令和6年度11月　日別食品材料一覧表〈第2調理場〉　NO.1

＊食品材料一覧表　と合わせてご確認ください。

１１月１日(金)	
	食品名
麦ごはん	麦ご飯　６０ｇ（給食米）
	麦ご飯　７０ｇ（給食米）
	麦ご飯　８０ｇ（給食米）
	麦　麦ごはん用（給食用）
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
ビビンバ（肉）	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	大豆ミンチ
	長葱
	にんにく
	しょうが
	清酒　本醸造酒
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	豆板醤
	油
	水
ビビンバ（ナムル）	もやし
	人参
	小松菜
	ごま油
	こいくちしょうゆ
	さとう　上白
	白いりごま
トックとわかめのスープ	トック
	むね皮なし若鶏（小間）塩コショウ
	えのきたけ
	長葱
	人参
	キャベツ
	わかめ（乾）
	水
	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
ヨーグルト	ヨーグルト（鉄カルシウム強化）

１１月５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）
鶏の唐揚げ	むね皮なし若鶏　切り身４０ｇ　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
	こしょう
	天塩
小松菜と白菜のおかか和え	もやし
	小松菜
	はくさい
	冷凍ホールコーン
	かつお節（糸削り）
	こいくちしょうゆ
	みりん　本みりん
ピリ辛豆乳味噌汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	挽割大豆（煮グリッツ）
	しょうが
	にんにく
	冷凍油揚げ
	大根（葉を除く）
	人参
	長葱
	チンゲンサイ
	キャベツ
	冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	豆板醤
	油
	赤味噌
	白ねりごま
	白いりごま
	豆乳無調整
	みりん　本みりん
	穀物酢
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	とりがらスープ
	天塩
	こしょう
	水

１１月６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
	じゃがいも
	白いんげん豆ペースト
	ソテーオニオン
	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
フレンチサラダ	まぐろ　油漬フレーク
	キャベツ
	もやし
	きゅうり
	人参
	サラダ油
	穀物酢
	むき玉ねぎ
	さとう　上白
	天塩
	こしょう
	にんにくおろし
みかん	温州みかん

１１月７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）
鮭の玉葱ソース	さけ切身　４０ｇ
	油
	天塩
	清酒　本醸造酒
	むき玉ねぎ
	こしょう
	みりん　本みりん
	さとう　上白
	こいくちしょうゆ
	清酒　本醸造酒
	水
	でんぷん
ごま酢和え	もやし
	はるさめ
	はくさい
	人参
	ほうれん草
	こいくちしょうゆ
	穀物酢
	さとう　上白
	白ねりごま
	白いりごま
	白すりごま
大根と油揚げのそぼろ煮	豚もも脂身付き（一度挽）
	挽割大豆（煮グリッツ）
	むき玉ねぎ
	しょうが
	人参
	大根（葉を除く）
	冷凍油揚げ
	じゃがいも
	干ししいたけスライス
	こんにゃく（色紙３×３２）
	むき枝豆
	油
	だしパック（鰹節のみ）
	さとう　上白
	みりん　本みりん
	清酒　本醸造酒
	こいくちしょうゆ
	でんぷん
	水
アセロラゼリー	アセロラゼリー

令和6年度11月　日別食品材料一覧表〈第2調理場〉　NO.2

＊食品材料一覧表　と合わせてご確認ください。

１１月８日(金)		１１月１１日(月)		１１月１２日(火)		１１月１３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	カレーうどん	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ	ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ		人参		給食米　７０ｇ
	給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		むき玉ねぎ		給食米　８０ｇ
					なると巻き		
牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）		冷凍油揚げ	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）
					冷凍うどんハーフカット		
ししゃものスパイシー揚げ	子持ちししゃも　生干し	にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き（一度挽）		小松菜	照り焼きハンバーグ	ハンバーグ　Ｃａ・Ｆｅ強化　４０ｇ
	にんにく		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		長葱		油
	こいくちしょうゆ		しょうが		清酒　本醸造酒		さとう　上白
	清酒　本醸造酒		にんにく		カレー粉		みりん　本みりん
	でんぷん		挽割大豆（煮グリッツ）		天塩		こいくちしょうゆ
	チリパウダー		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		でんぷん
	パプリカ　粉		人参		だしパック（鰹節のみ）		清酒　本醸造酒
	カレー粉		長葱		カレールウ（小麦なし）		水
	天塩		にら		水		
	油		油			納豆和え	糸引きひき割り納豆
			さとう　上白	牛乳	普通牛乳（飲用２００ｍｌ）		もやし
大根サラダ	大根（葉を除く）		オイスターソース				はくさい
	切り干し大根		清酒　本醸造酒	かつおのスタミナ揚げ	かつお　皮無し２ｃｍ角切		人参
	きゅうり		こいくちしょうゆ		でんぷん		ほうれん草
	まぐろ　油漬フレーク		豆板醤		油		こいくちしょうゆ
	冷凍ホールコーン		赤味噌		にんにく		みりん　本みりん
	サラダ油		でんぷん		しょうが		洋辛子粉
	穀物酢		とりがらスープ		清酒　本醸造酒		かつお節（糸削り）
	こいくちしょうゆ		水		さとう　上白		きざみ海苔
	きざみ海苔				みりん　本みりん		
	さとう　上白	さつまいもと豆の甘辛和え	さつまいも　１．５ｃｍ角切り		こいくちしょうゆ	根菜と生揚げの煮物	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ
	天塩		蒸し大豆		水		生揚げ
	白いりごま		国産ミックスビーンズ（常温）		むき枝豆		じゃがいも
			でんぷん				大根（葉を除く）
肉じゃが	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		油	じゃが芋のごまサラダ	まぐろ　油漬フレーク		人参
	人参		さとう　上白		じゃがいも		こんにゃく（色紙３×３２）
	むき玉ねぎ		穀物酢		人参		れんこん（前日納品）
	しらたき		こいくちしょうゆ		きゅうり		洗いごぼう
	じゃがいも		水		白ねりごま		油
	冷グリンピース				白いりごま		しょうが
	油	中華チキンサラダ	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ		さとう　上白		だしパック（鰹節のみ）
	だしパック（鰹節のみ）		清酒　本醸造酒		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
	さとう　上白		油		一味唐辛子粉		清酒　本醸造酒
	清酒　本醸造酒		きゅうり		穀物酢		みりん　本みりん
	こいくちしょうゆ		キャベツ		サラダ油		さとう　上白
	水		人参				天塩
			もやし	豆乳プリンタルト	豆乳プリンタルト（個包装）		水
黒糖ビーンズ	黒糖ビーンズ（小袋）		天塩				
			穀物酢				
			こいくちしょうゆ				
			さとう　上白				
			ごま油				
			長葱				
			白いりごま				

令和6年度11月　日別食品材料一覧表〈第2調理場〉　NO.3

＊食品材料一覧表　と合わせてご確認ください。

１１月１４日(木)		１１月１５日(金)		１１月１８日(月)		１１月１９日(火)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
トマトライス	給食米６０ｇ（まぜごはん）	ごはん	給食米　６０ｇ	シュガー揚げパン	コッペパン（揚げパン）５０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ
	給食米７０ｇ（まぜごはん）		給食米　７０ｇ		グラニュー糖		給食米　７０ｇ
	給食米８０ｇ（まぜごはん）		給食米　８０ｇ		天塩		給食米　８０ｇ
	トマトライスの素				油		
		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）		
		鯖のレモン揚げ	大西洋さば　切り身　４０ｇ			いわしの竜田揚げ	いわしフィレ　３０ｇ
ホワイトソースかけ	むね皮付き若鶏（小間）塩コショウ		レモン果汁　冷凍	ブロッコリーとキャベツのサラダ	キャベツ		清酒　本醸造酒
	にんにく		清酒　本醸造酒		きゅうり		しょうが
	むき玉ねぎ		天塩		ブロッコリー		こいくちしょうゆ
	人参		カレー粉		冷凍ホールコーン		みりん　本みりん
	ほんしめじ　生		でんぷん		ハム（スライス１／２　０．６ｃｍカット）		でんぷん
	白いんげん豆ペースト		油		サラダ油		油
	白ワイン		むき玉ねぎ		むき玉ねぎ		
	天塩		油		こいくちしょうゆ	キャベツと小松菜の磯辺和え	キャベツ
	こしょう		でんぷん		穀物酢		もやし
	ローレル粉末		こいくちしょうゆ		さとう　上白		小松菜
	バター		みりん　本みりん		天塩		人参
	油		さとう　上白		こしょう		きざみ海苔
	ホワイトルウ（小麦なし）		トマトケチャップ				こいくちしょうゆ
	牛乳（調理用）		ウスターソース	豆乳キャロットスープ	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ		みりん　本みりん
	豆乳無調整		レモン果汁　冷凍		むき玉ねぎ		
	チキンブイヨン				じゃがいも	さつまいもの味噌汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	エダムチーズ	わかめともやしのサラダ	わかめ（乾）		にんじんペースト		さつまいも（紅あずま）共撰ＡＭ
	生クリーム		もやし		人参		大根（葉を除く）
	パセリ		まぐろ　油漬フレーク		パセリ		冷凍油揚げ
	水		はくさい		天塩		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）
	天塩		人参		こしょう		人参
			サラダ油		ローレル粉末		長葱
ドレッシングポテトサラダ	じゃがいも		天塩		チキンブイヨン		えのきたけ
	まぐろ　油漬フレーク		こいくちしょうゆ		ホワイトルウ（小麦なし）		だしパック（鰹節のみ）
	きゅうり		穀物酢		豆乳無調整		赤味噌
	人参		さとう　上白		水		白味噌
	サラダ油						煮干し　粉
	穀物酢	肉だんごとキャベツのスープ	鶏団子　（加熱用）	りんご（小袋）	りんご３５ｇ（小袋）		水
	むき玉ねぎ		しょうが				
	さとう　上白		長葱			人参ゼリー	人参ゼリー
	天塩		にら				
	こしょう		清酒　本醸造酒				
	洋辛子粉		人参				
			キャベツ				
フライビーンズ	いり大豆　黄大豆全粒　国産		とりがらスープ				
	油		はるさめ				
	でんぷん		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）				
	天塩		干ししいたけスライス				
			天塩				
			こしょう				
			こいくちしょうゆ				
			水				

令和6年度11月　日別食品材料一覧表〈第2調理場〉　NO.4

*食品材料一覧表　と合わせてご確認ください。

１１月２０日(水)		１１月２１日(木)		１１月２２日(金)		１１月２５日(月)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ソフト麺	ソフトスパゲティ	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　７０ｇ
	油		給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ		給食米　８０ｇ
			給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		給食米　９０ｇ
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）
スパゲティミートソース	豚もも脂身付き（一度挽）						
	赤ワイン	いかのチリソース揚げ	いか短冊　澱粉付	さんまのピリ辛味噌だれかけ	さんま フィレ　３０ｇ前後	きのこ豚丼	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	しょうが		油		こいくちしょうゆ		しらたき
	にんにく		長葱		清酒　本醸造酒		むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		にんにく		みりん　本みりん		人参
	人参		しょうが		さとう　上白		干ししいたけスライス
	挽割大豆（煮グリッツ）		豆板醤		赤味噌		えのきたけ
	干ししいたけスライス		清酒　本醸造酒		油		ほんしめじ　生
	天塩		油		豆板醤		にら
	こしょう		さとう　上白		しょうが		もやし
	ローレル粉末		天塩		水		清酒　本醸造酒
	トマトケチャップ		トマトケチャップ		でんぷん		みりん　本みりん
	トマトピューレ		こいくちしょうゆ				さとう　上白
	デミグラスソース（小麦あり）		中濃ソース	えのきサラダ	ほうれん草		こいくちしょうゆ
	赤ワイン		水		もやし		にんにく
	ウスターソース				えのきたけ		油
	こいくちしょうゆ	焼肉サラダ	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		きざみ海苔		
	油		こいくちしょうゆ		サラダ油	根菜のごま汁	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ
			さとう　上白		穀物酢		大根（葉を除く）
じゃが芋のホットサラダ	じゃがいも		にんにく		さとう　上白		人参
	むき玉ねぎ		しょうが		こいくちしょうゆ		じゃがいも
	むき枝豆		豆板醤				洗いごぼう
	まぐろ　油漬フレーク		油	けんちん汁	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ		冷凍油揚げ
	しょうが		人参		じゃがいも		長葱
	油		大根（葉を除く）		ごぼうささがき		赤味噌
	さとう　上白		きゅうり		大根（葉を除く）		白味噌
	天塩		ほうれん草		人参		だしパック（鰹節のみ）
	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		白いりごま
	清酒　本醸造酒		天塩		冷凍油揚げ		水
	みりん　本みりん		こしょう		長葱		
	こしょう		ごま油		小松菜	はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー
	でんぷん		白いりごま		清酒　本醸造酒		
	水		穀物酢		天塩		
					こいくちしょうゆ		
プリン	プリン	ワンタンスープ	ワンタンの皮（乾燥）		だしパック（鰹節のみ）		
			むね皮付き若鶏（小間）塩コショウ		粉末昆布		
			にんにく		油		
			えのきたけ		水		
			人参				
			もやし	豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福（個包装）		
			長葱				
			にら				
			干ししいたけスライス				
			とりがらスープ				
			天塩				
			こしょう				
			こいくちしょうゆ				
			水				
		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）				

令和6年度11月　日別食品材料一覧表〈第2調理場〉　NO.5

＊食品材料一覧表　と合わせてご確認ください。

１１月２６日(火)		１１月２７日(水)		１１月２８日(木)		１１月２９日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
食パン	食パン５０ｇ（１枚１食）	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　６０ｇ	ごはん	給食米　７０ｇ
	食パン６０ｇ（１枚１食）		給食米　７０ｇ		給食米　７０ｇ		給食米　８０ｇ
			給食米　８０ｇ		給食米　８０ｇ		給食米　９０ｇ
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）
カレイの青のり揚げ	カレイ２ｃｍ角澱粉付（塩なし）						
	油	二色ごはん（炒りたまご）	凍結殺菌液卵	たらの黒酢揚げ	たら　２ｃｍ角切り	ポークカレーライス	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ
	青さ粉		天塩		でんぷん		カレー粉
	こしょう		さとう　上白		油		しょうが
	ガーリック　パウダー缶		穀物酢		さとう　上白		にんにく
	天塩		油		こいくちしょうゆ		じゃがいも
			むき枝豆		黒酢		むき玉ねぎ
グリーンサラダ	まぐろ　油漬フレーク				水		人参
	キャベツ	二色ごはん（ツナゴマそぼろ）	まぐろ　油漬フレーク				ソテーオニオン
	冷凍ホールコーン		こんにゃく小玉	豚肉とじゃが芋の炒め物	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		白いんげん豆ペースト
	小松菜		むき玉ねぎ		じゃがいも		すりおろしりんご
	もやし		人参		人参		油
	サラダ油		しょうが		にら		ローレル粉末
	むき玉ねぎ		白いりごま		しょうが		天塩
	穀物酢		さとう　上白		ごま油		こしょう
	さとう　上白		清酒　本醸造酒		さとう　上白		カレールウ（小麦なし）
	洋辛子粉		みりん　本みりん		こいくちしょうゆ		中濃ソース
	天塩		こいくちしょうゆ		天塩		トマトピューレ
	こしょう		ごま油		こしょう		トマトケチャップ
			水		白いりごま		さとう　上白
ポークビーンズ	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ				清酒　本醸造酒		赤ワイン
	むき玉ねぎ	呉汁	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		みりん　本みりん		こいくちしょうゆ
	人参		人参		水		水
	じゃがいも		大根（葉を除く）				
	大豆の水煮		大豆の水煮	きりたんぽ汁	もも皮付き若鶏（小間）塩コショウ	いかと白菜のサラダ	はくさい
	にんにく		じゃがいも		きりたんぽ　１／４カット		ブロッコリー
	油		冷凍油揚げ		冷凍油揚げ		きゅうり
	さとう　上白		ごぼうささがき		ほんしめじ　生		いか１×４（前日納品）
	天塩		長葱		人参		冷凍ホールコーン
	ローレル粉末		赤味噌		はくさい		サラダ油
	こしょう		白味噌		冷凍豆腐（Ｃａ・鉄・繊維強化）		天塩
	トマトケチャップ		だしパック（鰹節のみ）		ごぼうささがき		こしょう
	トマトピューレ		水		長葱		こいくちしょうゆ
	デミグラスソース（小麦あり）				とりがらスープ		さとう　上白
	チキンブイヨン				粉末昆布		穀物酢
	赤ワイン				一味唐辛子粉		むき玉ねぎ
	水				こいくちしょうゆ		
					みりん　本みりん	おふのラスク（きなこ味）	焼きふ（京焼ふ）
りんごジャム	りんごジャム（小袋）				天塩		水
					清酒　本醸造酒		油
					水		グラニュー糖
							きな粉　全粒大豆