

毎日、飲用牛乳が出ます。紙面の関係上、日付けごとの記載を省略いたします。

令和6年度 2月 材料表

3月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 厚焼き玉子 五目豆 つみれ汁	→精白米 大麦 →精白米 →厚焼き玉子 →大豆 こんにゃく 人参 鶏肉 いんげん 酒 中双糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと →イワシつみれ もやし しめじ 大根 人参 ねぎ だしパック(鰹なし) 淡口醤油 濃口醤油 塩 酒	
4火	中華麺 醤油ラーメンスープ 揚げギョーザ 中華和え 果汁グミ(学園のみ)	→中華麺 →豚肉 酒 人参 白菜 なんと もやし ねぎ 醤油ラーメンスープ 白こしょう サラダ油 →ギョーザ 大豆油 →大根 キャベツ 人参 ホールコーン 淡口醤油 上白糖 酢 ごま油 →果汁グミ	一 揚げ油の回転 回目
5水	白飯 サケの香味焼き 炒り高野豆腐 けんちん汁	→精白米 →サケ 生姜 にんにく 塩 濃口醤油 酒 ごま油 白ごま →サラダ油 鶏肉 酒 高野豆腐 人参 干し椎茸 グリーンピース 淡口醤油 上白糖 和風だしのもと →大根 人参 ごぼう こんにゃく 油揚げ 昆布 ねぎ 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし)	
6木	揚げパン ハンバーグの トマトソースかけ 大根サラダ クリームシチュー オレンジ	→揚げパン →ハンバーグ トマト水煮 トマトケチャップ ウスターソース 上白糖 澱粉 →大根 キャベツ 人参 イタリアンドレッシング →鶏肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ パセリ 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 塩 白こしょう スープストック サラダ油 →オレンジ	
7金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 豚肉のごまだれ焼き ブロッコリーの おかか和え 赤味噌汁	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 濃口醤油 みりん 白ごま 酒 →ブロッコリー キャベツ 人参 ホールコーン 濃口醤油 みりん かつお節 →大根 人参 玉ねぎ 油揚げ えのきたけ ねぎ 豆味噌 赤味噌 だしパック(鰹なし)	
10月	麦ごはん(小学・中学) 白飯(幼稚園・保育園) エビのチリソース 野菜のナムル わかめスープ りんご	→精白米 大麦 →精白米 →エビフリッター 大豆油 ねぎ 生姜 にんにく チリソース トマトケチャップ 三温糖 中華スープ 酒 澱粉 →もやし キャベツ 人参 白ごま 濃口醤油 酢 塩 上白糖 ごま油 →大根 たけのこ 人参 豆腐 なんと わかめ ねぎ 中華スープ 鶏がらスープ 濃口醤油 塩 白こしょう →りんご	二 揚げ油の回転 回目
12水	白飯 鶏肉のねぎ塩焼き 肉じゃが すまし汁	→精白米 →鶏肉 生姜 にんにく ねぎ 淡口醤油 酒 塩 白こしょう 白ごま ごま油 →豚肉 酒 じゃがいも 人参 玉ねぎ しらたき 中双糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと サラダ油 →かまぼこ えのきたけ 人参 わかめ 大根 豆腐 淡口醤油 濃口醤油 塩 酒 なばな だしパック(鰹なし)	
13木	黒コッペパン 白身魚フライ かぼちゃサラダ トマトスープ	→黒コッペパン →白身魚フライ 大豆油 →かぼちゃ 人参 ホールコーン 枝豆 卵不使用マヨネーズ →豚肉 にんにく 赤ワイン じゃがいも 玉ねぎ キャベツ 人参 トマト トマト水煮 スープストック 塩 白こしょう オリーブ油 パセリ ローリエ	三 揚げ油の回転 回目
14金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 大豆の揚げ煮 お浸し 味噌煮 お茶ふりかけ	→精白米 大麦 →精白米 →大豆 澱粉 大豆油 みりん 上白糖 濃口醤油 乾燥小魚 白ごま →人参 ほうれん草 キャベツ なばな 濃口醤油 上白糖 和風だしのもと →豚肉 酒 大根 里芋 こんにゃく 玉はんぺん 人参 だしパック(鰹なし) 中双糖 濃口醤油 みりん 豆味噌 赤味噌 →お茶ふりかけ	四 揚げ油の回転 回目(廃油)
17月	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) シューマイ 麻婆豆腐 春雨スープ	→精白米 大麦 →精白米 →シューマイ →冷凍豆腐 豚肉 大豆たんぱく 生姜 にんにく ごま油 干し椎茸 たけのこ 玉ねぎ 人参 中華スープ 赤味噌 酒 上白糖 濃口醤油 澱粉 豆味噌 →春雨 人参 もやし 白菜 えのきたけ ねぎ 濃口醤油 中華スープ 塩 白こしょう	

18火	ロールパン 焼きそば かぼちゃサンドフライ ABC スープ ヨーグルト	→ロールパン →中華麺 豚肉 酒 塩 白こしょう 玉ねぎ キャベツ 人参 焼きそばソース サラダ油 ウスターソース 刻み生姜 青のり粉 かつお節 →かぼちゃサンドフライ 大豆油 →鶏肉 玉ねぎ 大根 人参 マカロニ 枝豆 コンソメ 塩 白こしょう →ヨーグルト	一 揚げ油の回転 回目
19水	白飯 サワラの照り焼き ひじきの炒め煮 かみなり汁	→精白米 →サワラ 濃口醤油 酒 みりん →ひじき 人参 鶏肉 酒 枝豆 みりん 三温糖 濃口醤油 和風だしのもと サラダ油 白ごま →豆腐 人参 大根 ねぎ こんにゃく 昆布 油揚げ 淡口醤油 塩 だしパック(鰹なし)	
20木	食パン ほうれん草オムレツ 豆のサラダ ポトフ いちごジャム	→食パン →ほうれん草オムレツ →ビーンズミックス キャベツ ホールコーン 人参 枝豆 香りごまドレッシング →鶏肉 大根 人参 玉ねぎ じゃがいも 塩 白こしょう スープストック →いちごジャム	
21金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) 鶏ザンギ 塩昆布和え どさんこ汁	→精白米 大麦 →精白米 →鶏肉 濃口醤油 生姜 酒 澱粉 大豆油 →キャベツ 人参 いんげん 塩昆布 →豚肉 豆腐 ごぼう 人参 じゃがいも ねぎ ホールコーン だしパック(鰹なし) 赤味噌 白味噌 酒 煮干し粉	二 揚げ油の回転 回目
25火	うどん きつねうどんの汁 竹輪のごま揚げ こんにゃくの炒め煮	→一食用うどん(こども園・保育園:うどん) →鶏肉 かまぼこ 酒 玉ねぎ 油揚げ 人参 干し椎茸 ねぎ 濃口醤油 淡口醤油 塩 みりん だしパック(鰹なし) →竹輪 小麦粉 白ごま 大豆油 →こんにゃく 人参 ごぼう さつま揚げ サラダ油 上白糖 濃口醤油 みりん 和風だしのもと	三 揚げ油の回転 回目(廃油)
26水	白飯 サバのカレー焼き 切干大根の炒め煮 豚汁	→精白米 →サバ 酒 生姜 にんにく カレー粉 濃口醤油 ねぎ →切干大根 鶏肉 人参 濃口醤油 上白糖 酒 みりん サラダ油 和風だしのもと 干し椎茸 →豚肉 ごぼう 大根 かぼちゃ 人参 ねぎ こんにゃく だしパック(鰹なし) 豆味噌 煮干し粉	
27木	コッペパン 照り焼きチキン 海藻サラダ キャベツのスープ ココア牛乳の素 (学園・こども園・保育園 以上児)	→コッペパン →鶏肉 塩 白こしょう 濃口醤油 みりん 上白糖 →海藻ミックス 大根 人参 いんげん ホールコーン 青じそドレッシング →キャベツ 人参 玉ねぎ 鶏肉 スープストック 塩 白こしょう →ココア牛乳の素	
28金	麦ごはん(学園) 白飯(こども園・保育園) ポークカレー れんこんチップス カラフルサラダ	→精白米 大麦 →精白米 →豚肉 生姜 にんにく 赤ワイン 塩 白こしょう サラダ油 じゃがいも 玉ねぎ 人参 トマトケチャップ トマトピューレ りんごピューレ 脱脂粉乳 ウスターソース カレールウ(バーモント) カレールウ(ディナー) →れんこん 大豆油 塩 青のり粉 →人参 ホールコーン キャベツ いんげん かんきつドレッシング	一 揚げ油の回転 回目

毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)

- * 牛乳は毎日つきます。
- * パンには、脱脂粉乳が微量に含まれています。
- * 主菜はこども園・保育園 40g、1～6年 50g、7～9年 60g を目安に作っています。(おおよそ)
- * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。
表示のある食材は、加工食品等アレルギー一覧表に詳細を表示しています。
- * 調味料に、アレルギーを含むものもあります。(例⇒濃口醤油・豆味噌等…大豆が含まれます。)

☆ご不明な点がありましたら、栄養士までご連絡ください。
(北方町給食調理場 TEL 324-3002)