

令和7年5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。

5月1日(木)		5月2日(金)		5月7日(水)		5月8日(木)	
	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 70g	ごはん	給食米 60g	ココア揚げパン	コッペパン(揚げパン)50g
	給食米 70g		給食米 80g		給食米 70g		ココア ピュアココア
	給食米 80g		給食米 90g		給食米 80g		グラニュー糖
							天塩
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)
かつおのはちみつ黒酢あんかけ	かつお 皮無し2cm角切	ポークカレーライス	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	いかのチリソース揚げ	いか短冊 澱粉付	チリ・コン・カン	普通牛乳(飲用200ml)
	しょうが		カレー粉		油		
	清酒 本醸造酒		しょうが		長葱		金時豆(赤色)
	こいくちしょうゆ		にんにく		にんにくおろし		豚もも脂身付き(一度挽)
	でんぷん		じゃがいも		しょうが		こしょう
	油		むき玉ねぎ		豆板醤		にんにく
	こいくちしょうゆ		人参		清酒 本醸造酒		しょうが
	さとう 上白		ソテーオニオン		油		むき玉ねぎ
	清酒 本醸造酒		白いんげん豆ペースト		さとう 上白		人参
	みりん 本みりん		すりおろしりんご		みりん 本みりん		じゃがいも
	水		油		天塩		油
	はちみつ		ローレル粉末		トマトケチャップ		さとう 上白
	黒酢		天塩		こいくちしょうゆ		天塩
	むき枝豆		こしょう		中濃ソース		パプリカ 粉
			カレールウ(小麦なし)		水		チリパウダー
			中濃ソース				トマト ディスカット缶詰
胡麻和え(ねりごま)	小松菜	じゃが芋のごまサラダ	トマトピューレ	じゃが芋のごまサラダ	まぐろ 油漬フレーク	カリフラワーとキャベツのサラダ	トマトピューレ
	もやし		トマトケチャップ		じゃがいも カット		トマトケチャップ
	人参		さとう 上白		人参		ウスターソース
	さとう 上白		赤ワイン		きゅうり		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		白ねりごま		チキンブイヨン
	白いりごま		水		白いりごま		ローレル粉末
	白ねりごま				さとう 上白		
					こいくちしょうゆ		
若竹汁	たけのこ水煮 千切り	もやしと小松菜のあえもの	もやし	ワンタンスープ	一味唐辛子粉	カリフラワーとキャベツのサラダ	カリフラワー 共撰AM・AL
	わかめ(乾)		小松菜		穀物酢		まぐろ 油漬フレーク
	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ		キャベツ		サラダ油		キャベツ
	かぶと型かまぼこ		人参				小松菜
	長葱		まぐろ 油漬フレーク				人参
	えのきたけ		サラダ油		ワンタンの皮(乾燥)		サラダ油
	キャベツ		穀物酢		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		こいくちしょうゆ
	じゃがいも		さとう 上白		にんにく		穀物酢
	冷凍油揚げ	抹茶豆(釜調理)	こいくちしょうゆ		えのきたけ		さとう 上白
	清酒 本醸造酒				人参		天塩
	こいくちしょうゆ		いり大豆 黄大豆全粒 国産		もやし		こしょう
	天塩		車糖 三温糖		長葱		むき玉ねぎ
	だしパック(鰹節のみ)		水		にら		
	水		抹茶		干しいたけスライス		
			でんぷん		とりがらスープ		
					天塩		
					こしょう		
					こいくちしょうゆ		
					水		

令和7年5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。

5月9日(金)		5月12日(月)		5月13日(火)		5月14日(水)	
	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)	食パン	食パン50g(1枚1食)
	給食米 70g		給食米 70g		麦ご飯 70g(給食米)		食パン60g(1枚1食)
	給食米 80g		給食米 80g		麦ご飯 80g(給食米)		
					麦 麦ごはん用(給食用)		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)	ケハチンヤバップグソース	ハンバーグ Ca・Fe強化 40g
さばの塩焼き	さば 一塩 40g	いわしのカレー揚げ	いわしフィレ 30g	ビビンバ(肉)	豚もも脂身付き(一度挽)	かぶのサラダ	油
			しょうが		挽割大豆(煮グリッツ)		むき玉ねぎ
			にんにく		大豆ミンチ		トマトケチャップ
			天塩		長葱		中濃ソース
			こいくちしょうゆ		にんにく		赤ワイン
			カレー粉		しょうが		水
オクラときゅうりのお浸し	オクラ	焼肉サラダ	清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒	かぶのサラダ	まぐろ 油漬フレーク
	きゅうり		でんぷん		さとう 上白		かぶ(直径4~5cm)共撰M L
	もやし		油		こいくちしょうゆ		レタス
	えのきたけ		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		豆板醤		きゅうり
	こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		油		サラダ油
	穀物酢		さとう 上白		水		穀物酢
	みりん 本みりん		にんにく	ビビンバ(ナムル)	もやし		レモン果汁 冷凍
	液体かつおだし		しょうが		人参		こいくちしょうゆ
			豆板醤		小松菜		さとう 上白
			油		ごま油		天塩
			大根(葉を除く)		こいくちしょうゆ	白いんげん豆と豆乳のシチュー	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ
			人参		さとう 上白		人参
			きゅうり		白いりごま		むき玉ねぎ
生揚げとじゃが芋の煮物	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	春野菜の味噌汁	小松菜	肉だんごとキャベツのスープ	鶏団子(加熱用)		白いんげん豆ペースト
	しょうが		こいくちしょうゆ		しょうが		じゃがいも
	にんにく		天塩		長葱		はくさい
	はくさい		こしょう		にら		パセリ
	むき玉ねぎ		ごま油		冷凍油揚げ		チキンブイヨン
	長葱		白いりごま		清酒 本醸造酒		天塩
	にら		穀物酢		人参		油
	人参		さとう 上白		キャベツ		こしょう
	生揚げ		むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ		とりがらスープ		ホワイトルウ(小麦なし)
	じゃがいも		じゃがいも カット		はるさめ		白ワイン
	油		キャベツ		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		豆乳無調整
	豆板醤		むき玉ねぎ		干しいたけスライス		水
	さとう 上白	豆乳プリンタルト(個包装)	人参	ヨーグルト	天塩	チョコレートクリーム	チョコレートクリーム(小袋)
	清酒 本醸造酒		洗いごぼう		こしょう		
	こいくちしょうゆ		さやえんどう(絹さや)		こいくちしょうゆ		
	赤味噌		えのきたけ		水		
	でんぷん		赤味噌				
	だしパック(鰹節のみ)		白味噌				
	水		だしパック(鰹節のみ)				
			粉末昆布				
			水				
			豆乳プリンタルト(個包装)				
		豆乳プリンタルト					

令和7年5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。

5月15日(木)		5月16日(金)		5月19日(月)		5月20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	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g		給食米 70g
	給食米 80g		給食米 80g		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)
あぶたま井	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ	にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き(一度挽)	鱈とポテトのレモンソース和え	たら 2cm角切り	ハヤシライス	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ
	冷凍油揚げ		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		でんぷん		にんにく
	人参		しょうが		じゃがいも		しょうが
	むき玉ねぎ		にんにく		油		むき玉ねぎ
	油		挽割大豆(煮グリッツ)		さとう 上白		人参
	えのきたけ		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		じゃがいも
	にら		人参		レモン果汁 冷凍		白いんげん豆ペースト
	凍結殺菌液卵		長葱		水		ソテーオニオン
	清酒 本醸造酒		にら				油
	さとう 上白		油		グリーンアスパラガス		天塩
	こいくちしょうゆ		さとう 上白		キャベツ		こしょう
	だしパック(鰹節のみ)		オイスターソース		きゅうり		ローレル粉末
	水		清酒 本醸造酒		冷凍ホールコーン		とりがらスープ
	みりん 本みりん		こいくちしょうゆ		まぐろ 油漬フレーク		中濃ソース
			豆板醤		サラダ油		トマトピューレ
			赤味噌		こいくちしょうゆ		ハヤシルウ(小麦あり)
キラキラゼリーポンチ	パインアップル 缶詰	さつまいもと豆の甘辛和え	さつまいも 1.5cm角切り(皮あり)	もずくいりかきたまスープ	穀物酢	(おふのこラスク)	デミグラスソース(小麦あり)
	りんご(ピーセス)缶詰		蒸し大豆		さとう 上白		赤ワイン
	黄桃(ダイス)缶詰		国産ミックスビーンズ(常温)		天塩		こいくちしょうゆ
	ダイスゼリー(マスカット味)		でんぷん		こしょう		水
	アレンジダイスゼリー 国産梨		油		むき玉ねぎ		
	カットゼリー(サイダー味)		さとう 上白				
八宝味噌汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	わかめと大根の中華ごま和え	国産ミックスビーンズ(常温)	味付小魚	むね皮なし若鶏(小間)塩コショウ	フレンチサラダ	焼きふ(京焼ふ)
	じゃがいも		でんぷん		凍結殺菌液卵(かきたま用)		水
	長葱		油		もずく 塩抜き		油
	人参		さとう 上白		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		グラニュー糖
	ごぼうさがき		みりん 本みりん		冷凍油揚げ		きな粉 全粒大豆
	大根(葉を除く)		穀物酢		むき玉ねぎ		
	小松菜		こいくちしょうゆ		チンゲンサイ		まぐろ 油漬フレーク
	干しいたけスライス		水		えのきたけ		キャベツ
	赤味噌				人参		もやし
	白味噌		わかめ(乾)		とりがらスープ		きゅうり
	だしパック(鰹節のみ)		きゅうり		天塩		人参
	煮干し 粉		大根(葉を除く)		こしょう		サラダ油
	水		人参		こいくちしょうゆ		穀物酢
			ごま油		清酒 本醸造酒		むき玉ねぎ
			こいくちしょうゆ		でんぷん		さとう 上白
			穀物酢		水		天塩
			さとう 上白				こしょう
			天塩		味付小魚(小袋)		にんにくおろし
			白いりごま				

令和7年5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。

5月21日(水)		5月22日(木)		5月23日(金)		5月26日(月)	
	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	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 70g
	給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g		給食米 80g
	給食米 90g		給食米 80g		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)
鶏の唐揚げ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ	さんまの梅肉ソースかけ	さんま フィレ 30g前後	ししゃものスパイシー揚げ	子持ちししゃも 生干し	チキンカレーライス	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	清酒 本醸造酒		しょうが		にんにく		もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	みりん 本みりん		さとう 上白		こいくちしょうゆ		カレー粉
	にんにく		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒		しょうが
	しょうが		こいくちしょうゆ		でんぷん		にんにく
	こいくちしょうゆ		みりん 本みりん		チリパウダー		じゃがいも
	でんぷん		だしパック(鰹節のみ)		パプリカ 粉		むき玉ねぎ
	油		水		カレー粉		人参
	こしょう		でんぷん		天塩		ソテーオニオン
	天塩		梅肉		油		白いんげん豆ペースト
グリーンサラダ	もやし	小松菜と春雨のごまサラダ	はるさめ	納豆和え	糸引きひき割り納豆		すりおろしりんご
	冷凍ホールコーン		きゅうり		もやし		油
	レタス		人参		はくさい		ローレル粉末
	ブロッコリー		小松菜		人参		天塩
	きゅうり		もやし		ほうれん草		こしょう
	サラダ油		冷凍ホールコーン		こいくちしょうゆ		カレールウ(小麦なし)
	むき玉ねぎ		ごま油		みりん 本みりん		中濃ソース
	穀物酢		白いりごま		洋辛子粉		トマトピューレ
	さとう 上白		こいくちしょうゆ		かつお節(糸削り)		トマトケチャップ
	洋辛子粉		穀物酢	肉じゃが	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	和風豆腐ごまサラダ	さとう 上白
	天塩		さとう 上白		人参		赤ワイン
	こしょう		天塩		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		洋辛子粉		しらたき		水
ごまにら豆乳豚汁	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	豚肉と豆腐の煮物	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		じゃがいも		ハム(スライス1/2 0.6cmカット)
	ほんしめじ 生		干しいたけスライス		冷グリーンピース		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	大根(葉を除く)		人参		油		はくさい
	にら		むき玉ねぎ		だしパック(鰹節のみ)		ほうれん草
	ごぼうさがき		しらたき		さとう 上白		むき玉ねぎ
	人参		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		清酒 本醸造酒		えのきたけ
	長葱		冷凍油揚げ		こいくちしょうゆ		きざみ海苔
	冷凍油揚げ		はくさい		水		ごま油
	冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		長葱	豆乳バニラ大福	豆乳バニラ大福(個包装)		穀物酢
	こんにゃく(色紙3×32)		油				さとう 上白
	赤味噌		さとう 上白				こいくちしょうゆ
	白味噌		みりん 本みりん				白いりごま
	豆乳無調整		清酒 本醸造酒				こしょう
	だしパック(鰹節のみ)		こいくちしょうゆ			フライビーンズ	いり大豆 黄大豆全粒 国産
	白ねりごま		水				油
	白すりごま		だしパック(鰹節のみ)				でんぷん
	清酒 本醸造酒						天塩
	みりん 本みりん						
	水						

***食品材料一覧表と合わせてご確認ください。**

[illegible]