

R6年 8, 9月給食材料表

◎太字の食品は月の加工食品配合表で配合・アレルギーをご確認ください。 <分量(g)は小学校の量です>

8月29日(木)		8月30日(金)		2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)							
白飯		白飯		白飯		米粉入りコッペパン		麦ご飯		ソフト麺		白飯		ゆかりご飯		切目入り丸パン		麦ご飯		冷やし中華めん							
精白米	80	精白米	80	精白米	80	米粉入りコッペパン	1こ	精白米	72	ソフト麺	1こ	精白米	80	精白米	80	切目入り丸パン	1こ	精白米	72	冷やし中華めん	1袋						
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳		牛乳		牛乳		ゆかり粉	2	牛乳		おおむぎ・米粒麦	8	牛乳					
牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本	牛乳(飲用)	1本				
白みそ汁		夏野菜カレーシチュー		おまし汁		豆乳コーンスープ		牛乳(飲用)	1本	ミートソース		中華スープ		牛乳(飲用)	1本	ズッキーニ入りミネストローネ		牛乳(飲用)	1本	じゃがいも煮物							
たまねぎ	20	豚もも肉	15	だいこん	25	クリームコーン	30	かぼちやのみそ汁		豚ひき肉	15	糸かまぼこ	5	湯葉入りすまし汁		ウインナーカット	10	冬瓜のみそ汁		じゃがいもカット	50						
だいこん	20	赤ワイン	1.5	冷凍豆腐	20	たまねぎ	40	かぼちやカット	30	たまねぎ	60	冷凍豆腐	20	だいこん	30	おろしにんにく	0.1	どうがん	30	にんじん	10						
木綿豆腐	15	おろし生姜	0.3	しめじバラ	8	ベーコンカット	10	たまねぎ	25	にんじん	15	干し椎茸	0.5	しめじバラ	8	たまねぎ	30	油あげカット	5	たまねぎ	30						
油あげカット	3	おろしにんにく	0.3	カットわかめ	0.3	ホールコーン	8	冷凍厚揚げ	20	マッシュルーム	8	たまねぎ	30	湯葉	4	ズッキーニ	8	たまねぎ	20	マグロオイル漬け	10						
カットわかめ	0.2	米ぬか油	0.5	ねぎ 刻み	5	調整豆乳	40	ねぎ 刻み	5	米ぬか油	0.4	ホールコーン	5	かまぼこ	8	キャベツ	20	えのきばら	5	和風だしの素	0.5						
ねぎ 刻み	3	にんじん	15	だし用フレーク節	2.5	コンソメ	1.3	だし用煮干し	3	おろし生姜	0.5	ねぎ 刻み	5	ねぎ 刻み	5	白いんげん豆	10	カットわかめ	0.2	濃口しょうゆ	1.2						
だし用煮干し	3	たまねぎ	45	薄口しょうゆ	3.2	白こしょう	0.04	白みそ	7	おろしにんにく	0.3	中華だしの素	1	だし用フレーク節	2.5	トマト水煮ダイス	20	ねぎ 刻み	5	三温糖	2						
白みそ	7	かぼちやカット	25	精製塩	0.04	天塩	0.1	白身魚フライ	1	赤ワイン	2	鶏ガラスープ	10	薄口しょうゆ	3.2	トマトケチャップ	3	だし用煮干し	2	濃口しょうゆ	3						
鶏肉のあげがらめ		なす	10	天塩	0.11	米粉	1	◎白身魚フライ	1こ	トマト水煮ダイス	10	薄口しょうゆ	2.5	天塩	0.15	豚肉のあげがらめ		白こしょう	0.02	合わせみそ	7	本みりん	1.5				
鶏もも肉皮つき	45	ホールコーン	5	焼き肉		鶏肉のレモンがらめ		大豆油	5	トマトケチャップ	17	天塩	0.15	豚肉のあげがらめ		白こしょう	0.02	豚もも肉	45	薄口しょうゆ	0.4	サバ	1切	鶏肉のからあげ			
酒	1	おろしりんご	7	豚もも肉	30	鶏もも肉皮つき	45	つば漬け和え		ウスターソース	3	白こしょう	0.01	豚もも肉	45	薄口しょうゆ	0.4	豚もも肉	45	薄口しょうゆ	0.4	サバ	1切	鶏肉のからあげ			
おろし生姜	1	カレーウ	9.3	豚肩ロース肉	20	酒	1.4	キャベツ	30	デミグラスソース	3	焼きぎょうざ	3	酒	1	コンソメ	1.3	酒	1.3	酒	1.3	鶏もも肉皮つき	2切				
かたくり粉	8	ウスターソース	5	おろしにんにく	0.3	かたくり粉	8	こまつな	10	ハヤシルウ	5	冷凍餃子	2こ	濃口しょうゆ	0.8	オリーブオイル	0.2	天塩	0.5	天塩	0.5	濃口しょうゆ	0.5	濃口しょうゆ	2.3		
大豆油	3.5	濃口しょうゆ	1	酒	2	大豆油	4	にんじん	5	洋風だしの素	1	米ぬか油	1	おろし生姜	1	ハンバーグ	1こ	切り干し大根の煮物		おろし生姜	1.8						
三温糖	2	トマトケチャップ	3	たまねぎ	30	三温糖	2	つば漬け	8	濃口しょうゆ	0.8	ピビンパの具	0.8	かたくり粉	8	ハンバーグ	1こ	切り干し大根	6	おろしにんにく	0.3						
濃口しょうゆ	2.4	洋風だしの素	1	三温糖	1	薄口しょうゆ	2			天塩	0.1	豚もも肉	25	かたくり粉	8	ハンバーグ	1こ	切り干し大根	6	おろしにんにく	0.3						
本みりん	2	トマト水煮ダイス	5	濃口しょうゆ	0.8	レモン果汁	2			白こしょう	0.02	豚もも肉	25	かたくり粉	8	ハンバーグ	1こ	切り干し大根	6	おろしにんにく	0.3						
水	2.5	天塩	0.1	本みりん	2	酒	0.7			ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
ポテトサラダ		クミン	0.03	こち醬	0.5	水	2.8			ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
じゃがいも	28	イカの磯風味		赤みそ	2.5	海藻サラダ				ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
きゅうり	12	イカ角切り	45	かたくり粉	0.15	海藻ミックス	0.5			ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
にんじん	10	酒	1.2	米ぬか油	0.5	だいこん	30			ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
精製塩	0.1	濃口しょうゆ	1	キャベツサラダ		きゅうり	10			ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
サウザンドレッシング	7	おろし生姜	0.3	キャベツ	35	和風ドレッシング	6			ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
冷凍みかん		かたくり粉	5	にんじん	5	冷凍パイ				ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
冷凍みかん	1こ	米粉	2	きゅうり	10	冷凍パイ	1こ			ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
		大豆油	3	玉ねぎドレッシング	7					ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
		あおさ粉	0.1	アセロラゼリー						ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
		ブルーツカケル		◎アセロラゼリー	1こ					ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
		みかんシロップ漬	20							ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
		パイシロップ漬	20							ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
		黄桃シロップ漬	15							ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
		ダイスレモンゼリー	20							ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	三温糖	2.5	赤つきこんにやく	5	大豆油	9		
										ひじきポテト		◎ぜんまい水煮	5	濃口しょうゆ	2.5	三温糖	2.5	三温糖									