

令和7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

1 水	麦ごはん 牛乳 刻みれんこん汁 さばの香味焼き 小松菜のおひたし	豆腐 れんこん ごぼう 白菜 里芋 にんじん 細切り昆布 根深ねぎ 干し椎茸 濃口しょうゆ だし粉パック 塩 さば切り身 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 葉ねぎ 本みりん 日本酒 こまつな にんじん ホールコーン 和風だし 濃口しょうゆ 白いりごま 白すりごま	
2 木	麦ごはん 牛乳 秋なすときのこの みそ汁 鶏肉のから揚げ 和風サラダ	なす たまねぎ 厚揚げ 葉ねぎ えのきたけ まいたけ だし粉パック 赤みそ 白みそ 鶏肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 キャベツ 大根 赤ピーマン 枝豆 ホールコーン 減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別)	
3 金	一食用ラーメン 牛乳 スタミナラーメンスープ シューマイ 華風和え ひとくちチーズ	米油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なんと にら メンマ チンゲン菜 にんじん きくらげ ホールコーン しょうゆラーメンスープ 鶏がらスープ ポークシューマイ(1個、2個、3個) キャベツ 塩 大根 赤ピーマン しめじ 生姜 オイスターソース 中華だし 白こしょう ひとくちチーズ(2個、2個、3個)	
6 月	食パン 牛乳 ミネストローネ 里芋コロッケ カラフルソテー ブルーベリージャム	ベーコン にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん 枝豆 白いんげん豆 トマト水煮 アルファベットマカロニ 洋風だし 塩 白こしょう パセリ 里芋コロッケ 大豆白絞油 米油 フランクフルト さやいんげん 赤ピーマン 黄ピーマン 洋風だし 塩 白こしょう ブルーベリージャム(一食用)	
7 火	白ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 さけの塩こうじ焼き 切干大根の玉子とじ	さつまいも 大根 高野豆腐 糸こんにゃく 葉ねぎ しめじ 麦みそ だし粉パック さけ切り身(30g、30g、40g) 日本酒 塩こうじ 本みりん 濃口しょうゆ 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	
8 水	牛乳 ひじきごはん 豚肉とレバーのあんか らめ 温野菜 りんご	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 豚肉 生姜 塩 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 葉ねぎ キャベツ 大根 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン かんきつドレッシング・ランチ(クラス別) りんご(学配)	
9 木	赤飯 牛乳 秋野菜のすまし汁 さんまのみぞれ煮 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 さんまのみぞれ煮 豚ミンチ 生姜 日本酒 里芋 濃口しょうゆ 中双糖 本みりん 和風だし 枝豆	
10 金	一食用うどん 牛乳 きのこうどんの汁 あゆの清流ソースかけ 含め煮	鶏肉 日本酒 かまぼこ 干し椎茸 なめこ たまねぎ えのきたけ しめじ 白菜 油揚げ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 片栗粉 あゆ開き 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 上白糖 本みりん 淡口しょうゆ 酢 塩 葉ねぎ ごぼう たけのこ こんにゃく にんじん さやいんげん 中双糖 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 和風だし 本みりん	
16 木	麦ごはん 牛乳 秋野菜カレー ウインナー フルーツ和え	米油 にんにく 生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバー にんじん じゃがいも さつまいも たまねぎ エリンギ りんごピューレ カレー㊦(ハーモント、ディナー) ウスターソース トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 塩 白こしょう ウインナー(20g、20g、30g) 米油 ダイスゼリー(梨) パイン缶 黄桃缶	
17 金	ソフトめん 牛乳 野菜あんかけ 大豆と小魚のごまがら め 荳わかめのきんぴら	鶏肉 生姜 日本酒 たまねぎ キャベツ しめじ かまぼこ 根深ねぎ 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 片栗粉 米油 冷凍大豆 小魚 片栗粉 大豆白絞油 濃口しょうゆ 本みりん 上白糖 白いりごま ごま油 荳わかめ ごぼう にんじん つきだしこんにゃく さやいんげん 日本酒 上白糖 濃口しょうゆ 和風だし 本みりん	
20 月	黒パン 牛乳 クリームシチュー 白身魚フライ 彩りサラダ	米油 鶏肉 白ワイン たまねぎ さつまいも じゃがいも しめじ 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 白身魚フライ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 キャベツ にんじん さやいんげん ホールコーン イタリアンドレッシング・ランチ(クラス別)	

21 火	白ごはん 牛乳 なめこのみそ汁 厚焼き玉子 浦上そばろ	なめこ 豆腐 かぼちゃ たまねぎ 大根 根深ねぎ ミックスみそ だし粉パック 煮干し粉 厚焼き玉子(40g、40g、50g) 鶏肉 ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん 一味唐辛子 濃口しょうゆ 本みりん 日本酒 三温糖 和風だし 白いりごま 米油	
22 水	牛乳 かきまわし 魚とレバーの五目だれ 昆布あえ ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米油 鶏肉 日本酒 にんじん さつまいも 枝豆 油揚げ まいたけ 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 しいら 塩 白こしょう 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油 上白糖 本みりん 酢 和風だし 濃口しょうゆ ごま油 たまねぎ 赤ピーマン ピーマン たけのこ 片栗粉 キャベツ にんじん さやいんげん 塩昆布 和風だし 塩 淡口しょうゆ ヨーグルト(学配)	
23 木	麦ごはん 牛乳 いも煮汁 厚揚げの肉みそかけ 切干大根の炒め煮	牛肉 生姜 里芋 こんにゃく ごぼう さつまいも 大根 根深ねぎ 米油 日本酒 だし粉パック 濃口しょうゆ 塩 本みりん 厚揚げ(25g、50g、70g) 米油 豚ミンチ 日本酒 上白糖 本みりん 豆みそ 切干大根 にんじん オイルツナ こまつな 米油 濃口しょうゆ 和風だし 中双糖 日本酒	
24 金	一食用うどん 牛乳 五目うどんの汁 かつおの更紗揚げ 煮豆	鶏肉 日本酒 たまねぎ たけのこ 白菜 葉ねぎ 里芋 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 片栗粉 かつお 日本酒 生姜 濃口しょうゆ カレー粉 片栗粉 大豆白絞油 大豆水煮 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	
27 月	コッペパン 牛乳 コンソメスープ チリコンカン ごぼうサラダ	ベーコン じゃがいも 大根 白菜 赤ピーマン さやいんげん セロリー 洋風だし 鶏がらスープ 塩 白こしょう 牛ミンチ 米油 大豆たんぱく 赤ワイン にんにく にんじん レッドキドニー たまねぎ トマト缶 トマトケチャップ ウスターソース チリパウダー パプリカ 中双糖 洋風だし 白こしょう 塩 ごぼう にんじん 枝豆 ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別)	
28 火	白ごはん 牛乳 根菜汁 きびなごのフリッター ひじきの煮物 アセロラゼリー	豆腐 れんこん ごぼう 大根 里芋 にんじん 細切り昆布 根深ねぎ 干し椎茸 濃口しょうゆ 塩 だし粉パック きびなごのフリッター 大豆白絞油 ひじき 油揚げ 日本酒 にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま 米油 アセロラゼリー(学配)	
29 水	麦ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 豚肉の生姜焼き 青菜の大豆あえ 乾燥小魚(中高のみ)	あさり 日本酒 たまねぎ 大根 じゃがいも なめこ 豆腐 わかめ 三つ葉 豆みそ だし粉パック 豚肉 生姜 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 塩 もやし 小松菜 切干大根 にんじん ひきわり大豆 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん 乾燥小魚(一食用)	
30 木	麦ごはん 牛乳 わかめスープ 紅芋コロッケ にんじんしりしり	豆腐 干し椎茸 わかめ チンゲン菜 たまねぎ キャベツ 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 塩 白こしょう 紅芋コロッケ 大豆白絞油 にんじん 炒り玉子 オイルツナ 枝豆 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 塩	
31 金	ソフトめん 牛乳 ミートソース れんこんチップス キャベツのソテー ハロウィンデザート	豚ミンチ 鶏レバー 大豆たんぱく 赤ワイン にんじん たまねぎ セロリー トマト缶 トマトピューレ ローリエ トマトケチャップ にんにく 小麦粉 バター ウスターソース 洋風だし デミグラスソース 塩 白こしょう 中双糖 脱脂粉乳 米油 れんこん 大豆白絞油 塩 青のり粉 ベーコン キャベツ 黄ピーマン エリンギ 洋風だし 塩 白こしょう 米油 ハロウィンデザート	

- * 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。
- ご不明な点がありましたら、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 TEL392－1854)
(南部学校給食センター TEL398－2345)

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