

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	ミートソース	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	親子丼	もも皮付き若鶏(1.5cm角) 塩コショウ
	しょうが		しょうが		むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		むね皮付き若鶏(小間) 塩コショウ
	しらたき		にんにく		人参		人参
	むき玉ねぎ		清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ		むき玉ねぎ
	人参		こいくちしょうゆ		なると巻き		なると巻き
	えのきたけ		でんぶん		エリンギ		エリンギ
	干ししいたけスライス		油		さやいんげん		さやいんげん
	もやし		じゃがいも		凍結殺菌液卵		凍結殺菌液卵
	むき枝豆		さとう 上白		凍り豆腐(小粒)		凍り豆腐(小粒)
	清酒 本醸造酒		こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒
	みりん 本みりん		大豆ミンチ		さとう 上白		さとう 上白
切干大根のりごまサラダ	さとう 上白		むき玉ねぎ		みりん 本みりん		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		人参		レモン果汁 冷凍		だしパック(鰹節のみ)
	油		油		水		粉末昆布
	まぐろ 油漬フレーク	かぶのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	根菜のごま汁	水		水
	切り干し大根		赤ワイン		油		油
	きゅうり		さとう 上白		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
	もやし		中濃ソース		大根(葉を除く)		大根(葉を除く)
	人参		デミグラスソース(小麦あり)		人参		人参
	サラダ油		トマトケチャップ		サラダ油		サラダ油
	穀物酢		米粉		穀物酢		穀物酢
	こいくちしょうゆ		もも皮付き若鶏(1.5cm角) 塩コショウ		レモン果汁 冷凍		洗いごぼう
	塩 並塩		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		洗いごぼう
	さとう 上白		かぼちゃ 角切り		さとう 上白		長葱
	白いりごま		かぼちゃペースト		塩 並塩		赤味噌
	きざみ海苔		エリンギ		ブラックペッパー		白味噌
さつま芋と小粒白玉のぜんざい	冷凍小粒白玉餅(加熱用)	さつま芋チップ	人参	ゼリーポンチ	だしパック(鰹節のみ)		だしパック(鰹節のみ)
	さつまいも 1.5cm角切り		塩 並塩		白味噌		白味噌
	あずき あん さらしあん		こしよう		赤味噌		赤味噌
	あずき ゆで小豆缶詰		ローレル粉末		みりん 本みりん		だしパック(鰹節のみ)
	さとう 上白		チキンブイヨン		酒かす		白いりごま
	水		ホワイトルウ(小麦なし)		水		水
	天塩		豆乳無調整		りんご 35g(小袋)		りんご 35g(小袋)
			白ワイン				
			油				
			水				
			さつまいも(紅あずま) 共撰AM				
			油 塩 並塩				

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)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
ししゃもの南蛮漬け	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	鰯の味噌だれかけ	さわら 切り身 40g	麻婆豆腐	豚もも脂身付き(一度挽)
	でんぶん		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		でんぶん		にら
	水		トマトケチャップ		水		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
			油				
			赤ワイン				油
			塩 並塩				さとう 上白
味噌肉じやが			こしょう				清酒 本醸造酒
			中濃ソース				こいくちしょうゆ
			カレールウ(小麦なし)				豆板醤
			チキンブイヨン				赤味噌
			こいくちしょうゆ				オイスターソース
			さとう 上白				とりがらスープ
			水				水
			ローレル粉末				でんぶん
							ごま油
えのきサラダ	こいくちしょうゆ	ひじきのマリネ	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)	じやがいものそぼろ煮	豚もも脂身付き(一度挽)	春雨サラダ	まぐろ 油漬フレーク
	白味噌		ひじき ほしひじき		じゅうが		はるさめ
	水		きゅうり		油		もやし
			もやし		人参		小松菜
			人参		むき玉ねぎ		人参
			冷凍ホールコーン		じゅうが		こいくちしょうゆ
			むき枝豆		わなかめ		サラダ油
			こいくちしょうゆ		きゅうり		穀物酢
			さとう 上白		もやし		さとう 上白
			みりん 本みりん		人参		塩 並塩
豆乳バニラ大福	穀物酢		穀物酢		ごま油	大學芋	洋辛子粉
	さとう 上白		サラダ油		塩 並塩		こしょう
	こいくちしょうゆ		塩 並塩		こいくちしょうゆ		
			こしょう		穀物酢		
				おふのラスク(きなこ味)	さとう 上白		さつまいも乱切
					白いりごま		油
							水あめ
							さとう 上白
							穀物酢
							こいくちしょうゆ
							水
							でんぶん

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. 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 給食米 70g 給食米 80g	カ フ エ オ レ 揚 げ バ ン	コッペパン (揚げパン) 50g ミルマーク (コーヒー味) グラニュー糖 塩 並塩 油	ご は ん	給食米 60g 給食米 70g 給食米 80g	ご は ん	ほうとうめん 豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ 人参 大根 (葉を除く) 冷凍油揚げ こんにゃく (色紙3×32)
牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)			牛 乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛 乳	
たいの辛子醤油かけ	くろだい 皮無し2cm角 濃粉付 油 こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 しょうが さとう 上白 洋辛子粉 長葱 水			ハ ン バ ー グ ト マ ト ソ ー ス か け	ハンバーグ 50g (うす味) トマト ダイスカット缶詰 トマトピューレ トマトケチャップ 豚もも脂身付き (一度挽) こしょう にんにく しょうが 金時豆 (赤色)	ハ ン バ ー グ ト マ ト ソ ー ス か け	かぼちゃ 角切り 長葱 だしパック (鰹節のみ) こいくちしょうゆ 赤味噌 白味噌 みりん 本みりん 水
磯辺和え	もやし 小松菜 はくさい 人参 液体かつおだし こいくちしょうゆ みりん 本みりん 清酒 本醸造酒 きざみ海苔	チ リ ・ コ ン ・ カ ン	むき玉ねぎ 人参 じゃがいも 油 さとう 上白 塩 並塩 パプリカ 粉 チリパウダー トマト ダイスカット缶詰 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース さとう 上白 塩 並塩 大豆マヨネーズ さとう 上白 塩 並塩 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース こいくちしょうゆ	ボ テ ト の 大 豆 マ ヨ ネ ー ズ サ ラ ダ	まぐろ 油漬フレーク じゃがいも きゅうり 人参 冷凍ホールコーン 大豆マヨネーズ こしょう さとう 上白 塩 並塩 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース こいくちしょうゆ	牛 乳	牛 乳
豚汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ 人参 大根 (葉を除く) じゃがいも 冷凍油揚げ 洗いごぼう こんにゃく (色紙3×32)				まぐろ 油漬フレーク きりたんぽ 1/4カット 冷凍油揚げ ほんしめじ 生	揚 げ さ ば の お ろ し だ れ	大西洋さば 切り身 40g でんぶん 油 水 だしパック (鰹節のみ) みりん 本みりん 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 大根 (葉を除く)
ヨーグルト	ヨーグルト (鉄カルシウム強化)	ハ イ ブ ド レ ッ シ ン グ サ ラ ダ	鶏ささみ水煮 キャベツ きゅうり 人参 冷凍ホールコーン サラダ油 穀物酢 塩 並塩 こしょう ハーブシーズニング さとう 上白 レモン果汁 冷凍	き り た ん ぽ 汁	むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ きりたんぽ 1/4カット 冷凍油揚げ ほんしめじ 生 人参 冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化) ごぼうささがき 長葱 とりがらスープ 粉末昆布 一味唐辛子粉 こいくちしょうゆ みりん 本みりん 塩 並塩 清酒 本醸造酒 水	和 風 豆 腐 ご ま サ ラ ダ	まぐろ 油漬フレーク 冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化) はくさい 小松菜 むき玉ねぎ えのきたけ きざみ海苔 ごま油 穀物酢 さとう 上白 こいくちしょうゆ 白いりごま こしょう
	みかんゼリー	み か ん ゼ リ ー		給 食 週 間 ゼ リ ー	豆 乳 ブ リ ン タ ル ト	豆乳プリンタルト	

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	いわしのさん
	でんぶん		薄力粉 2等		が焼
	油		水		油
	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				
たくあん入り納豆和え	まぐろ 油漬フレーク	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ごま和え	鶏ささみ水煮
	もやし		くきわかめ		もやし
	はくさい		小松菜		人参
	人参		もやし		ほうれん草
	だいこん 潬物 たくあん漬 干し		冷凍ホールコーン		和種なばな花らい・茎 生
	小松菜		人参		冷凍ホールコーン
	こいくちしょうゆ		サラダ油		サラダ油
	みりん 本みりん		塩 並塩		穀物酢
	洋辛子粉		こしょう		白ねりごま
	かつお節(糸削り)		こいくちしょうゆ		白いりごま
いも煮	さとう 上白		穀物酢		さとう 上白
	きざみ海苔		さとう 上白		こいくちしょうゆ
	牛肉 もも脂身つき(小間) 塩コショウ	さつま芋入り	豚もも脂身付き(一度挽)	さつま芋入り	一味唐辛子粉
	油		しょうが		
	冷凍豆腐(サイコロ) 月		にんにく		
	里芋 乱切り		豆板醤		
	大根(葉を除く)		油		
	人参		はるさめ		
	冷凍油揚げ		人参		
	こんにゃく(色紙3×32)		キャベツ		
	長葱		もやし		
	こいくちしょうゆ		長葱		
	清酒 本醸造酒		白ねりごま		
	だしパック(鰹節のみ)		赤味噌		
	粉末昆布		みりん 本みりん		
	水		さとう 上白		
	みりん 本みりん		穀物酢		
	塩 並塩		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		