

令和7年 7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。

7月1日(火)		7月2日(水)		7月3日(木)		7月4日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
麦ごはん	麦ご飯 60g (給食米)	茹でスパゲティ	茹でスパゲティ 1k	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 50g
	麦ご飯 70g (給食米)		油		給食米 70g		給食米 60g
	麦ご飯 80g (給食米)				給食米 80g		給食米 70g
	麦 麦ごはん用 (給食用)						
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)
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	豚もも脂身付き (一度挽)	肉じゃが	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	豆腐と春雨のトマト煮	豚もも脂身付き (一度挽)
	冷凍豆腐 (サイコロ) 月		赤ワイン		人参		冷凍豆腐 (サイコロ) 月
	挽割大豆 (煮グリツ)		しょうが		むき玉ねぎ		はるさめ
	しょうが		にんにく		しらたき		油
	にんにく		むき玉ねぎ		じゃがいも		むき玉ねぎ
	むき玉ねぎ		人参		冷グリーンピース		人参
	長葱		挽割大豆 (煮グリツ)		油		エリンギ
	人参		干しいたけスライス		液体かつおだし		長葱
	油		ソテーオニオン		さとう 上白		にんにく
	豆板醤		塩 並塩		清酒 本醸造酒		しょうが
	こいくちしょうゆ		こしょう		こいくちしょうゆ		油
	清酒 本醸造酒		ローレル粉末		水		塩 並塩
	さとう 上白	グリーンサラダ	トマトケチャップ	ちくわの磯辺揚げ	焼き竹輪 (25gカット竹輪・減塩)	鮭の大豆マヨパン粉焼き	清酒 本醸造酒
	赤味噌		トマトピューレ		青さ粉		こいくちしょうゆ
	八丁味噌		デミグラスソース (小麦あり)		薄力粉 2等		こしょう
	オイスターソース		赤ワイン		でんぷん		さとう 上白
	とりがらスープ		ウスターソース		水		トマトケチャップ
	水		こいくちしょうゆ		塩 並塩		トマト ダイスカット缶詰
	でんぷん		油		油		豆板醤
							とりがらスープ
鶏肉のレモン揚げ	むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	グリーンサラダ	きゅうり	おひたし			水
	でんぷん		キャベツ			きゅうりのごまあえ	さけ 40g 塩・胡椒付
	油		じゃがいも				こしょう
	さとう 上白		むき玉ねぎ		もやし		ガーリック パウダー缶 (袋)
	こいくちしょうゆ		サラダ油		はくさい		塩 並塩
	清酒 本醸造酒		こいくちしょうゆ		人参		大豆マヨネーズ (焼き用)
	水		穀物酢		小松菜		パン粉 乾燥 細かい
	レモン果汁 冷凍		さとう 上白		こいくちしょうゆ		青さ粉
えのきサラダ	むき枝豆	ストロベリーカスタードタルト	塩 並塩	冷凍みかん (学配)	穀物酢	レモンヨーグルト	油
			こしょう		さとう 上白		
	小松菜		ハーブシーズニング		液体かつおだし		きゅうり
	もやし		ストロベリーカスタードタルト (個包装)				もやし
	えのきたけ				冷凍みかん (学配)		塩 並塩
	きざみ海苔						こいくちしょうゆ
	サラダ油						さとう 上白
	穀物酢						ごま油
	さとう 上白						穀物酢
	こいくちしょうゆ						一味唐辛子粉
							白いりごま

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

7月7日(月)		7月8日(火)		7月9日(水)		7月10日(木)		7月11日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 50g	食パン	食パン50g (1枚1食)	ごはん	給食米 50g	ごはん	給食米 50g	ごはん	給食米 60g
	給食米 60g		食パン60g (1枚1食)		給食米 60g		給食米 60g		給食米 70g
	給食米 70g				給食米 70g		給食米 70g		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)
			もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ						
照り焼きハンバーグ	星型ハンバーグ 40g	豆乳コーンスープ	むき玉ねぎ	豚キムチ丼	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	いなだのスタミナ揚げ	いなだ 皮無し2cm角	焼き棒餃子	棒餃子
	油		じゃがいも		冷凍油揚げ		でんぷん		油
	さとう 上白		スイートコーンクリーム缶詰		はるさめ		油		
	みりん 本みりん		人参		むき玉ねぎ		しょうが		
	こいくちしょうゆ		冷凍ホールコーン		長葱		にんにく		
	でんぷん		塩 並塩		にら		長葱		
	清酒 本醸造酒		こしょう		人参		こしょう		もやし
	水		ローレル粉末		もやし		こいくちしょうゆ		はるさめ
			とりがらスープ		はくさい キムチ (冷凍)		清酒 本醸造酒		はくさい
			ホワイトルウ (小麦なし)		にんにく		こしょう		人参
じゃが芋の炒めもの	ベーコン (1cmカット)	カレーのハーブ揚げ	豆乳無調整	和風ワンタンスープ	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	野菜ごまナムル	もやし	ピリ辛ごま汁	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ
	じゃがいも		油		ワンタンの皮 (乾燥)		人参		挽割大豆 (煮グリュツ)
	むき玉ねぎ		水		小松菜		きゅうり		冷凍生揚げサイコロ (Ca、鉄、繊維強化)
	人参				人参		大根 (葉を除く)		しょうが
	むき枝豆		カレイ2cm角濃粉付 (塩なし)		長葱		ごま油		にんにく
	こしょう		ガーリック パウダー缶 (袋)		干しいたけスライス		こいくちしょうゆ		人参
	油		塩 並塩		だしパック (鰹節のみ)		さとう 上白		キャベツ
	ガーリック パウダー缶 (袋)		油		油		塩 並塩		長葱
	塩 並塩		むき枝豆		塩 並塩		白いりごま		はるさめ
					こいくちしょうゆ		こしょう		ごま油
そうめん汁	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	野菜サラダ	キャベツ	サイダーゼリーポンチ	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	鶏つみれと白菜の汁物	鶏つみれ (加熱用)	のりかつおふりかけ	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ
	そうめん 乾		きゅうり		ワンタンの皮 (乾燥)		はくさい		挽割大豆 (煮グリュツ)
	えのきたけ		人参		小松菜		はるさめ		冷凍生揚げサイコロ (Ca、鉄、繊維強化)
	人参		もやし		人参		長葱		しょうが
	とうがん カット		サラダ油		長葱		人参		にんにく
	長葱		こいくちしょうゆ		干しいたけスライス		とりがらスープ		人参
	冷凍油揚げ		穀物酢		だしパック (鰹節のみ)		しょうが		キャベツ
	だしパック (鰹節のみ)		さとう 上白		油		清酒 本醸造酒		長葱
	粉末昆布		塩 並塩		塩 並塩		塩 並塩		はるさめ
	こいくちしょうゆ		こしょう		こいくちしょうゆ		白いりごま		ごま油
七タゼリー	清酒 本醸造酒	いちごジャム (小袋)	いちごジャム10g (小袋)	サイダーゼリーポンチ	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	はちみつレモンゼリー	鶏つみれ (加熱用)	のりかつおふりかけ	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ
	塩 並塩				ワンタンの皮 (乾燥)		はくさい		挽割大豆 (煮グリュツ)
	水				小松菜		はるさめ		冷凍生揚げサイコロ (Ca、鉄、繊維強化)
					人参		長葱		しょうが
					長葱		人参		にんにく
					干しいたけスライス		とりがらスープ		人参
					だしパック (鰹節のみ)		しょうが		キャベツ
					油		清酒 本醸造酒		長葱
					塩 並塩		塩 並塩		はるさめ
					こいくちしょうゆ		白いりごま		ごま油
					清酒 本醸造酒		鶏つみれ (加熱用)		こいくちしょうゆ

《第 1 調理場》

No. 3

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

7月14日(月)		7月15日(火)		7月16日(水)		7月17日(木)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	中華麺	ソフト中華めん2k(3072802)	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				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)
生揚げのオイスターソース煮	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	ごまニラ肉みそ麺	豚もも脂身付き(一度挽)	さばの生姜焼き	大西洋さば 切り身 40g	夏野菜カレーライス	もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ
	冷凍生揚げサイコロ(Ca、鉄、繊維強化)		にんにく		にんにく		カレー粉
	じゃがいも		しょうが		しょうが		しょうが
	人参		むき玉ねぎ		油		にんにく
	むき玉ねぎ		人参		清酒 本醸造酒		じゃがいも
	しょうが		長葱		さとう 上白		むき玉ねぎ
	にんにく		にら		みりん 本みりん		人参
	冷グリーンピース		挽割大豆(煮グリュツ)		こしょう		赤ピーマン(赤パプリカ)
	さとう 上白		ソテーオニオン		こいくちしょうゆ		ズッキーニ
	塩 並塩		さとう 上白		でんぷん		なす
	清酒 本醸造酒		白ねりごま		水		むき枝豆
	こいくちしょうゆ		白すりごま				冷凍ホールコーン
	豆板醤		赤味噌				トマト ダイスカット缶詰
	オイスターソース		八丁味噌				トマトケチャップ
	水		こいくちしょうゆ				こいくちしょうゆ
油	清酒 本醸造酒		ウスターソース				
でんぷん	油		ローレル粉末				
ししゃもの唐揚げ	子持ちししゃも 生干し	豆腐とわかめのスープ		かきたま汁		大豆の青のり揚げ	こしょう
	にんにく		もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ		カレールウ(小麦なし)		
	しょうが		凍結殺菌液卵(かきたま用)		チキンブイヨン		
	清酒 本醸造酒		はくさい		油		
	こいくちしょうゆ		長葱		塩 並塩		
もやしの和え物	でんぷん	ヨーグルト	油	納豆(学校配送)		すいか	
	もやし		わかめ(乾)				
	人参		冷凍豆腐(サイコロ)月				
	ほうれん草		はくさい				
	さとう 上白		はるさめ				
ヨーグルト	こいくちしょうゆ	シークワサータルト	人参				
	みりん 本みりん		長葱				
	液体かつおだし		干しいたけスライス				
	サラダ油		とりがらスープ				
			こいくちしょうゆ				
	清酒 本醸造酒						
	こしょう						
	塩 並塩						
	粉末昆布						
	水						