうり		人参		むき玉ねぎ
	赤味噌		人参		はくさい		えのきたけ
ヨーグルト	白味噌	みかんゼリー	冷凍ホールコーン	給食週間ゼリー	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)	豆乳プリンタルト	きざみ海苔
	こいくちしょうゆ		サラダ油		ごぼうささがき		ごま油
	だしパック(鰹節のみ)		穀物酢		長葱		穀物酢
	水		塩 並塩		とりがらスープ		さとう 上白
			こしょう		粉末昆布		こいくちしょうゆ
	ヨーグルト(鉄カルシウム強化)		ハーブシーズニング		一味唐辛子粉		白いりごま
			さとう 上白		こいくちしょうゆ		こしょう
			レモン果汁 冷凍		みりん 本みりん		
					塩 並塩		
					清酒 本醸造酒		
					水		

令和7年度 1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覧ください。

No. 4

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 70g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 90g		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)
かつおのはちみつ黒酢あんかけ	かつお 皮無し2cm角切	とり天	むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ	いわしのさんが焼き	いわしのさんが焼
	でんぶん		薄力粉 2等		油
	油		水		
	しょうが		油		
	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		
	さとう 上白		さとう 上白		
	清酒 本醸造酒		みりん 本みりん		
	みりん 本みりん		ゆず 果汁		
	はちみつ		水		
	黒酢	茎わかめの和えもの	まぐろ 油漬フレーク	ほうれん草と菜の花のゴマ和え	鶏ささみ水煮
たくあん入り納豆和え	水		くきわかめ		もやし
	むき枝豆		小松菜		人参
			もやし		ほうれん草
	糸引きひき割り納豆		冷凍ホールコーン		和種なばな花らい・茎 生
	もやし		人参		冷凍ホールコーン
	はくさい		サラダ油		サラダ油
	人参		塩 並塩		穀物酢
	だいこん 漬物 たくあん漬 干し		こしょう		白ねりごま
	小松菜		こいくちしょうゆ		白いりごま
	こいくちしょうゆ	ピリ辛ごま春雨スープ	穀物酢		さとう 上白
いも煮	みりん 本みりん		さとう 上白		こいくちしょうゆ
	洋辛子粉				一味唐辛子粉
	かつお節(糸削り)		豚もも脂身付き(一度挽)	さつま汁(さつま芋入り)	
	きざみ海苔		しょうが		豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ
			にんにく		さつま芋(紅あずま) 共撰AM
	牛肉 もも脂身つき(小間) 塩コショウ		豆板醤		大根(葉を除く)
	油		油		冷凍豆腐(サイコロ) 月
	冷凍豆腐(サイコロ) 月		はるさめ		人参
	里芋 乱切り		人参		洗いごぼう
	大根(葉を除く)		キャベツ		冷凍油揚げ
	人参		もやし		こんにゃく(色紙3×32)
	冷凍油揚げ		長葱		長葱
いも煮	こんにゃく(色紙3×32)		白ねりごま	納豆(学校配送)	だしパック(鰹節のみ)
	長葱		赤味噌		赤味噌
	こいくちしょうゆ		みりん 本みりん		白味噌
	清酒 本醸造酒		さとう 上白		水
	だしパック(鰹節のみ)		穀物酢		
	粉末昆布		こいくちしょうゆ		納豆(カップ)
	水		塩 並塩		
	みりん 本みりん		こしょう		
	塩 並塩		豆乳無調整		
			とりがらスープ		
			水		
			ごま油		