

令和7年6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確認ください。

6月2日(月)		6月3日(火)		6月4日(水)		6月5日(木)		6月6日(金)	
食品名		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	麦ごはん	麦ご飯 60g (給食米)	コッペパン	コッペパン背割り30g	ごはん	給食米 60g
	給食米 80g		給食米 70g		麦ご飯 70g (給食米)		コッペパン背割り40g		給食米 70g
	給食米 90g		給食米 80g		麦ご飯 80g (給食米)		コッペパン背割り50g		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)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)
キーマカレー	豚もも脂身付き (一度挽)	鶏肉とじゃが芋のヤンニョム揚げ	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	ごぼう入りハンバーグのこま切れかけ	ごぼう入りハンバーグ 40g	ミートサンド	豚もも脂身付き (一度挽)	にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)
	挽割大豆 (煮グリツ)		でんぶん		油		大豆ミンチ		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)
	にんにく		じゃがいも カット		清酒 本醸造酒		にんにく		しょうが
	しょうが		トマトケチャップ		白すりごま		しょうが		にんにく
	むき玉ねぎ		にんにく		さとう 上白		むき玉ねぎ		挽割大豆 (煮グリツ)
	人参		はちみつ		みりん 本みりん		人参		むき玉ねぎ
	エリンギ		水		こいくちしょうゆ		油		人参
	すりおろしりんご		コチュジャン		水		天塩		長葱
	冷グリンピース		みりん 本みりん		でんぶん		でんぶん		にら
	油		さとう 上白		冷凍ホールコーン		赤ワイン		油
	赤ワイン		こいくちしょうゆ		キャベツ		中濃ソース		さとう 上白
	カレー粉		油		きゅうり		デミグラスソース (小麦あり)		オイスターソース
	さとう 上白	もやしと小松菜のゴマナムル	もやし	キャベツとコーンのサラダ	もやし	ブロッコリーとキャベツのサラダ	キャベツ		清酒 本醸造酒
	天塩		人参		天塩		きゅうり		こいくちしょうゆ
	こしょう		小松菜		サラダ油		ブロッコリー		豆板醤
	トマトピューレ		ごま油		穀物酢		もやし		赤味噌
	トマトケチャップ		こいくちしょうゆ		さとう 上白		サラダ油		でんぶん
	中濃ソース		さとう 上白		こしょう		こいくちしょうゆ		とりがらスープ
	ローレル粉末		白いりごま		むき玉ねぎ		穀物酢		水
	チキンブイヨン		ワンタンの皮 (乾燥)	A B C スープ	すりおろしりんご		さとう 上白	わかめと大根のごまドレサラダ	さつまいも1.5cm角切り (皮あり)
	こいくちしょうゆ		豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ				塩 並塩		油
	カレールウ (小麦なし)		にんにく		もも皮付き若鶏 (1.5cm角) 塩コショウ	コーンシチュー	こしょう		国産ミックスビーンズ (常温)
	水		えのきたけ		マカロニ (アルファベット)				でんぶん
豆入り野菜チップス	さつまいも (紅あずま) 共撰AM	ワンタンスープ	人参		小松菜		もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ		メープル風シロップ
	かぼちゃイチョウ切		長葱		人参		人参		さとう 上白
	いり大豆 黄大豆全粒 国産		にら		じゃがいも		むき玉ねぎ		塩 並塩
	でんぶん		とりがらスープ		むき玉ねぎ		エリンギ		水
	油		天塩		チキンブイヨン		白いんげん豆ペースト		
わかめサラダ	天塩		こしょう		塩 並塩		じゃがいも		わかめ (乾)
			こいくちしょうゆ		こしょう		冷凍ホールコーン		きゅうり
			水		こいくちしょうゆ		スイートコーンクリーム缶詰		大根 (葉を除く)
					白ワイン		パセリ		人参
					水		バター		水菜
					歯と口の健康週間ゼリー		エダムチーズ		ごま油
							油		こいくちしょうゆ
わかめサラダ	わかめ (乾)			歯と口の健康週間ゼリー		カスタード風クレープ (乳卵なし)	塩 並塩		穀物酢
	むき枝豆						こしょう		さとう 上白
	カリフラワー 共撰AM・AL						チキンブイヨン		天塩
	キャベツ						ホワイトルウ (小麦なし)		白ねりごま
	きゅうり						牛乳 (調理用)		豆板醤
	サラダ油						豆乳無調整		しょうが
	こいくちしょうゆ						生クリーム		にんにくおろし
	穀物酢						白ワイン		長葱
	さとう 上白						水		
	天塩								
	こしょう								
	むき玉ねぎ								

令和7年6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。

6月13日(金)		6月16日(月)		6月17日(火)		6月18日(水)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	シユ ガ ー 揚 げ バ ン	コッペパン (揚げパン) 50g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		グラニュー糖		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 80g		塩 並塩		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)
揚げ い わ し の 蒲 焼 き	いわしフィレ 30g	じ や が い も と 枝 豆 の シ チ ユ ー	豚もも (1.5cm角) 塩コショウ	し し や も の 青 の り 揚 げ	子持ちししゃも 生干し	か つ お と 昆 布 の 佃 煮	かつお 皮無し1.5cm角切
	でんぷん		むき枝豆		でんぷん		角切り昆布 (1.5cm)
	油		じゃがいも		油		ザラメ糖 (中ざら)
	しょうが		むき玉ねぎ		青さ粉		清酒 本醸造酒
	清酒 本醸造酒		エリンギ		こしょう		こいくちしょうゆ
	みりん 本みりん		油		ガーリック パウダー缶 (袋)		水
	こいくちしょうゆ		ホワイトルウ (小麦なし)				
	さとう 上白		バター		はるさめ		小松菜
	水		天塩		もやし		もやし
			こしょう		小松菜		えのきたけ
の り サ ラ ダ	小松菜 (軸切り落とし)	春 雨 サ ラ ダ	白ワイン	春 雨 サ ラ ダ	人參	え の き サ ラ ダ	きざみ海苔
	もやし		チキンブイヨン		冷凍ホールコーン		サラダ油
	キャベツ		牛乳 (調理用)		こいくちしょうゆ		穀物酢
	きざみ海苔		豆乳無調整		ごま油		さとう 上白
	サラダ油		水		穀物酢		こいくちしょうゆ
	穀物酢		パセリ		さとう 上白		
	さとう 上白				洋辛子粉		
	みりん 本みりん				白いりごま		
	こいくちしょうゆ						
根 菜 の 味 噌 汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	野 菜 サ ラ ダ	キャベツ	家 常 豆 腐	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	ご ま に ら 豆 乳 豚 汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
	里芋 乱切り		ブロッコリー		しょうが		ほんしめじ 生
	大根 (葉を除く)		人參		にんにく		大根 (葉を除く)
	人參		小松菜		キャベツ		にら
	冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		サラダ油		むき玉ねぎ		人參
	冷凍油揚げ		こいくちしょうゆ		長葱		長葱
	洗いごぼう		穀物酢		にら		冷凍油揚げ
	長葱		さとう 上白		人參		冷凍豆腐 (サイコロ) 月
	赤味噌		塩 並塩		生揚げ		こんにゃく (色紙3×32)
	白味噌		こしょう		油		赤味噌
人 参 ゼ リ ー	だしパック (鰹節のみ)	は ち み つ レ モ ン ゼ リ ー	はちみつレモンゼリー	家 常 豆 腐	豆板醤		白味噌
	粉末昆布				さとう 上白		豆乳無調整
	水				清酒 本醸造酒		だしパック (鰹節のみ)
					こいくちしょうゆ		白ねりごま
					赤味噌		白すりごま
					でんぷん		清酒 本醸造酒
					水		みりん 本みりん
							水
							油
人 参 ゼ リ ー	人參ゼリー					プ リ ン	プリン

令和7年6月分 日別食品材料一覧表＜第1調理場＞

No.4

* 食品材料一覧表と合わせてご確認ください。

6月19日(木)		6月20日(金)		6月23日(月)		6月24日(火)	
	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	中華麺 (麺)	ソフト中華めん 2k 油	ごはん	給食米 60g
	給食米 80g		給食米 70g				給食米 70g
	給食米 90g		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)
ハヤシライス	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	二色ごはん (いりたまこ)	凍結殺菌液卵	野菜味噌ラーメン	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	さばのねぎソースかけ	大西洋さば 切り身 40g
	にんにく		天塩		にんにく		でんぷん
	しょうが		さとう 上白		しょうが		油
	むき玉ねぎ		穀物酢		もやし		しょうが
	人参		油		人参		にんにく
	じゃがいも		卵殻粉		キャベツ		さとう 上白
	油				チンゲンサイ		赤味噌
	天塩		むね皮付き若鶏(一度挽き)		冷凍ホールコーン		清酒 本醸造酒
	こしょう		こんにゃく小玉		長葱		みりん 本みりん
	ローレル粉末		エリンギ		ごま油		こいくちしょうゆ
	ソーオニオン		挽割大豆(煮グリツ)		さとう 上白		豆板醤
	とりがらスープ		むき玉ねぎ		赤味噌		穀物酢
	中濃ソース		しょうが		白味噌		長葱
	トマトピューレ		さとう 上白		こいくちしょうゆ		ごま油
	ハヤシルウ(小麦あり)		清酒 本醸造酒		みりん 本みりん		水
	デミグラスソース(小麦あり)		みりん 本みりん		豆板醤		白いりごま
	赤ワイン		こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒		でんぷん
	こいくちしょうゆ		油		白ねりごま	オクラときゅうりのりあえ	オクラ
フレンチサラダ	水	なめこ汁	なめこ 水煮		穀物酢		きゅうり
	キャベツ		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		天塩		えのきたけ
	小松菜		冷凍油揚げ		こしょう		こいくちしょうゆ
	きゅうり		星型かまぼこ(オレンジ)		豚骨スープ(白湯)		穀物酢
	黄ピーマン(黄パプリカ)		長葱		とりがらスープ		みりん 本みりん
	もやし		大根(葉を除く)		粉末昆布		液体かつおだし
	冷凍ホールコーン		人参		液体かつおだし		きざみ海苔
	サラダ油		小松菜		煮干し 粉		
	穀物酢		だしパック(鰹節のみ)		水		むね皮付き若鶏(一度挽き)
	むき玉ねぎ		粉末昆布				挽割大豆(煮グリツ)
	にんにくおろし		赤味噌		さつまいも 1.5cm角切り(皮あり)		人参
	さとう 上白		白味噌		人参		むき玉ねぎ
	天塩		水		むき枝豆		じゃがいも
	こしょう				きゅうり		生揚げ
			アップルシャーベット(小袋)		さとう 上白		むき枝豆
					サラダ油		だしパック(鰹節のみ)
おふのラスク (コーヒー味)	焼きふ(京焼ふ)	アップルシャーベット		ガトーショコラ	ガトーショコラ(個包装)		さとう 上白
	水						清酒 本醸造酒
	油						天塩
	グラニュー糖						こいくちしょうゆ
	ミルク(コーヒー味)						でんぷん
							水

