

令和4年度1月 詳細献立表（通常給食）

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

1/11 (水)		1/12 (木)		1/13 (金)		1/16 (月)		1/17 (火)	
七草うどん 牛乳 ぶりのゆず味噌だれがけ ひじきとツナの和え物 ごましろこ		ご飯 牛乳 かきたま汁 金目鯛の照り焼き じゃが芋の味噌煮		カレーライス(麦ご飯) (カレー) 牛乳 チキンカツ【揚げ油①】 海藻サラダ		ご飯 牛乳 麻婆豆腐 チンゲンサイとハムのサラダ みかん		ご飯 牛乳 小松菜と油揚げの味噌汁 ギンボのごまだれがけ【揚げ油②】 五目きんぴら	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
水	110.00	精白米(特裁)	66.00	精白米(特裁)	70.00	精白米(特裁)	65.00	精白米(特裁)	65.00
だし昆布	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
さば節 厚削り だし用	4.00	鶏用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	鶏用牛乳 200ml	206.00	鶏用牛乳 200ml	206.00
鶏もも皮なし小間	15.00	水	120.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	110.00
だいごん	8.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	にんにく	0.50	しょうが	0.50	煮干し だし用	2.20
かぶ	7.00	だし昆布	0.50	しょうが	0.50	にんにく	0.50	だいごん	15.00
こいくちしょうゆ	4.50	清酒	1.00	カレー粉 1kg	0.10	長ねぎ	15.00	冷凍油揚げ(細切り)	10.00
清酒	0.90	食塩	0.40	豚かた小間	15.00	トウバンジャン 500g	0.20	白味噌(減塩)	3.80
冷凍油揚げ(細切り)	6.00	うすくちしょうゆ	2.00	たまねぎ	30.00	豚もも挽き	15.00	赤味噌(減塩)	3.80
冷凍うどん(学) 1.25kg	45.00	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	にんじん	25.00	たけのこ水煮	20.00	ごまつな	10.00
月 刻み七草(乾燥) 50g袋	0.90	でん粉	1.00	じゃがいも	60.00	干しいたけ(スライス)	1.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.40
長ねぎ	6.00	鶏卵 L	15.00	食塩	0.20	水	40.00	長ねぎ	10.00
食塩	0.07	月 ちらしかまぼこ(うさぎ)	7.00	白こしょう	0.02	大豆ミート(ミンチ)	6.00	ギンボ切り身 40g	40.00
鶏用牛乳 200ml	206.00	ごまつな	10.00	水	75.00	スープストックチキン(学)	0.70	ギンボ切り身 40g	40.00
ぶり切り身(背) 40g	40.00	長ねぎ	5.00	スープストックチキン(学)	0.50	八丁味噌 300g	1.00	ギンボ切り身 40g	40.00
ぶり切り身(背) 40g	40.00	きんめだい切り身 40g	40.00	レンズ豆	5.00	テンメンジャン	3.00	ギンボ切り身 60g	60.00
ぶり切り身(背) 40g	40.00	きんめだい切り身 40g	40.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	こいくちしょうゆ	5.00	食塩	0.10
ぶり切り身(背) 60g	60.00	きんめだい切り身 40g	40.00	おろしりんご(レトルト)	2.00	清酒	1.00	清酒	1.00
清酒	2.00	きんめだい切り身 50g	50.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	上白糖	1.00	でん粉	8.00
食塩	0.20	しょうが	1.00	トマトケチャップ 1kg	2.00	長ねぎ	15.00	揚げサラダ油	4.00
三温糖	1.00	清酒	1.00	カレーフレーク(給食用)	12.00	冷凍豆腐(さいの目)	100.00	水	8.00
ゆず果汁 500ml	1.00	うすくちしょうゆ	1.00	鶏用牛乳 200ml	206.00	でん粉	2.00	しょうが	0.20
白味噌(減塩)	4.00	こいくちしょうゆ	1.80	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	ごま油	0.50	こいくちしょうゆ	1.50
本みりん	2.00	本みりん	1.20	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	にんじん	5.00	本みりん	1.00
水	7.00	上白糖	0.70	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	緑豆もやし	25.00	上白糖	1.30
清酒	1.00	水	9.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	チンゲンサイ	10.00	白すりごま	1.70
乾燥ひじき	0.60	でん粉	0.35	白ワイン	1.60	月 プレスハム0.8cm色紙切り	10.00	白ねりごま	1.70
にんじん	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	食塩	0.05	うすくちしょうゆ	2.20	でん粉	0.30
緑豆もやし	10.00	しょうが	0.33	白こしょう	0.02	米酢	2.64	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
ごまつな	10.00	鶏もも皮なし挽き	15.00	小麦粉(薄力粉)	3.60	上白糖	0.66	鶏むね皮なし小間	7.00
まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	10.00	たまねぎ	33.00	パン粉	5.20	清酒	1.54	清酒	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00	にんじん	16.50	揚げサラダ油	3.20	みかん S	60.00	切りごぼう きんぴら用	15.00
こいくちしょうゆ	1.60	じゃがいも	50.00	にんじん	5.00			糸こんにゃく カット	8.00
米酢	2.00	さつま揚げ(スライス) 500g	10.00	キャベツ	30.00			にんじん	7.00
食塩	0.08	干しいたけ(スライス)	0.30	きゅうり	10.00			さつま揚げ(スライス) 500g	10.00
白こしょう	0.02	水	13.20	海藻ミックス	1.20			大豆ミート(ミンチ)	2.50
粉からし	0.02	赤味噌(減塩)	4.40	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80			こいくちしょうゆ	2.50
上白糖	0.13	三温糖	1.32	米酢	1.90			上白糖	0.90
あずき(乾)	9.00	こいくちしょうゆ	0.88	食塩	0.30			本みりん	0.90
水	30.00	清酒	0.66	白こしょう	0.02			一味唐辛子	0.01
上白糖	8.00	むき枝豆(冷凍)	3.30	上白糖	0.20			じゃがいも	10.00
食塩	0.10			こいくちしょうゆ	0.60				
黒ねりごま	2.20			にんにく	0.05				
白玉もち(冷凍)	30.00			粉からし	0.02				

令和4年度1月 詳細献立表 (通常給食)

1/26 (木)		1/27 (金)		1/30 (月)		1/31 (火)	
ご飯 牛乳 大根と油揚げの味噌汁 鯨の竜田揚げ【揚げ油⑤】 肉じゃが		中華丼(麦ご飯) (中華丼の具) 飲むヨーグルト ほうれん草とえのきののり和え (刻みのり) ネーブルオレンジ		ツナピラフ 東京牛乳 小松菜とほたてのシチュー フルーツ白玉		ご飯 牛乳 すき焼き風煮 青のり入り卵焼き ごま和え	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(特裁)	65.00	精白米(特裁)	70.00	精白米(特裁)	55.00	精白米(特裁)	65.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00	バター 450g	1.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
飲用牛乳 200ml	206.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	食塩	0.20	飲用牛乳 200ml	206.00
水	120.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	バター 450g	1.00	豚かた小間	20.00
だし昆布	0.60	にんにく	0.50	にんじん	5.00	豚ばら小間	10.00
煮干し だし用	2.50	しょうが	0.50	たまねぎ	15.00	清酒	2.00
だいこん	30.00	豚かた小間	10.00	白ごしょう	0.02	干しいたけ(スライス)	0.30
キャベツ	15.00	豚ばら小間	10.00	食塩	0.34	水	40.00
油揚げ(コンテナ)	10.00	たまねぎ	35.00	スープストックチキン(学)	0.35	上白糖	3.50
赤味噌(減塩)	3.80	たけのこ水煮	10.00	まぐろ油漬レトルト(フレック, ライト)	17.00	こいくちしょうゆ	6.50
白味噌(減塩)	3.80	きくらげ(乾) 短冊切り	0.30	白ワイン	0.50	冷凍焼き豆腐(さいの目)	30.00
カットわかめ	0.40	にんじん	10.00	グリーンピース(冷凍)	3.00	はくさい	30.00
長ねぎ	8.00	うずら卵水煮 1kg	30.00	東京牛乳 200ml	206.00	しらたき カット	30.00
くじら 角1.5cm チルド	45.00	水	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	しゅんぎく	5.00
しょうが	1.20	スープストックチキン(学)	1.00	にんじん	10.00	長ねぎ	15.00
清酒	2.00	食塩	0.50	たまねぎ	50.00	殺菌液卵(チルド) 10kg	45.00
こいくちしょうゆ	2.00	白ごしょう	0.03	じゃがいも	40.00	水	5.00
でん粉	8.00	こいくちしょうゆ	4.00	水	40.00	和風だしの素	0.10
揚げサラダ油	4.00	はくさい	40.00	スープストックチキン(学)	1.70	食塩	0.30
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	チンゲンサイ	10.00	月 酒蒸しほたてが(冷凍)	20.00	こいくちしょうゆ	0.20
しょうが	0.30	冷凍いか短冊	20.00	小麦粉(薄力粉)	5.00	上白糖	1.00
豚かた小間	10.00	清酒	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	青のり	0.10
たまねぎ	30.00	ごま油	0.50	バター 450g	2.00	紙カップ 100ml	1.00
にんじん	10.00	でん粉	4.00	調理用牛乳 10L	60.00	にんじん	5.00
しらたき カット	10.00	月 飲むヨーグルト(カルシウム)190ml	190.00	食塩	0.35	緑豆ちやし	35.00
じゃがいも	40.00	ほうれんそう	10.00	白ごしょう	0.03	こまつな	15.00
水	7.00	キャベツ	25.00	カリフラワー	10.00	白すりごま	3.00
本みりん	0.70	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00	生クリーム 1L	4.00	こいくちしょうゆ	2.50
三温糖	1.20	サラダ油(米) 16.5kg	1.50	こまつな	10.00	上白糖	1.50
こいくちしょうゆ	3.50	こいくちしょうゆ	1.50	白玉もち(冷凍)	15.00	本みりん	1.50
清酒	0.70	米酢	1.50	水	10.00	白ねりごま	2.50
冷凍さやいんげん 3cmカット	3.00	食塩	0.08	上白糖	2.00		
		白ごしょう	0.02	白ワイン	1.00		
		上白糖	0.13	パインチビットシロップ漬け 2kg	15.00		
		刻みのり 20g袋	0.80	黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	20.00		
		ネーブルオレンジ L	35.75	みかんシロップ漬け 2kg	15.00		