

令和6年12月分 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。

12月2日(月)		12月3日(火)		12月4日(水)		12月5日(木)	
	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 70g	ココア揚げパン	コッペパン(揚げパン) 50g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		給食米 80g		ココア ピュアココア		給食米 70g
	給食米 80g		給食米 90g		グラニュー糖		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)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ 50g	あじの香味焼き	まあじ フイル	チリ・コン・カン	普通牛乳(飲用200ml)	にらたま丼	むね皮付き若鶏(一度挽き)
	油		清酒 本醸造酒		金時豆(赤色)		挽割大豆(煮グリュツ)
	大根(葉を除く)		にんにく		豚もも脂身付き(一度挽)		凍結殺菌液卵
	こいくちしょうゆ		しょうが		ごしょう		卵殻粉
	清酒 本醸造酒		ごま油		にんにく		えのきたけ
	みりん 本みりん		清酒 本醸造酒		しょうが		むき玉ねぎ
	さとう 上白		白いりごま		ベーコン(1cmカット)		にら
	水		みりん 本みりん		むき玉ねぎ		人参
	でんぷん		さとう 上白		人参		こいくちしょうゆ
			こいくちしょうゆ		じゃがいも		清酒 本醸造酒
マカロニドレッシングサラダ	マカロニ シェル	味噌肉じゃが	水	ひじきのサラダ	じゃがいも	根菜のごま汁	豚もも脂身付き(小間)
	まぐろ 油漬フレーク		でんぷん		油		大根(葉を除く)
	人参		豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ		さとう 上白		人参
	冷凍ホールコーン		じゃがいも		塩 並塩		里芋 乱切り
	きゅうり		人参		ごしょう		洗いごぼう
	サラダ油		むき玉ねぎ		パプリカ 粉		冷凍油揚げ
	穀物酢		しらたき		チリパウダー		長葱
	塩 並塩		むき枝豆		トマト ダイスカット缶詰		赤味噌
	ごしょう		にんにく		トマトピューレ		白味噌
	さとう 上白		しょうが		トマトケチャップ		だしパック(鯉節のみ)
こいくちしょうゆ	油	中濃ソース	水				
おこ汁	豚もも脂身なし(小間) 塩コショウ	コーンサラダ	さとう 上白	ヨーグルト	こいくちしょうゆ	さつま芋の大豆がらめ	さつまいも(紅あずま) 共撰AM
	里芋 乱切り		清酒 本醸造酒		チキンブイヨン		油
	大根(葉を除く)		こいくちしょうゆ		ローレル粉末		さとう 上白
	人参		白味噌				サラダ油
	ごぼうささがき		だしパック(鯉節のみ)				穀物酢
	あずき 全粒 乾		水				洋辛子粉
	こんにゃく(つきこん)		まぐろ 油漬フレーク				白いりごま
	冷凍油揚げ		キャベツ				塩 並塩
	長葱		もやし				ごしょう
	赤味噌		人参				
白味噌	冷凍ホールコーン						
だしパック(鯉節のみ)	小松菜(軸切り落とし)						
粉末昆布	サラダ油						
水	穀物酢						
フルーツミックスゼリー	フルーツミックスゼリー	のりかつおふりかけ	さとう 上白	ヨーグルト(鉄カルシウム強化)	さとう 上白		さとう 上白
			天塩		みりん 本みりん		天塩
			ごしょう		さとう 上白		こいくちしょうゆ
			むき玉ねぎ		サラダ油		水
			こいくちしょうゆ		穀物酢		いり大豆クラッシュ 国産
			ガーリック パウダー缶		洋辛子粉		

令和6年12月分 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。

12月6日(金)		12月9日(月)		12月10日(火)		12月11日(水)				
	食品名		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	ごはん	給食米 60g			
	給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g			
	給食米 90g		給食米 80g		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)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)			
鮭の味噌大マヨネーズ焼き	さけ 40g 塩・胡椒付	豚丼	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ	いわしのねぎソースかけ	いわしFILE 30g	焼き棒餃子	棒餃子			
	清酒 本醸造酒		冷凍油揚げ		でんぷん		油			
	大豆マヨネーズ		しらたき		油					
	赤味噌		むき玉ねぎ		しょうが					
	しょうが		人参		にんにく					
	にんにく		干しいたけスライス		清酒 本醸造酒					
	塩 並塩		にら		さとう 上白					
			もやし		赤味噌					
きつねあえ	冷凍油揚げ	けんちん汁	清酒 本醸造酒	えのきサラダ	みりん 本みりん	茎わかめの和え物	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)			
	こいくちしょうゆ		みりん 本みりん		こいくちしょうゆ		くわかめ			
	みりん 本みりん		さとう 上白		豆板醤		もやし			
	さとう 上白		こいくちしょうゆ		穀物酢		きゅうり			
	水		にんにく		長葱		人参			
	小松菜		油		ごま油		サラダ油			
	人参				水		天塩			
	もやし				白いりごま		こいくちしょうゆ			
こいくちしょうゆ	けんちん汁	もも皮なし若鶏(小間切)	じゃが芋の味噌汁	鶏ささみ水煮	家常豆腐	さとう 上白	豚もも脂身付き(小間)			
さとう 上白		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		小松菜		しょうが				
		洗いごぼう		もやし		にんにく				
		大根(葉を除く)		人参		キャベツ				
のっぺい汁		もも皮なし若鶏(小間切) 塩コショウ		けんちん汁		人参	えのきサラダ	えのきたけ	家常豆腐	むき玉ねぎ
		冷凍豆腐(サイコロ) 月				こんにゃく(色紙3×32)		きざみ海苔		長葱
		里芋 乱切り				長葱		サラダ油		小松菜
		大根(葉を除く)				清酒 本醸造酒		穀物酢		人参
	長葱	塩 並塩	さとう 上白		生揚げ					
	人参	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ		油					
	ほんしめじ 生	だしパック(鰹節のみ)	天塩		豆板醤					
	こんにゃく(色紙3×32)	水	こしょう		さとう 上白					
こいくちしょうゆ	大学芋	さつまいも乱切	じゃが芋の味噌汁	じゃがいも	家常豆腐	清酒 本醸造酒				
清酒 本醸造酒		油		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ				
みりん 本みりん		水あめ		わかめ(乾)		赤味噌				
塩 並塩		さとう 上白		冷凍生揚げサイコロ(Ca、鉄、繊維強化)		ごま油				
粉末昆布		穀物酢		赤味噌		でんぷん				
だしパック(鰹節のみ)		こいくちしょうゆ		白味噌						
水		水		だしパック(鰹節のみ)						
でんぷん		でんぷん		煮干し 粉						
しょうが	黒ごま	水								
納豆	納豆(カップ)			はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー					

令和6年12月分 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。

12月12日(木)		12月13日(金)		12月16日(月)		12月17日(火)				
	食品名		食品名		食品名		食品名			
ごはん	給食米 70g	麦ごはん	麦ご飯 60g (給食米)	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g			
	給食米 80g		麦ご飯 70g (給食米)		給食米 80g		給食米 70g			
	給食米 90g		麦ご飯 80g (給食米)		給食米 90g		給食米 80g			
普通牛乳 (飲用200ml)			普通牛乳 (飲用200ml)	普通牛乳 (飲用200ml)	普通牛乳 (飲用200ml)					
レバーとポテトのレモンソース	豚肝臓 (1.5cm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 こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 みりん 本みりん レモン果汁 冷凍 水 白いりごま		牛乳	豚もも脂身付き (一度挽) 挽割大豆 (煮グリツ) こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 さとう 上白 しょうが にんにく むき玉ねぎ 人参 ピーマン 冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化) 油 さとう 上白 清酒 本醸造酒 塩 並塩 こいくちしょうゆ 豆板醤 カレールー (小麦なし) 水 とりがらスープ カレー粉 でんぷん	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 ほんしめじ 生 油 天塩 こしょう ローレル粉末 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	いかとさつまいもの揚げ煮	さつまいも 1.5cm角切り (皮あり) 油 いか短冊 澱粉付 油 さとう 上白 こいくちしょうゆ みりん 本みりん 水 むき枝豆		
キムチ納豆和え	糸引きひき割り納豆 はくさい キムチ 油 小松菜 (軸切り落とし) もやし 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) 白いりごま	カレー麻婆豆腐	塩 並塩 こいくちしょうゆ 豆板醤 カレールー (小麦なし) 水 とりがらスープ カレー粉 でんぷん	春雨サラダ	ハム (スライス1/2 0.6cmカット) はるさめ もやし 小松菜 人参 冷凍ホールコーン 白いりごま こいくちしょうゆ ごま油 穀物酢 さとう 上白 天塩 こしょう 洋辛子粉	切干大根とチキンのごま和え	切り干し大根 きゅうり 人参 もやし 小松菜 冷凍ホールコーン 鶏ささみ水煮 ごま油 こいくちしょうゆ さとう 上白 天塩 白ねりごま 白いりごま			
	野菜と肉団子のスープ	鶏団子 (加熱用) えのきたけ むき玉ねぎ チンゲンサイ 長葱 人参 はくさい はるさめ チキンブイヨン 水 こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 塩 並塩 こしょう	ししやもの南蛮漬け		子持ちししゃも 生干し でんぷん 油 長葱 さとう 上白 こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 穀物酢 一味唐辛子粉 水		みかん	温州みかん	トックとわかめのスープ	トック 豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ えのきたけ チンゲンサイ 長葱 人参 はくさい わかめ (乾) だしパック (鯉節のみ) 水 とりがらスープ こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 塩 並塩 こしょう
		海藻とツナのごまサラダ	わかめ (乾) ひじき ほしひじき 人参 きゅうり もやし まぐろ 油漬フレーク こいくちしょうゆ さとう 上白 穀物酢 ごま油 白いりごま 塩 並塩 こしょう		ラフランスゼリー					

令和6年12月分 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。

12月18日(水)		12月19日(木)		12月20日(金)			
	食品名		食品名		食品名		
ほうとう風うどん	ゆでうどん	ごはん	給食米 60g	テーブルロール	テーブルロール 30g		
	豚もも脂身なし(小間)塩コショウ		給食米 70g		テーブルロール 40g		
	人参		給食米 80g		テーブルロール 50g		
	大根(葉を除く)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)		
	冷凍油揚げ						
	こんにゃく(色紙3×32)	ブルコギ丼	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	ハンバーグトマトソースかけ	星型ハンバーグ 40g		
	かぼちゃ 角切り		にんにく		油		
	長葱		長葱		トマト ディスカット缶詰		
	だしパック(鰹節のみ)		むき玉ねぎ		トマトピューレ		
	こいくちしょうゆ		すりおろしりんご		トマトケチャップ		
	赤味噌		しらたき		ウスターソース		
	白味噌		えのきたけ		中濃ソース		
	みりん 本みりん		人参		赤ワイン		
	水		もやし		さとう 上白		
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)		にら		水		
			油				
揚げさばのおろしだれ	大西洋さば 切り身 40g		ワントンスープ		こいくちしょうゆ	ブロッコリーとキャベツのサラダ	まぐろ 油漬フレーク
	でんぷん				清酒 本醸造酒		キャベツ
	油				みりん 本みりん		きゅうり
	水	さとう 上白		人参			
	液体かつおだし	こしょう		ブロッコリー			
	みりん 本みりん	水		サラダ油			
	清酒 本醸造酒	白すりごま		こいくちしょうゆ			
	こいくちしょうゆ			穀物酢			
	大根(葉を除く)	もも皮付き若鶏(1.5cm角)塩コショウ		さとう 上白			
	ゆず 果汁	にんにく		天塩			
でんぷん	干しいたけスライス	こしょう					
和風豆腐ごまサラダ	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)	きなこ豆	人参	豆乳コーンポタージュ	ベーコン(1cmカット)		
	冷凍豆腐(サイコロ)月		もやし		むき玉ねぎ		
	はくさい		ワントンの皮(乾燥)		人参		
	小松菜		長葱		じゃがいも		
	むき玉ねぎ		にら		スイートコーンクリーム缶詰		
	えのきたけ		とりがらスープ		冷凍ホールコーン		
	きざみ海苔		塩 並塩		パセリ		
	かつお節(糸削り)		こしょう		塩 並塩		
	ごま油		こいくちしょうゆ		こしょう		
	穀物酢		水		ローレル粉末		
	さとう 上白		いり大豆 黄大豆全粒 国産		チキンブイヨン		
こいくちしょうゆ	車糖 三温糖	豆乳無調整					
白いりごま	水	水					
こしょう	きな粉 全粒大豆	ホワイトルウ(小麦なし)					
黒糖蒸しパン	黒糖蒸しパン50g(個包装)			お米のチョコケーキ	米粉		
					油		
					クリスマスケーキ(お米のチョコケーキ) 個包装		