

7月1日火曜日					7月2日水曜日					7月3日木曜日					7月4日金曜日					7月7日月曜日				
牛乳 ソフト麺 カレーソース ココアビーンズ キャベツのソテー					牛乳 麦ごはん じゃが芋の味噌汁 鰯の蒲焼き風 十六ささげのおかか和え					牛乳 米粉入りコッペパン ズッキーニ入りミネストローネ イカのオリーブオイル焼き 豆サラダ 香りごまドレッシング					牛乳 麦ごはん かき玉汁 なすの肉味噌かけ 切干大根とツナの煮物					牛乳 麦ごはん たなばた汁 鮭の薬味だれかけ もやしのゆかり和え たなばたゼリー				
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本		
ソフト麺(160g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			米粉入りコッペパン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食			麦ご飯(小)	1食	0食		
ソフト麺(230g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			米粉入りコッペパン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食			麦ご飯(中)	0食	1食		
サラダ油	0.2	0.24	学期	29	メークイン	10	12			サラダ油	0.3	0.36	学期	29	たまねぎ	25	30			春雨（マロニー）	2	2.4	学期	20
焼塩(1kg)	0.02	0.02			むきメークイン	10	12			ボークウインナー(カット)	6	7.2	学期	28	かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾅﾁｵ)	8	9.6	年間	7	たまねぎ	25	30		
おろしにんにく	0.3	0.36			だいこん	15	18			おろしにんにく	0.2	0.24			冷凍豆腐	15	18	年間	16	季節のかまぼこ(星)	10	12		①
赤ワイン	1	1.2			冷凍豆腐	15	18	年間	16	マカロニ（ﾌｪﾌｬｯﾄ）	3	3.6			えのきだけ(カット)	5	6			干し椎茸(スライス)	0.3	0.36		
豚もも挽肉	25	30			油揚げ(カット)	3	3.6			たまねぎ	15	18			乾燥全卵(カキタマ)	1	1.2	学期	25	ねぎ	5	6		
たまねぎ	20	24			カットわかめ	0.2	0.24			むきたまねぎ	15	18			こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	うすくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	2
むきたまねぎ	20	24			ねぎ	5	6			にんじん	8	9.6			うすくちしょうゆ	1.3	1.56	年間	2	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1
にんじん	18	21.6			ミックス味噌	3	3.6	学期	4	メークイン	10	12			本みりん	0.5	0.6			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
ｶｰﾌｰﾙｰｸ SＢﾌｪﾌｬｯｸﾞ ﾈﾌﾞﾘｰ	4	4.8	学期	8	豆味噌（赤）	2.8	3.36	学期	3	ズッキーニ	15	18			しいたけ旨味パウダー	0.04	0.05			焼塩(1kg)	0.05	0.06		
ｶｰﾌｰﾙｰｸ SＢとろける給食用	8	9.6	学期	9	だしパック(煮干)	5	6			トマト水煮ダイス	20	24			ｺﾝﾌﾞだｼ(食塩無添加)追加	0.03	0.04	学期	6	焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		
カレー粉（SB）	0.05	0.06								トマトピューレ	10	12			焼塩(1kg)	0.02	0.02			本みりん	0.5	0.6		
ウスターソース(国産野菜)	1	1.2	学期	2	いわし開き(片栗米粉付き) 30g	1尾	0尾			チキンコンソメ	1	1.2	年間	6	だしパック(かつお)	6	7.2			だしパック(かつお)	6	7.2		
チキンコンソメ	0.2	0.24	年間	6	いわし開き(片栗米粉付き) 40g	0尾	1尾			焼塩(1kg)	0.01	0.01			小口切りねぎ	5	6							
こいくちしょうゆ	0.2	0.24	年間	1	キャノーラ油	4	4.8			白こしょう	0.01	0.01			かたくり粉(1kg)	0.5	0.6			サケ(40g)	1切	0切		
クミン（パウダー）	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1	こいくちしょうゆ(追加分)	0.2	0.24	年間	1						サケ(50g)	0切	1切		
米粉	1.8	2.16			清酒(上撰)	0.5	0.6								なす(小・1/2カット)	1個	0個			清酒(上撰)	0.5	0.6		
					本みりん	1	1.2			イカ切身(50g)	1切	0切			なす(中・1/2カット)	0個	1個			こいくちしょうゆ	1.5	1.8	年間	1
蒸し大豆	35	42			中ざら糖	0.8	0.96			イカ切身(60g)	0切	1切			サラダ油	1.2	1.44	学期	29	中ざら糖	1.2	1.44		
かたくり粉(10kg)	2	2.4			かたくり粉(1kg)	0.25	0.3			白ワイン	1	1.2			豚もも挽肉	5	6			三温糖(追加分)	0.1	0.12		
キャノーラ油	3	3.6								オリーブオイル	1.5	1.8			サラダ油	0.1	0.12	学期	29	小口切りねぎ	1	1.2		
純ココア	0.9	1.08			じゅうろくささげ	3	3.6			うすくちしょうゆ	0.05	0.06	年間	2	豆味噌（赤）	4.5	5.4	学期	3	かたくり粉(1kg)	0.2	0.24		
グラニュー糖	1.8	2.16			にんじん	10	12			ﾌﾞﾗｯｸﾊﾞｰﾝ(あらびき)	0.02	0.02			中ざら糖	3.3	3.96							
三温糖（1kg）	0.8	0.96			もやし(ベスト)	30	36			パセリ(乾)	0.01	0.01			清酒(上撰)	1	1.2			もやし(ベスト)	30	36		
					本みりん	0.8	0.96			ガーリックパウダー	0.02	0.02			本みりん	1	1.2			きゅうり	10	12		
キャベツ	35	42			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1						おろししょうが	0.3	0.36			にんじん	10	12		
とうもろこし(冷凍)	10	12			鯉節(破碎)	1	1.2			キャベツ	30	36			かたくり粉(1kg)	0.3	0.36			ゆかり粉	0.5	0.6		②
にんじん	7	8.4			ブチドリップ	0.15	0.18	学期	1	とうもろこし(冷凍)	10	12								焼塩(1kg)追加	0.01	0.01		
サラダ油	0.3	0.36	学期	29						蒸し大豆	10	12			切干しだいこん	4	4.8			ブチドリップ	0.15	0.18	学期	1
焼塩(1kg)	0.01	0.01													にんじん	12	14.4							
白こしょう	0.01	0.01								香りごまドレッシング	4	0	年間	29	カットさやいんげん(冷凍)	5	6			七夕お星さま三色ゼリー	1個	1個		③
チキンコンソメ	0.15	0.18	年間	6						香りごまドレッシング	0	4.8	年間	29	ツナフレーク	4	4.8	年間	12					
ブチドリップ	0.1	0.12	学期	1											中ざら糖	0.8	0.96							
															こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1					
															本みりん	0.5	0.6							
															和風だしの素	0.15	0.18	年間	5					
															サラダ油	0.2	0.24	学期	29					

7月8日火曜日					7月9日水曜日					7月10日木曜日					7月11日金曜日					7月14日月曜日				
牛乳 中華麺 担々麺のスープ 揚げギョウザ ごぼうサラダ 和風ドレッシング					牛乳 麦ごはん 冬瓜の味噌汁 厚揚げのお好み風だれ ひじきの炒め煮					牛乳 黒糖コッペパン コンソメスープ マーマレードチキン にんじんサラダ イタリアンドレッシング					牛乳 枝豆ごはん 野菜コロッケ 小松菜のごま和え ヨーグルト					牛乳 麦ごはん トックスープ 豚キムチ ナムルサラダ 韓国ナムルドレッシング				
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校		
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本		
蒸し中華麺(5-刈)160g	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			黒糖コッペパン	1個	0個	年間	19	アルファ化米	60	80			麦ご飯(小)	1食	0食		
蒸し中華麺(5-刈)200g	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			黒糖コッペパン	0個	1個	年間	19	鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	20	26			麦ご飯(中)	0食	1食		
															サラダ油	1	1.3	学期	29					
豚もも挽肉	15	18			とうがん(カット)	30	36			ポークウインナー(カット)	5	6	学期	28	清酒(上撰)	1	1.3			トック	15	18	学期	23
サラダ油	0.2	0.24	学期	29	木綿豆腐	15	18			サラダ油	0.2	0.24	学期	29	にんじん	12	15.6			干し椎茸(スライス)	0.3	0.36		
トウバンジャン	0.1	0.12	学期	15	むきたまねぎ	10	12			メークイン	8	9.6			ささがきごぼう	10	13			小口切りねぎ	5	6		
おろしにんにく	0.3	0.36			カットわかめ	0.3	0.36			むきメークイン	7	8.4			穀物酢	0.2	0.26			カットわかめ	0.3	0.36		
おろししょうが	0.2	0.24			ねぎ	5	6			たまねぎ	25	30			干し椎茸(スライス)	0.5	0.65			たまねぎ	25	30		
清酒(上撰)	1	1.2			麦みそ	3.8	4.56	学期	5	キャベツ	10	12			油揚げ(カット)	3	3.9			中華スープの素	0.35	0.42	年間	4
にんじん	10	12			豆味噌(赤)	2	2.4	学期	3	とうもろこし(冷凍)	5	6			むきえだまめ(冷凍)	15	18			うすくちしょうゆ	1	1.2	年間	2
もやし(ベスト)	10	12			だしパック(煮干)	5	6			チキンコンソメ	0.6	0.72	年間	6	和風だしの素	0.5	0.65	年間	5	清酒(上撰)	0.5	0.6		
こいくちしょうゆ	0.15	0.18	年間	1						鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7	こんぶだし(食塩無添加)	0.3	0.39	学期	6	焼塩(1kg)	0.02	0.02		
オイスターソース	0.2	0.24	学期	18	厚揚げ(50g)年間	1個	0個			焼塩(1kg)追加	0.02	0.02			本みりん	1.5	1.8			しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04		
豆味噌(赤)	4	4.8	学期	3	厚揚げ(70g)年間	0個	1個			白こしょう	0.01	0.01			清酒(上撰)	1	1.3			鶏だし(食塩無添加)	0.2	0.24	学期	7
中華スープの素	0.25	0.3	年間	4	こいくちしょうゆ	0.5	0.6	年間	1	パセリ(乾)	0.05	0.06			こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1	白こしょう	0.01	0.01		
創味 白湯	3	3.6		④	ソイグ マネース (ソグ グ)	6	7.2	学期	13						焼塩(1kg)	0.01	0.01			だしパック(煮干)	3	3.6		
大豆ペースト	10	12			お好み焼きソース	3	3.6		⑤	鶏もも肉(皮付き)50g	1切	0切												
ごま(ねり)	5	6			清酒(上撰)	0.5	0.6			鶏もも肉(皮付き)60g	0切	1切			学校向け野菜コロッケ(50g)	1個	0個	⑦		豚もも肉(平切)2cm幅	45	54		
焼塩(1kg)追加	0.02	0.02			あおのり粉	0.05	0.06			焼塩(1kg)	0.1	0.12			学校向け野菜コロッケ(60g)	0個	1個			サラダ油	0.5	0.6	学期	29
三温糖	0.1	0.12			鯉節(破碎)	0.6	0.72			白こしょう	0.02	0.02			キャノーラ油	4	4.8			清酒(上撰)	1	1.2		
にら	3	3.6			かたくり粉(1kg)	0.2	0.24			おろしにんにく	0.2	0.24								たけのこ(短冊)	15	18		
										こいくちしょうゆ	1.6	1.92	年間	1	こまつな	15	18			各務原キムチあっさり	8	9.6		⑨
ギョーザ(18g)年間	2個	0個	年間	21	こめひじき	2.8	3.36			白ワイン	0.5	0.6			もやし(ベスト)	25	30			こいくちしょうゆ	0.15	0.18	年間	1
ギョーザ(28g)年間	0個	2個	年間	21	サラダ油	0.2	0.24	学期	29	マーマレード(調理用)	4	4.8		⑥	にんじん	10	12			おろししょうが	0.5	0.6		
キャノーラ油	3	4.5			にんじん	7	8.4								本みりん	0.5	0.6			おろしにんにく	0.5	0.6		
					鶏ひき肉	8	9.6			きゅうり	5	6			こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	オイスターソース	0.8	0.96	学期	18
せん切りごぼう	25	30			つき蒟蒻	5	6			にんじん	25	30			三温糖	0.3	0.36			三温糖	0.3	0.36		
穀物酢	0.5	0.6			カットさやいんげん(冷凍)	5	6			もやし(ベスト)	20	24			白ごま(いり)	1.2	1.44			かたくり粉(1kg・追加)	0.2	0.24		
にんじん	5	6			こいくちしょうゆ	0.9	1.08	年間	1						和風だしの素	0.15	0.18	年間	5					
とうもろこし(冷凍)	5	6			中ざら糖	0.8	0.96			イタリアンドレッシング	4	4.8	年間	28						だいこん	30	36		
					清酒(上撰)	0.5	0.6								ヨーグルト(コアコアプラス)	1個	1個		⑧	にんじん	10	12		
減塩和風ドレッシング	4	0	年間	32	本みりん	0.6	0.72													こまつな	8	9.6		
減塩和風ドレッシング	0	4.8	年間	32	和風だしの素	0.15	0.18	年間	5											とうもろこし(冷凍)	5	6		
																				韓国ナムルドレッシング	4	4.8	年間	33

7月15日火曜日					7月16日水曜日					7月17日木曜日					7月18日金曜日									
牛乳 うどん きつねうどんのつゆ ホキの青じそ揚げ きんぴらごぼう					牛乳 麦ごはん もずくのすまし汁 鰯の照り焼き 肉じゃが					牛乳 食パン かぼちゃポタージュ ハンバーグのケチャップソースかけ キャベツサラダ 青じそドレッシング					牛乳 麦ごはん 大根の味噌汁 揚げ鶏と夏野菜の甘酢あん すいか									
揚げ油2回目															揚げ油3回目									
材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校			材料名	小学校	中学校							
牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本			牛乳(206g)	1本	1本							
ゆでうどん(175g)	1袋	0袋	年間	18	麦ご飯(小)	1食	0食			普通食パン	1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)	1食	0食							
ゆでうどん(250g)	0袋	1袋	年間	18	麦ご飯(中)	0食	1食			普通食パン	0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)	0食	1食							
サラダ油	0.2	0.24	学期	29	だいこん	20	24			ベーコン(スライス)	5	6	学期	26	だいこん	30	36							
鶏むね肉(皮なし)1.5cm角	10	12			もずく(乾燥)	0.25	0.3			かぼちゃ角切り(1.5cm角)	20	24			冷凍豆腐	15	18	年間	16					
清酒(上撰)	1	1.2			冷凍豆腐	15	18	年間	16	かぼちゃペースト	30	36			油揚げ(カット)	4	4.8							
かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾁﾖｳ)	10	12	年間	7	かまぼこ(ｽﾗｲｽ・ｲﾁﾖｳ)	5	6	年間	7	たまねぎ	30	36			カットわかめ	0.5	0.6							
にんじん	10	12			小口切りねぎ	5	6			鉄分強化牛乳	28	33.6			小口切りねぎ	5	6							
ねぎ	5	6			こいくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	1	シチューミクス	6	7.2	学期	11	豆味噌(赤)	2.8	3.36	学期	3					
油揚げ(カット)	7	8.4			うすくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	2	チキンコンソメ	0.3	0.36	年間	6	ミックス味噌	3	3.6	学期	4					
干し椎茸(スライス)	0.5	0.6			本みりん	0.5	0.6			白こしょう	0.02	0.02			だしパック(煮干)	5	6							
しいたけ旨味パウダー	0.03	0.04			焼塩(1kg)	0.02	0.02			焼塩(1kg)	0.03	0.04												
こんぶだし(食塩無添加)	0.03	0.04	学期	6	だしパック(かつお)	6	7.2			パセリ(乾)	0.1	0.12			鶏もも肉(皮付き)1.5cm角	30	36							
こいくちしょうゆ	1.8	2.16	年間	1						米粉	1.5	1.8			清酒(上撰)	1.2	1.44							
うすくちしょうゆ	1.2	1.44	年間	2	サワラ(40g)	1切	0切								おろしにんにく	0.1	0.12							
本みりん	1	1.2			サワラ(60g)	0切	1切			鶏と豚のﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(60g)年間	1個	0個	年間	20	おろししょうが	0.3	0.36							
焼塩(1kg)	0.02	0.02			清酒(上撰)	1	1.2			鶏と豚のﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(80g)年間	0個	1個	年間	20	米粉	1	1.2							
だしパック(かつお)	6	7.2			こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1	トマトケチャップ(特級)	3	3.6	学期	12	かたくり粉(10kg)	4	4.8							
かたくり粉(1kg)	2	2.4			本みりん	2	2.4			三温糖	2.5	3			キャノーラ油	3	3.6							
					三温糖	1.8	2.16			ウスターソース(国産野菜)	3	3.6	学期	2	たまねぎ	35	42							
ホキ(角切り)	35	42			かたくり粉(1kg)	1.5	1.8			トマトピューレ	5	6			にんじん	10	12							
うすくちしょうゆ	0.7	0.84	年間	2						米粉	0.3	0.36			ズッキーニ	12	14.4							
白こしょう	0.01	0.01			メークイン	18	21.6								青ピーマン(半月)	5	6							
しそ葉	0.2	0.24			むきメークイン	12	14.4			キャベツ	25	30			サラダ油	0.2	0.24	学期	29					
米粉	2	2.4			豚もも肉(平切)2cm幅	10	12			もやし(ﾊﾞｽﾄ)	15	18			三温糖	1.8	2.16							
かたくり粉(10kg)	4	4.8			サラダ油	0.2	0.24	学期	29	にんじん	5	6			こいくちしょうゆ	2	2.4	年間	1					
キャノーラ油	4	4.8			たまねぎ	20	24			とうもろこし(冷凍)	5	6			穀物酢	2	2.4							
					にんじん	8	9.6								オイスターソース	0.4	0.48	学期	18					
せん切りごぼう	23	27.6			むきえだまめ(冷凍)	5	6			ﾏｵｲﾅ青じそドレッシング	5	6	年間	31	かたくり粉(1kg)	0.3	0.36							
にんじん	5	6			こいくちしょうゆ	1.4	1.68	年間	1															
つき蒟蒻	8	9.6			こいくちしょうゆ(追加分)	0.6	0.72	年間	1						すいか(70g)	1個	1個							
ごま油	0.3	0.36			清酒(上撰)	1	1.2																	
平天(ｽﾗｲｽ・小)	7	8.4	年間	10	中ざら糖	0.7	0.84																	
三温糖	0.6	0.72			三温糖(追加分)	0.2	0.24																	
こいくちしょうゆ	1	1.2	年間	1	和風だしの素	0.2	0.24	年間	5															
本みりん	0.6	0.72																						
和風だしの素	0.2	0.24	年間	5																				
白ごま(いり)	1	1.2																						

2025年08月28日~2025年08月29日

[材 料 表]

4ページ

8月28日木曜日					8月29日金曜日																												
牛乳 食パン マーマレードジャム ジュリエヌスープ 白身魚フライ カラフルサラダ					イタリアンドレッシング					牛乳 麦ごはん 夏野菜のカレー 枝豆の塩ゆで アセロラゼリー																							
材料名		小学校	中学校			材料名		小学校	中学校			材料名								材料名							材料名						
牛乳(206g)		1本	1本			牛乳(206g)		1本	1本																								
普通食パン		1個	0個	年間	19	麦ご飯(小)		1食	0食																								
普通食パン		0個	1個	年間	19	麦ご飯(中)		0食	1食																								
マーマレード (15g)		1個	1個	①		豚もも肉(平切)2cm幅		18	21.6																								
						清酒(上撰)		1	1.2																								
ベーコン(スライス)		5	6	学期	27	焼塩(1kg)		0.02	0.02																								
サラダ油		0.2	0.24	学期	30	白こしょう		0.01	0.01																								
たまねぎ		25	30			おろしにんにく		0.4	0.48																								
にんじん		10	12			おろししょうが		0.2	0.24																								
マッシュルーム水煮		5	6			クミン (パウダー)		0.02	0.02																								
セロリー		5	6			ナツメッグ(パウダー)		0.01	0.01																								
チキンコンソメ		0.7	0.84	年間	6	チリパウダー(SB)		0.02	0.02																								
焼塩(1kg)		0.02	0.02			サラダ油		0.3	0.36	学期	30																						
しいたけ旨味パウダー		0.03	0.04			たまねぎ		40	48																								
鶏だし (食塩無添加)		0.2	0.24	学期	7	なす		15	18																								
白こしょう		0.01	0.01			かぼちゃ角切り(2.0cm角)		30	36																								
						トマト水煮ダイス		20	24																								
ホキフライ (40g)年間		1個	0個	年間	26	チキンコンソメ		0.2	0.24	年間	6																						
ホキフライ (50g)年間		0個	1個	年間	26	トマトケチャップ (特級)		5	6	学期	12																						
キャノーラ油		4	4.8			ウスターソース(国産野菜)		2.5	3	学期	2																						
						カレー粉 SB7リットル ソフリ		4	4.8	学期	8																						
キャベツ		25	30			カレー粉 SBとろける給食用		8	9.6	学期	9																						
とうもろこし(冷凍)		5	6			カレー粉 (SB)		0.07	0.08																								
にんじん		8	9.6																														
こまつな		10	12			えだまめ		20	24																								
						食塩(5kg)下ゆで用		1	1.2																								
イタリアンドレッシング		4	4.8	年間	28	焼塩(封切)		0.01	0.01																								
						アセロラゼリー		1個	1個	②																							