

令和6年4月分 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。

4月12日(金)		4月15日(月)		4月16日(火)		4月17日(水)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	中華麺	蒸し中華めん	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		油		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 80g		普通牛乳 (飲用200ml)		給食米 80g		給食米 80g
牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	豚もも脂身付き (一度挽)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)
豚丼	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	野菜ごま味噌ラーメン (麺とスープは別食缶です)	にんにく	カレーの磯香揚げ	カレー2cm角澱粉付 (塩なし)	ビビンバ (肉)	豚もも脂身付き (一度挽)
	しらたき		しょうが		油		こんにゃく小玉
	むき玉ねぎ		もやし		ガーリックパウダー缶		挽割大豆 (煮グリュツ)
	人参		人参		青さ粉		長葱
	にら		キャベツ		天塩		にんにく
	しょうが		チンゲンサイ				しょうが
	にんにく		冷凍ホールコーン				清酒 本醸造酒
	干しいたけスライス		冷凍油揚げ				さとう 上白
	もやし		小松菜 (軸切り落とし)				こいくちしょうゆ
	清酒 本醸造酒		もやし				豆板醤
	みりん 本みりん		人参				油
	さとう 上白		こいくちしょうゆ				水
	こいくちしょうゆ		みりん 本みりん				
穀物酢	かつお節 (糸削り)						
油							
すまし汁	じゃがいも	ひじきのサラダ	豆板醤	生揚げと野菜の煮物	むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	トックスープ	もやし
	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ		清酒 本醸造酒		しょうが		小松菜
	大根 (葉を除く)		白ねりごま		しょうが		人参
	長葱		穀物酢		じゃがいも		ごま油
	人参		天塩		大根 (葉を除く)		こいくちしょうゆ
	とりがらスープ		こしょう		人参		さとう 上白
	だしパック (鯉節のみ)		豚骨スープ (白湯)		冷凍生揚げ (サイコロ)		白いりごま
	こいくちしょうゆ		とりがらスープ		むき枝豆		
	清酒 本醸造酒		粉末昆布		油		
	天塩		液体かつおだし		さとう 上白		
こしょう	煮干し粉	天塩					
水	水	こいくちしょうゆ					
さつまいもの黒糖揚げ	さつまいも 1.5cm角切り	豆乳パニラ大福	まぐろ 油漬フレーク	りんご (小袋)	清酒 本醸造酒	はちみつレモンゼリー	
	蒸し大豆		ひじき ほしひじき		みりん 本みりん		
	国産ミックスピーズ (常温)		きゅうり		だしパック (鯉節のみ)		
	むき枝豆		冷凍ホールコーン		水		
	でんぷん		じゃがいも カット				
	油		人参				
	さとう 上白		ブロッコリー				
	黒砂糖		サラダ油				
天塩	こいくちしょうゆ						
水	穀物酢						
	さとう 上白						
	むき玉ねぎ						

令和6年4月分 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。

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)	ごはん	給食米 60g	ソフト麺	ソフトスパゲティ
	給食米 70g		麦ご飯 80g (給食米)		給食米 70g		油
	給食米 80g		麦ご飯 90g (給食米)		給食米 80g		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)	
かつおのスタミナ揚げ	かつお 皮無し2cm角切	チキンカレーライス	むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)	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)
	こいくちしょうゆ		しょうが		挽割大豆 (煮グリツ)		赤ワイン
	清酒 本醸造酒		しょうが		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		しょうが
	でんぷん		にんにく		しょうが		にんにく
	油		じゃがいも		しょうが		にんにく
	しょうが		むき玉ねぎ		にんにく		むき玉ねぎ
	にんにく		人参		人参		人参
	こいくちしょうゆ		チキンブイヨン		長葱		挽割大豆 (煮グリツ)
	清酒 本醸造酒		ソテーオニオン		さとう 上白		干しいたけスライス
	みりん 本みりん		油		オイスターソース		天塩
	さとう 上白		ローレル粉末		清酒 本醸造酒		こしょう
	こしょう		天塩		こいくちしょうゆ		ローレル粉末
水	カレー粉	豆板醤	トマトケチャップ				
えのきサラダ	まぐろ 油漬フレーク	和風豆腐サラダ	ウスターソース	わかめのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	ツナサラダ	まぐろ 油漬フレーク
	小松菜		トマトピューレ		わかめ (乾)		人参
	もやし		トマトピューレ		キャベツ		じゃがいも カット
	えのきたけ		こいくちしょうゆ		きゅうり		きゅうり
	サラダ油		水		もやし		一味唐辛子粉
穀物酢	水	こいくちしょうゆ	さとう 上白				
さとう 上白	まぐろ 油漬フレーク	穀物酢	さとう 上白	こいくちしょうゆ	天塩	サラダ油	穀物酢
こいくちしょうゆ	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)	はくさい	さとう 上白	洋辛子粉	天塩	豆乳プリンタルト (個包装)	
根菜の味噌煮	豚もも脂身付き (一度挽)	みかんゼリー	ほうれん草 (軸切り落とし)	ししやもの唐揚げ	子持ちししやも 生干し	豆乳プリンタルト	
	挽割大豆 (煮グリツ)		むき玉ねぎ		にんにく		
	しょうが		えのきたけ		しょうが		
	冷凍生揚げ (サイコロ)		きざみ海苔		清酒 本醸造酒		
	大根 (葉を除く)		かつお節 (糸削り)		こいくちしょうゆ		
	じゃがいも		サラダ油		でんぷん		
	むき玉ねぎ		穀物酢		油		
	人参		さとう 上白				
	長葱		こいくちしょうゆ				
	むき枝豆		こしょう				
油							
清酒 本醸造酒							
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							

令和6年4月分 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。

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	きなこ揚げパン	コッペパン(揚げパン) 50g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 70g	
	給食米 70g		油		給食米 70g		給食米 80g	
	給食米 80g		グラニュー糖		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)
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	豆乳コーンスープ	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	ブラウンスライス	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ	
	でんぷん				人参		にんにく	
	さつま芋 1.5cm角切り				もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		むき玉ねぎ	しょうが
	油				むき玉ねぎ		しらたき	むき玉ねぎ
	さとう 上白				じゃがいも		じゃがいも	人参
	こいくちしょうゆ				スイートコーンクリーム缶詰		冷グリーンピース	じゃがいも
	清酒 本醸造酒				人参		油	油
	水				冷凍ホールコーン		だしパック(鯉節のみ)	天塩
	むき枝豆				天塩		さとう 上白	こしょう
					こしょう		清酒 本醸造酒	ローレル粉末
海苔おかわか和え	えのきたけ	キャベツのサラダ	ローレル粉末	鯖の味噌だれ焼き	大西洋さば 切り身 40g	ゼリーボンチ	ブロックゼリー(甘夏みかん)	
	キャベツ		とりがらスープ		清酒 本醸造酒		うんしゅうみかん缶詰	
	人参		ホワイトルウ(小麦なし)		しょうが		パインアップル 缶詰	
	小松菜		豆乳無調整		にんにく		りんご(ピーセス) 缶詰	
	こいくちしょうゆ		油		赤味噌			
	穀物酢		水		みりん 本みりん			
	さとう 上白				さとう 上白			
	かつお節(糸削り)		まぐろ 油漬フレーク		水			
	きざみ海苔		キャベツ		でんぷん			
			きゅうり		こいくちしょうゆ			
豚汁	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ	ヨーグルト	まぐろ 油漬フレーク	納豆和え	糸引きひき割り納豆	大豆の青のり揚げ	いり大豆 黄大豆全粒 国産	
	大根(葉を除く)		キャベツ		もやし		油	
	じゃがいも		人参		はくさい		でんぷん	
	人参		カレー粉		人参		天塩	
	長葱		サラダ油		ほうれん草(軸切り落とし)		青さ粉	
	冷凍生揚げ(サイコロ)		サラダ油		こいくちしょうゆ			
	干しいたけスライス		穀物酢		みりん 本みりん			
	こんにゃく(色紙3×32)		さとう 上白		洋辛子粉			
	赤味噌		こいくちしょうゆ		かつお節(糸削り)			
	白味噌		天塩		きざみ海苔			
だしパック(鯉節のみ)	にんにくおろし							
清酒 本醸造酒								
みりん 本みりん	ヨーグルト(鉄カルシウム強化)							
水								
味付小魚	味付小魚(小袋)			チョコプリン	チョコプリン(乳卵なし)			