令和6年10月分　日別食品材料一覧表<第2調理場>　No.1
＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

１０月１日(火)

	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
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
	しらたき
	むき玉ねぎ
	干ししいたけスライス
	もやし
	にんにく
	油
	清酒　　本醸造酒
	みりん　本みりん
	さとう　　上白
	こいくちしょうゆ
	とりがらスープ
すまし汁	もみじ型かまぼこ
	むね皮なし若鶏（小間）塩コショウ
	大根（葉を除く）
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	小松菜
	人参
	長葱
	えのきたけ
	冷凍油揚げ
	こいくちしょうゆ
	清酒　　本醸造酒
	天塩
	だしパック（鰹節のみ）
	水
おふのラスク（キャラメル味）	焼きふ（京焼ふ）
	水
	油
	グラニュー糖
	ミルメーク（キャラメル味）

１０月２日(水)

	食品名
中華麺（麺）	蒸し中華めん
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
豚骨醤油ラーメン	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	もやし
	むき玉ねぎ
	人参
	長葱
	キャベツ
	なると巻き
	冷凍ホールコーン
	にんにく
	しょうが
	油
	こいくちしょうゆ
	天塩
	こしょう
	清酒　　本醸造酒
	豚骨スープ（白湯）
	とりがらスープ
	穀物酢
	さとう　　上白
	豆板醤
	水
和風豆腐ごまサラダ	鶏ささみ水煮
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	はくさい
	ほうれん草
	むき玉ねぎ
	えのきたけ
	きざみ海苔
	かつお節（糸削り）
	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
マーラーカオ（蒸しケーキ）	マーラーカオ（個包装蒸しケーキ）

１０月３日(木)

	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
親子丼	もも皮付き若鶏（１．５㎝角）塩コショウ
	人参
	むき玉ねぎ
	えのきたけ
	冷凍さやいんげん
	凍結殺菌液卵
	凍り豆腐（小粒）
	清酒　　本醸造酒
	さとう　　上白
	こいくちしょうゆ
	だしパック（鰹節のみ）
	粉末昆布
	水
	油
わかめスープ	豚もも脂身付き(千切り)塩コショウ
	わかめ（乾）
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	冷凍油揚げ
	大根（葉を除く）
	はくさい
	長葱
	とりがらスープ
	こいくちしょうゆ
	清酒　　本醸造酒
	天塩
	こしょう
	水
きゅうりの香りづけ	きゅうり
	まぐろ　油漬フレーク
	天塩
	こいくちしょうゆ
	さとう　　上白
	ごま油
	穀物酢
	一味唐辛子粉
	白いりごま

１０月４日(金)

	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
揚げいわしの蒲焼き	いわしフィレ　３０ｇ
	でんぷん
	油
	しょうが
	清酒　　本醸造酒
	みりん　本みりん
	こいくちしょうゆ
	さとう　　上白
	水
納豆和え	糸引きひき割り納豆
	もやし
	はくさい
	にら
	人参
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	洋辛子粉
	かつお節（糸削り）
大根のそぼろ汁	むね皮付き若鶏（一度挽き）
	大根（葉を除く）
	人参
	小松菜
	こんにゃく（つきこん）
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	天塩
	清酒　　本醸造酒
	粉末昆布
	でんぷん
	だしパック（鰹節のみ）
	水
	しょうが

令和6年10月分　日別食品材料一覧表<第2調理場>　No.2
＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

１０月７日(月)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
レバーとポテトのケチャップ和え	豚肝臓（１．５㎝角）ｺｼｮｳ
	しょうが
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	でんぷん
	油
	じゃがいも　カット
	さとう　上白
	中濃ソース
	清酒　本醸造酒
	トマトケチャップ
	赤味噌
	水
キャベツとブロッコリーのサラダ	キャベツ
	まぐろ　油漬フレーク
	ブロッコリー
	きゅうり
	黄ピーマン（黄パプリカ）
	サラダ油
	天塩
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	穀物酢
トックスープ	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩ｺｼｮｳ
	小松菜
	人参
	はくさい
	トック
	むき玉ねぎ
	チキンブイヨン
	天塩
	こしょう
	こいくちしょうゆ
	水

１０月８日(火)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
中華丼	豚もも脂身付き（小間）塩ｺｼｮｳ
	しょうが
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	いか１×４（前日納品）
	さつま揚げ
	むき玉ねぎ
	キャベツ
	人参
	もやし
	チンゲンサイ
	天塩
	こしょう
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	でんぷん
	油
	オイスターソース
	さとう　上白
	水
さつまいもと豆のカリント	さつまいも　１．５ｃｍ角切り（皮あり）
	国産ミックスビーンズ（常温）
	でんぷん
	油
	さとう　上白
	黒砂糖
	天塩
	水
肉だんごと白菜のスープ	鶏団子　（加熱用）
	しょうが
	長葱
	にら
	清酒　本醸造酒
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	干ししいたけスライス
	人参
	はくさい
	はるさめ
	とりがらスープ
	天塩
	こしょう
	こいくちしょうゆ
	水

１０月９日(水)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
鶏のコロコロ揚げ	むね皮なし若鶏（小間）塩ｺｼｮｳ
	清酒　本醸造酒
	みりん　本みりん
	にんにく
	しょうが
	こいくちしょうゆ
	でんぷん
	油
	むき枝豆
白菜のおかか和え	もやし
	はくさい
	人参
	小松菜
	かつお節（糸削り）
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
家常豆腐	豚もも脂身付き（小間）塩ｺｼｮｳ
	しょうが
	にんにく
	キャベツ
	むき玉ねぎ
	長葱
	人参
	生揚げ
	油
	豆板醤
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	赤味噌
	でんぷん
	水

１０月１０日(木)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
タコライス（タコミート）	にんにく
	セロリー
	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	大豆ミンチ
	清酒　本醸造酒
	むき玉ねぎ
	ピーマン
	油
	天塩
	こしょう
	チリパウダー
	カレー粉
	トマト　ダイスカット缶詰
	トマトケチャップ
	さとう　上白
	オイスターソース
ゆで野菜	キャベツ
	もやし
	天塩
	サラダ油
ライスヌードルスープ	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩ｺｼｮｳ
	清酒　本醸造酒
	クイッティオ（ライスヌードル）
	小松菜
	人参
	むき玉ねぎ
	じゃがいも
	とりがらスープ
	天塩
	こしょう
	こいくちしょうゆ
	水
ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー

１０月１１日(金)	
	食品名
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
煮込みうどん	ゆでうどん
	豚もも脂身付き（小間）塩ｺｼｮｳ
	人参
	なると巻き
	冷凍油揚げ
	小松菜
	長葱
	みりん　本みりん
	天塩
	こいくちしょうゆ
	粉末昆布
	だしパック（鰹節のみ）
	水
さばのケチャップ揚げ	大西洋さば　切り身　４０ｇ
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	にんにく
	しょうが
	でんぷん
	油
	トマトケチャップ
	ウスターソース
	さとう　上白
	こしょう
	でんぷん
	水
のりごまナムル	鶏ささみ水煮
	もやし
	人参
	はくさい
	キャベツ
	ごま油
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	白いりごま
	きざみ海苔
プリン	プリン

令和6年10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。

１０月１５日(火)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
いかのアップルマリネ	いか短冊　澱粉付
	でんぷん
	油
	白ワイン
	すりおろしりんご
	むき玉ねぎ
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	レモン果汁　冷凍
	さとう　上白
	油
ひじきのサラダ	ひじき　ほしひじき
	きゅうり
	冷凍ホールコーン
	人参
	もやし
	むき枝豆
	ハム（ｽﾗｲｽ1/2 0.6cmｶｯﾄ）
	サラダ油
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	むき玉ねぎ
根菜のゴマキムチ汁	豚もも脂身付き（小間）
	大根（葉を除く）
	人参
	洗いごぼう
	じゃがいも
	冷凍油揚げ
	こんにゃく（色紙３×３２）
	はくさい　キムチ
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	長葱
	油
	清酒　本醸造酒
	みりん　本みりん
	白味噌
	白すりごま
	白ねりごま
	水
	だしパック（鰹節のみ）

１０月１６日(水)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
麻婆豆腐	豚もも脂身付き（一度挽）
	しょうが
	にんにく
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	人参
	長葱
	油
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	豆板醤
	赤味噌
	トマトケチャップ
	とりがらスープ
	オイスターソース
	でんぷん
	水
ちくわのもみじ揚げ	焼き竹輪（２５ｇカット竹輪・減塩）
	にんじんペースト
	パプリカ　粉
	薄力粉　２等
	でんぷん
	水
	天塩
	油
春雨サラダ	まぐろ　油漬フレーク
	はるさめ
	もやし
	小松菜
	人参
	冷凍ホールコーン
	こいくちしょうゆ
	ごま油
	穀物酢
	さとう　上白
	天塩
	洋辛子粉
	白いりごま

１０月１７日(木)	
	食品名
シュガー揚げパン	コッペパン(揚げパン)50g
	グラニュー糖
	天塩
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
いか入り野菜サラダ	まぐろ　油漬フレーク
	いか１×４（前日納品）
	わかめ（乾）
	キャベツ
	きゅうり
	サラダ油
	レモン果汁　冷凍
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	天塩
チリ・コン・カン	金時豆（赤色）
	豚もも脂身付き（一度挽）
	こしょう
	にんにく
	しょうが
	ベーコン（１㎝カット）
	むき玉ねぎ
	人参
	じゃがいも
	油
	さとう　上白
	天塩
	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
	中濃ソース
	こいくちしょうゆ
	チキンブイヨン
	ローレル粉末
レモンヨーグルト	レモンヨーグルト（１００ｇ）

１０月１８日(金)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
秋のカレーライス	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	さつまいも(紅あずま)共撰AM
	ほんしめじ　生　カット
	むき玉ねぎ
	人参
	じゃがいも
	にんにく
	しょうが
	白いんげん豆ペースト
	すりおろしりんご
	こしょう
	カレー粉
	チキンブイヨン
	カレールウ（小麦なし）
	トマトピューレ
	トマトケチャップ
	こいくちしょうゆ
	ウスターソース
	油
	水
じゃこ入りごまサラダ	キャベツ
	人参
	きゅうり
	冷凍ホールコーン
	揚げちりめんじゃこ（５００ｇ）
	ごま油
	白いりごま
	天塩
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
大豆の黒糖絡め	いり大豆　黄大豆全粒　国産
	黒砂糖
	でんぷん
	水

令和6年10月分　日別食品材料一覧表<第2調理場>　No.4
＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

１０月２１日(月)

	食品名
コッペパン（背割り）	コッペパン背割り３０ｇ
	コッペパン背割り４０ｇ
	コッペパン背割り５０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
ツナサラダ	まぐろ　油漬フレーク
	きゅうり
	むき玉ねぎ
	大豆マヨネーズ
	塩　並塩
	こしょう
鶏肉とポテトのケチャップ和え	むね皮なし若鶏（小間）塩コショウ
	清酒　本醸造酒
	でんぷん
	油
	じゃがいも
	トマトケチャップ
	ウスターソース
	さとう　上白
	こしょう
	水
豆乳シチュー	豚もも脂身付き（千切り）塩コショウ
	白ワイン
	油
	むき玉ねぎ
	人参
	はくさい
	むき枝豆
	パセリ
	小松菜
	豆乳無調整
	ホワイトルウ（小麦なし）
	天塩
	こしょう
	ローレル粉末
	チキンブイヨン
	水

１０月２２日(火)

	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
さんまのごま味噌焼き	さんま フィレ　３０ｇ前後
	清酒　本醸造酒
	白すりごま
	さとう　上白
	みりん　本みりん
	こいくちしょうゆ
	白味噌
	でんぷん
	水
焼肉サラダ	豚もも脂身付き（千切り）塩コショウ
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	にんにく
	しょうが
	豆板醤
	油
	もやし
	キャベツ
	冷凍ホールコーン
	きゅうり
	小松菜（軸切り落とし）
	こいくちしょうゆ
	天塩
	こしょう
	サラダ油
	穀物酢
里芋と大根の煮物	むね皮付き若鶏（小間）塩コショウ
	清酒　本醸造酒
	人参
	こんにゃく（色紙３×３２）
	大根（葉を除く）
	里芋　乱切り
	生揚げ
	冷凍さやいんげん
	油
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	みりん　本みりん
	こいくちしょうゆ
	だしパック（鰹節のみ）
	水
焼きのり（小袋）	焼きのり（小袋）紙幣デザイン

１０月２３日(水)

	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
ハヤシライス	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	にんにく
	しょうが
	むき玉ねぎ
	人参
	エリンギ
	油
	天塩
	こしょう
	ローレル粉末
	とりがらスープ
	中濃ソース
	トマトピューレ
	ハヤシルウ（小麦あり）
	デミグラスソース（小麦あり）
	赤ワイン
	こいくちしょうゆ
	水
ブロッコリーとカリフラワーのサラダ	カリフラワー　共撰ＡＭ・ＡＬ
	ブロッコリー
	鶏ささみ水煮
	キャベツ
	サラダ油
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	むき玉ねぎ
青のりポテト	じゃがいも
	油
	天塩
	青さ粉

１０月２４日(木)

	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
鯖の塩麹味噌焼き	太平洋さば　塩麹味噌漬け　４０ｇ
海苔おかか和え	えのきたけ
	キャベツ
	きゅうり
	人参
	ほうれん草
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	かつお節（糸削り）
	きざみ海苔
	まぐろ　油漬フレーク
じゃがいものそぼろ煮	むね皮付き若鶏（一度挽き）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	人参
	むき玉ねぎ
	じゃがいも
	生揚げ
	むき枝豆
	こんにゃく（色紙３×３２）
	油
	だしパック（鰹節のみ）
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	天塩
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	でんぷん
	水

１０月２５日(金)

	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
キーマカレー	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	にんにく
	しょうが
	むき玉ねぎ
	人参
	エリンギ
	すりおろしりんご
	冷グリンピース
	油
	赤ワイン
	カレー粉
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	トマトピューレ
	トマトケチャップ
	中濃ソース
	ローレル粉末
	チキンブイヨン
	こいくちしょうゆ
	カレールウ（小麦なし）
	水
豆入り野菜チップス	さつまいも(紅あずま)共撰AM
	かぼちゃイチョウ切
	いり大豆　黄大豆全粒　国産
	でんぷん
	油
	天塩
わかめサラダ	わかめ（乾）
	むき枝豆
	カリフラワー　共撰ＡＭ・ＡＬ
	キャベツ
	きゅうり
	人参
	鶏ささみ水煮
	サラダ油
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	洋辛子粉
	むき玉ねぎ

令和6年10月分　日別食品材料一覧表<第2調理場>　No.5
＊食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

１０月２８日(月)	
	食品名
ソフト麺	ソフトスパゲティ
	油
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
トマトクリームスパゲティ	ベーコン（１㎝カット）
	まぐろ　油漬フレーク
	むき玉ねぎ
	マッシュルーム
	人参
	にんにく
	油
	とりがらスープ
	トマトケチャップ
	白ワイン
	トマト　ダイスカット缶詰
	牛乳（調理用）
	天塩
	こしょう
	さとう　上白
	生クリーム
	エダムチーズ
	バター
野菜サラダ	鶏ささみ水煮
	冷凍ホールコーン
	小松菜
	きゅうり
	じゃがいも　カット
	サラダ油
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	むき玉ねぎ
	にんにくおろし
さつまいもとくりのタルト	さつまいもとくりのタルト（個包装）

１０月２９日(火)	
	食品名
ごはん	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
	給食米　９０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
子持ちししゃも青のり揚げ	子持ちししゃも　生干し
	でんぷん
	油
	青さ粉
ほうれん草のごまあえ	もやし
	ほうれん草
	冷凍油揚げ
	ごま油
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	にんにくおろし
	白ねりごま
	白いりごま
	天塩
じゃが豚キムチ	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	人参
	むき玉ねぎ
	しらたき
	じゃがいも
	はくさい　キムチ
	にら
	油
	だしパック（鰹節のみ）
	さとう　上白
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
	水

１０月３０日(水)	
	食品名
麦ごはん	麦ご飯　７０ｇ（給食米）
	麦ご飯　８０ｇ（給食米）
	麦ご飯　９０ｇ（給食米）
	麦　麦ごはん用（給食用）
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
鶏そぼろ丼	むね皮付き若鶏（一度挽き）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	こんにゃく小玉
	むき玉ねぎ
	人参
	むき枝豆
	清酒　本醸造酒
	みりん　本みりん
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	にんにく
	油
八宝味噌汁	豚もも脂身付き(小間)塩ｺｼｮｳ
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	じゃがいも
	長葱
	人参
	ごぼうささがき
	大根（葉を除く）
	小松菜
	赤味噌
	白味噌
	だしパック（鰹節のみ）
	煮干し　粉
	水
フライビーンズ	いり大豆　黄大豆全粒　国産
	油
	でんぷん
	天塩

１０月３１日(木)	
	食品名
ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
ハンバーグトマトソースかけ	かぼちゃ型ハンバーグ　４０ｇ
	油
	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
	中濃ソース
	赤ワイン
	さとう　上白
	水
和風サラダ	はくさい
	小松菜
	きゅうり
	まぐろ　油漬フレーク
	かつお節（糸削り）
	きざみ海苔
	サラダ油
	穀物酢
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	塩　並塩
	むき玉ねぎ
ポトフ	もも皮付き若鶏（１．５㎝角）塩コショウ
	むき玉ねぎ
	かぶ（直径４～５ｃｍ）共撰Ｍ　Ｌ
	キャベツ
	じゃがいも
	人参
	セロリー
	チキンブイヨン
	天塩
	こしょう
	白ワイン
	こいくちしょうゆ
	水
	油
	ローレル粉末
かぼちゃ豆乳クリームもち	かぼちゃ豆乳クリームもち（個包装）