







令和6年度1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。

1月28日(火)		1月29日(水)		1月30日(木)		1月31日(金)	
	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	麦ごはん	麦ご飯 60g (給食米)	ごはん	給食米 70g
	給食米 70g		給食米 70g		麦ご飯 70g (給食米)		給食米 80g
	給食米 80g		給食米 80g		麦ご飯 80g (給食米)		給食米 90g
					麦 麦ごはん用 (給食用)		
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)
たらとれんこんのねぎ塩揚げ	たら 2cm角切り	ハンバーグ和梨ソースがけ	ハンバーグ Ca・Fe強化 40g	鮭の塩焼き	さけ 40g 塩焼き用	ハヤシライス	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
	れんこん 乱切り		油		清酒 本醸造酒		にんにく
	でんぷん		和梨のピューレ		清酒 本醸造酒		しょうが
	油		さとウ 上白		油		むき玉ねぎ
	しょうが		こいくちしょうゆ	天塩	人参		
	にんにく		でんぷん		じゃがいも		
	油		清酒 本醸造酒		白いんげん豆ペースト		
	長葱		水	もやし	白いんげん豆ペースト		
	こいくちしょうゆ			小松菜 (軸切り落とし)	ソテーオニオン		
	天塩			人参	油		
	清酒 本醸造酒		液体かつおだし	天塩			
	とりがらスープ		こいくちしょうゆ	こしょう			
	みりん 本みりん		みりん 本みりん	ローレル粉末			
	こしょう			とりがらスープ			
	さとウ 上白			中濃ソース			
	穀物酢			トマトピューレ			
	水			ハヤシルウ (小麦あり)			
むき枝豆			デミグラスソース (小麦あり)				
手作りごまふりかけ	かつお節 (糸削り)	冬野菜入りかきたま汁	大根 (葉を除く)	根菜のごま汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	(おふのこ味)	焼きふ (京焼ふ)
	塩昆布		はくさい		大根 (葉を除く)		水
	白いりごま		かぶ (直径4~5cm) 共撰M L		人参		油
	さとウ 上白		人参		ごぼうささかき		グラニュー糖
	清酒 本醸造酒		長葱		じゃがいも		きな粉 全粒大豆
	こいくちしょうゆ		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		
	みりん 本みりん		冷凍油揚げ		むね皮なし若鶏 (小間) 塩コショウ		
	水		だしパック (鰹節のみ)		だしパック (鰹節のみ)		
	穀物酢		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒		
			みりん 本みりん		みりん 本みりん		
粕汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー	給食週間ゼリー	給食週間ゼリー	フレンチサラダ	まぐろ 油漬フレーク
	じゃがいも						キャベツ
	大根 (葉を除く)						もやし
	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)						きゅうり
	洗いごぼう						人参
	こんにやく (色紙3x32)						サラダ油
	人参						穀物酢
	しょうが						むき玉ねぎ
	長葱						さとウ 上白
	冷凍油揚げ						天塩
干しいたけスライス			こしょう				
粉末昆布			にんにくおろし				
だしパック (鰹節のみ)							
白味噌							
赤味噌							
みりん 本みりん							
酒かす							
水							
(小袋) りんご	りんご35g (小袋)						