

令和6年10月分 日別食品材料一覧表<第1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)		10月2日(水)		10月3日(木)		10月4日(金)		
	食品名		食品名		食品名		食品名	
中華麺(麺)	蒸し中華めん	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 70g	
	油		給食米 80g		給食米 80g		給食米 80g	
	給食米 90g		給食米 90g		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)	
	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	揚げいわしの蒲焼き	いわしフィレ 30g	
豚骨醤油ラーメン	もやし	ハヤシライス	にんにく	中華丼	しょうが	納豆和え	でんぷん	
	むき玉ねぎ		しょうが		こいくちしょうゆ		油	
	人参		むき玉ねぎ		清酒 本醸造酒		しょうが	
	長葱		人参		いか1×4(前日納品)		清酒 本醸造酒	
	キャベツ		エリンギ		さつま揚げ		みりん 本みりん	
	なると巻き		油		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ	
	冷凍ホールコーン		天塩		キャベツ		さとう 上白	
	にんにく		こしょう		人参		水	
	しょうが		ローレル粉末		もやし		糸引きひき割り納豆	
	油		とりがらスープ		チンゲンサイ			もやし
	こいくちしょうゆ		中濃ソース		天塩			はくさい
	天塩		トマトピューレ		こしょう			にら
	こしょう		ハヤシルウ(小麦あり)		清酒 本醸造酒			人参
	清酒 本醸造酒		デミグラスソース(小麦あり)		こいくちしょうゆ			こいくちしょうゆ
	豚骨スープ(白湯)		赤ワイン		でんぷん			みりん 本みりん
	とりがらスープ		こいくちしょうゆ		油			洋辛子粉
	穀物酢		水		オイスターソース			かつお節(糸削り)
さとう 上白		さとう 上白						
豆板醤		水						
水	ブロックリーとカリフラワーのサラダ							
和風豆腐ごまサラダ	鶏ささみ水煮	ブロックリー	カリフラワー 共撰AM・AL	肉だんごと白菜のスープ	鶏団子(加熱用)	大根のそぼろ汁	むね皮付き若鶏(一度挽き)	
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)	鶏ささみ水煮	ブロックリー		さつまいも 1.5cm角切り(皮あり)		大根(葉を除く)	
	はくさい	キャベツ	サラダ油		国産ミックスビーンズ(常温)		人参	
	ほうれん草	サラダ油	こいくちしょうゆ		でんぷん		小松菜	
	むき玉ねぎ	こいくちしょうゆ	穀物酢		油		こんにゃく(つきこん)	
	えのきたけ	穀物酢	さとう 上白		さとう 上白		こいくちしょうゆ	
	きざみ海苔	さとう 上白	天塩		黒砂糖		みりん 本みりん	
	かつお節(糸削り)	天塩	こしょう		天塩		天塩	
	ごま油	こしょう	むき玉ねぎ		水		清酒 本醸造酒	
	穀物酢						粉末昆布	
さとう 上白	青のりポテト	じゃがいも	肉だんご	でんぷん				
こいくちしょうゆ		油	しょうが	だしパック(鰹節のみ)				
白いりごま		天塩	長葱	水				
こしょう		青さ粉	にら	しょうが				
			清酒 本醸造酒					
マレーカオ(個包装蒸しケーキ)	マレーカオ(個包装蒸しケーキ)			冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)	干しいたけスライス			
					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				







