

令和4年度 10月分 材料表

※毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)

羽島市学校給食センター

3月	食パン 牛乳 野菜スープ ベイクドポテト キャベツのソテー ジャム	米油 豚肉 赤ワイン たまねぎ にんじん 大根 エリンギ しめじ セロリ 洋風だし 鶏がらスープ 塩 白こしょう フライドポテト 米油 バター 粉チーズ ガーリックパウダー ベーコン キャベツ 赤ピーマン 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 米油 ブルーベリージャム(一食用)
4火	白ごはん 牛乳 じんだみそ汁 小えびのから揚げ ほうれん草のごまあえ	なす 大根 しめじ さといも 葉ねぎ こんにゃく 豆みそ 赤みそ だし粉パック 大豆ペースト 豆乳 小えびのから揚げ 大豆白絞油 ほうれん草 切干大根 にんじん いんげん 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ 白いりごま 白すりごま
5水	牛乳 ひじきごはん ポテトコロッケ 温野菜 野菜ゼリー	精白米 もち米 麦 米油 鶏肉 日本酒 ひじき にんじん れんこん 枝豆 油揚げ 干し椎茸 上白糖 本みりん 塩 濃口しょうゆ 和風だし ポテトコロッケ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 キャベツ 赤ピーマン いんげん ホールコーン 野菜いっぱい和風玉ねぎ(クラス別) 野菜ゼリー(学配)
6木	赤飯 牛乳 秋野菜のすまし汁 A 塩さば B いわしのおろし煮 里芋の煮つけ	干し椎茸 えのきたけ エリンギ ごぼう にんじん 湯葉 かまぼこ(いちょう) 大根 みつば 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 塩 さば切り身(30g、30g、40g) 日本酒 塩 いわしのおろし煮 豚ミンチ 生姜 日本酒 さといも 濃口しょうゆ 中双糖 本みりん 和風だし 枝豆
7金	一食用ラーメン 牛乳 しょうゆラーメンスープ シューマイ 杏仁豆腐	米油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なた たまねぎ にんじん 葉ねぎ メンマ チンゲン菜 もやし ホールコーン しょうゆラーメンスープ ポークシューマイ(1個、1個、2個) 豆乳杏仁豆腐 パインアップル 黄桃
13木	麦ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 A いわしのおろし煮 B 塩さば 切干大根の玉子とじ	さつまいも だいこん ミニ厚揚げ こんにゃく 葉ねぎ しめじ 麦みそ だし粉パック いわしのおろし煮(30g、30g、40g) さば切り身 日本酒 塩 米油 豚肉 日本酒 鶏卵 切干大根 にんじん 干し椎茸 油揚げ 和風だし 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ
14金	一食用うどん 牛乳 五目うどんの汁 かつおの竜田揚げ 煮豆	鶏肉 日本酒 たまねぎ 筍 白菜 葉ねぎ さといも 干し椎茸 かまぼこ(もみじ) 鶏がらスープ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 でん粉 かつお切り身 日本酒 生姜 濃口しょうゆ でん粉 大豆白絞油 大豆 にんじん こんにゃく ごぼう 角切り昆布 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 日本酒 米油
17月	黒パン 牛乳 ポテトスープ ミートボール カボナータ	鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん マッシュルーム 枝豆 洋風だし 鶏がらスープ 塩 白こしょう ミートボール(1個、2個、3個) オリーブ油 ベーコン にんにく トマト たまねぎ なす かぼちゃ 赤ピーマン 洋風だし 白こしょう 塩
18火	白ごはん 牛乳 なめこのみそ汁 鶏肉とレバーのあんからめ 彩りサラダ ひじきの佃煮 (小・中・高のみ)	なめこ 豆腐 たまねぎ だいこん 根深ねぎ ミックスみそ だし粉パック 煮干粉 鶏肉 生姜 塩 白こしょう 日本酒 でん粉 レバー立田 大豆白絞油 上白糖 濃口しょうゆ 和風だし 本みりん キャベツ にんじん 枝豆 ホールコーン 野菜いっぱい和風・ランチ(クラス別) ひじきの佃煮(一食用)
19水	牛乳 かきまわし 厚焼き玉子 小松菜の煮浸し ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米油 鶏肉 日本酒 ごぼう にんじん 枝豆 油揚げ 干し椎茸 和風だし 上白糖 本みりん 塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 厚焼き玉子(40g、40g、50g) 小松菜 キャベツ えのき茸 和風だし 淡口しょうゆ 本みりん かつお節 ヨーグルト(学配)
20木	麦ごはん 牛乳 道産子汁 ジャンジャン揚げ 野菜だれ	豚肉 日本酒 ごぼう にんじん たまねぎ じゃがいも ホールコーン 根深ねぎ 細切り昆布 だし粉パック 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 塩 さけ切り身(30g、30g、40g) 塩 黒こしょう 日本酒 濃口しょうゆ 生姜 でん粉 米粉 白いりごま 大豆白絞油 米油 にんじん 生椎茸 キャベツ ピーマン 赤みそ 白みそ 上白糖 日本酒 本みりん 和風だし

21金	ソフト麺 牛乳 トマトソース きんとんパイ 野菜のソテー	米油 にんにく にんじん たまねぎ セロリ トマト水煮 トマトピューレ トマトチャップ ウスターソース 洋風だし 上白糖 塩 白こしょう 白ワイン オイルツナ グリンピース 脱脂粉乳 バター 小麦粉 きんとんパイ 大豆白絞油 鶏肉 小松菜 れんこん にんじん ひよこ豆 洋風だし 塩 カレー粉 米油
24月	コッペパン 牛乳 かぼちゃのポタージュ メンチカツ 豆サラダ	米油 かぼちゃペースト つぶしじゃがいも かぼちゃ たまねぎ 上白糖 洋風だし 塩 白こしょう 牛乳 脱脂粉乳 パセリ 米粉 メンチカツ(40g、40g、60g) 大豆白絞油 キャベツ 大豆 枝豆 ホールコーン イタリアンドレッシング・ランチ(クラス別)
25火	白ごはん 牛乳 あさりのみそ汁 さんまの竜田揚げ きんぴら	あさり 日本酒 たまねぎ しめじ 豆腐 細切り昆布 白菜 葉ねぎ 豆みそ だし粉パック さんまの竜田揚げ(30g、30g、40g) 大豆白絞油 ごま油 茎わかめ ごぼう にんじん こんにゃく いんげん 日本酒 上白糖 濃口しょうゆ 白いりごま
26水	麦ごはん 牛乳 ポークカレー れんこんのマリネ フルーツあえ	米油 にんにく 生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバー じゃがいも たまねぎ まいたけ グリンピース カール(パーム、ティナー) ウスターソース トマトケチャップ 脱脂粉乳 調理用ヨーグルト 塩 白こしょう りんごピューレ 米油 ハム れんこん 赤ピーマン ホールコーン にんじん キャベツ 洋風だし 上白糖 塩 黒こしょう 穀物酢 みかん パインアップル 黄桃
27木	麦ごはん 牛乳 中華スープ いかのチリソース 炒合菜 りんご	なたも たまねぎ もやし 筍 えのき茸 チンゲン菜 干し椎茸 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 塩 白こしょう いかフリッター 大豆白絞油 生姜 にんにく 葉ねぎ 豆板醤 トマトケチャップ 中華だし 上白糖 チリソース ごま油 米油 生姜 にんにく 豚肉 日本酒 濃口しょうゆ にんじん たまねぎ キャベツ たら ビーフン 中華だし 塩 濃口しょうゆ りんご(学配)
28金	一食用うどん 牛乳 きのこうどんの汁 がんとどきの含め煮 こんにゃくのおかか煮	鶏肉 日本酒 かまぼこ 干し椎茸 なめこ たまねぎ だいこん はくさい 油揚げ 葉ねぎ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 でん粉 がんとどきの含め煮(1個、1個、2個) ごま油 にんじん こんにゃく いんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 かつお節
31月	食パン 牛乳 秋野菜シチュー A オムレツ B オムレツ カラフルソテー	米油 鶏肉 白ワイン たまねぎ にんじん さつまいも しめじ 生椎茸 マッシュルーム 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 オムレツ(40g、40g、50g) オムレツ 米油 フランクフルト いんげん 赤ピーマン 黄ピーマン 洋風だし 塩 白こしょう

- * 牛乳は毎日つきます。
- * パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
- * 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
(例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)
- * 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
- * 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
- * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。
ご不明な点がございましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。
(北部学校給食センター Tel.392-1854)
(南部学校給食センター Tel.398-2345)

A 献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校

B 献立 ⇒ A献立以外の中学校