

令和6年4月分 日別食品材料一覧表 <第1調理場> No.2

※食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

4月18日(木)		4月19日(金)		4月22日(月)		4月23日(火)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	麦ごはん	麦ご飯 70g (給食米)	きなこ揚げパン	コッペパン (揚げパン) 50g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		麦ご飯 80g (給食米)		油		給食米 70g
	給食米 80g		麦ご飯 90g (給食米)		グラニュー糖		給食米 80g
	麦 麦ごはん用 (給食用)		きな粉 全粒大豆				
牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)			天塩	牛乳
カレイの磯香揚げ	カレイ2cm角澱粉付 (塩なし)	チキンカレーライス	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	肉じゃが	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
	油		牛乳		人参		
	ガーリックパウダー缶		むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	豆乳	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ		むき玉ねぎ
	青さ粉		しょうが	コーン	むき玉ねぎ		しらたき
天塩	にんにく		スープ	じゃがいも	じゃがいも		
おひたし	冷凍油揚げ		じゃがいも	スィートコーンクリーム缶詰	人参		冷グリーンピース
	小松菜 (軸切り落とし)		むき玉ねぎ	人参	冷凍ホールコーン		油
	もやし		人参	冷凍ホールコーン	天塩		だしパック (鰹節のみ)
	人参		チキンブイヨン	天塩	こしょう		さとう 上白
	こいくちしょうゆ		ソテーオニオン	こしょう	ローレル粉末		清酒 本醸造酒
	みりん 本みりん	油	ローレル粉末	とりがらスープ	こいくちしょうゆ		
	かつお節 (糸削り)	ローレル粉末	とりがらスープ	ホワイトルウ (小麦なし)	水		
生揚げと野菜の煮物	むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	天塩	豆乳無調整	油	鯖の味噌だれ焼き	大西洋さば 切り身 40g	
	しょうが	カレー粉	水	まぐろ 油漬フレーク		清酒 本醸造酒	
	じゃがいも	カレールウ (小麦なし)	油	キャベツ		しょうが	
	大根 (葉を除く)	ウスターソース	水	きゅうり		にんにく	
	人参	トマトピューレ	まぐろ 油漬フレーク	人参		赤味噌	
	冷凍生揚げ (サイコロ)	トマトケチャップ	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)	カレー粉		みりん 本みりん	
	むき枝豆	こいくちしょうゆ	はくさい	サラダ油		さとう 上白	
	油	水	ほうれん草 (軸切り落とし)	穀物酢		水	
	さとう 上白	まぐろ 油漬フレーク	むき玉ねぎ	さとう 上白		でんぷん	
	天塩	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)	えのきたけ	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ	
こいくちしょうゆ	はくさい	きざみ海苔	天塩	油			
清酒 本醸造酒	ほうれん草 (軸切り落とし)	かつお節 (糸削り)	にんにくおろし	納豆和え	糸引きひき割り納豆		
みりん 本みりん	むき玉ねぎ	サラダ油	ヨーグルト (鉄カルシウム強化)		もやし		
だしパック (鰹節のみ)	えのきたけ	穀物酢			はくさい		
水	きざみ海苔	さとう 上白			人参		
	かつお節 (糸削り)	こいくちしょうゆ			ほうれん草 (軸切り落とし)		
りんご (小袋)	りんご35g (小袋)	かつお節 (糸削り)	こしょう		こいくちしょうゆ		
		サラダ油			みりん 本みりん		
		穀物酢			洋辛子粉		
		さとう 上白			かつお節 (糸削り)		
		こいくちしょうゆ			きざみ海苔		
	こしょう			チョコプリン (乳卵なし)			
	みかんゼリー						

令和6年4月分 日別食品材料一覧表 <第1調理場> No.3

※食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

4月24日(水)		4月25日(木)		4月26日(金)		4月30日(火)	
	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	ソフト麺	ソフトスパゲティ	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		給食米 70g		油		給食米 70g
	給食米 80g		給食米 80g	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)		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)
ビビンバ(肉)	豚もも脂身付き(一度挽)	かつおのスタミナ揚げ	かつお 皮無し2cm角切	スパゲティミートソース(麺とソースは別食缶です)	豚もも脂身付き(一度挽)	鶏肉とさつま芋の甘辛揚げ	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	こんにゃく小玉		こいくちしょうゆ		赤ワイン		でんぷん
	挽割大豆(煮グリップ)		清酒 本醸造酒		しょうが		さつまいも 1.5cm角切り
	長葱		でんぷん		にんにく		油
	にんにく		油		人参		さとう 上白
	しょうが		しょうが		挽割大豆(煮グリップ)		こいくちしょうゆ
	清酒 本醸造酒		にんにく		干しいたけスライス		清酒 本醸造酒
	さとう 上白		こいくちしょうゆ		天塩		水
	こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒		こしょう		むき枝豆
	豆板醤		みりん 本みりん		ローレル粉末		
油	さとう 上白	トマトケチャップ	海苔おかか和え	えのきたけ			
水	こしょう	トマトピューレ		キャベツ			
	水	デミグラスソース(小麦あり)		人参			
		赤ワイン		小松菜			
		ウスターソース		こいくちしょうゆ			
		こいくちしょうゆ		穀物酢			
		油		さとう 上白			
				かつお節(糸削り)			
				きざみ海苔			
ビビンバ(ごまナムル)	もやし	えのきサラダ	まぐろ 油漬フレーク	ツナサラダ	まぐろ 油漬フレーク	豚汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
	小松菜		小松菜		人参		大根(葉を除く)
	人参		小松菜		ウスターソース		じゃがいも
	ごま油		もやし		こいくちしょうゆ		人参
	こいくちしょうゆ		えのきたけ		油		長葱
	さとう 上白		えのきたけ				冷凍生揚げ(サイコロ)
	白いりごま		サラダ油				干しいたけスライス
			穀物酢				こんにゃく(色紙3×32)
			さとう 上白				赤味噌
			こいくちしょうゆ				白味噌
トックスープ	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	根菜の味噌煮	豚もも脂身付き(一度挽)	豆乳プリンタルト	豆乳プリンタルト(個包装)	味付小魚	味付小魚(小袋)
	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ		挽割大豆(煮グリップ)				
	トック		しょうが				
	清酒 本醸造酒		冷凍生揚げ(サイコロ)				
	長葱		大根(葉を除く)				
	人参		じゃがいも				
	はくさい		むき玉ねぎ				
	とりがらスープ		人参				
	天塩		長葱				
	こしょう		むき枝豆				
こいくちしょうゆ	油						
水	清酒 本醸造酒						
はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー		こいくちしょうゆ				
			赤味噌				
			豆板醤				
			オイスターソース				
			でんぷん				
			さとう 上白				