

令和6年10月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (🍳…卵、🥛…乳(飲用乳を除く)、🌾…小麦、🌿…ナッツ、🐟…魚卵、🐚…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、🐚…貝、🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	10月 1日(火) No. 10	2日(水) No. 3	3日(木) No. 2	4日(金) No. 13	7日(月) No. 20	8日(火) No. 16	
使 用 食 材	<牛乳>🥛 <☆米飯>	<牛乳>🥛 <☆ソフト麺>🍝	<牛乳>🥛 <☆麦ご飯>🍲	<牛乳>🥛 <☆食パン>🍞	<牛乳>🥛 <☆米飯>	<牛乳>🥛 <☆米飯>	
	<ちくわの磯辺揚げ> ★ちくわ🍡 ★青のり粉 小麦粉🌾 米粉 油	<シーフードソース> ☆ベーコン たまねぎ にんじん 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素🍷	<ピピン丼> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 砂糖 ☆しょうゆ🍷	<チリコンカン> サラダ油 にんにく 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ 金時豆 ★ウスターソース ★☆ケチャップ 赤とうがらし	<鶏肉と大豆の煮物> サラダ油 鶏肉 しょうが ねぎ 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ🍷 大豆	<厚焼き卵> ★厚焼き卵🍳	<小松菜のそぼろ炒め> サラダ油 県産豚肉 調理酒 砂糖 ☆しょうゆ🍷 太もやし ☆本みりん ☆しょうゆ🍷 こまつな
	<切り干し大根とツナの煮つけ> サラダ油 切り干し大根 ★魚のオイル漬け🐟 砂糖 ☆うすくちしょうゆ🍷 けずり節 さやいんげん(冷)	☆★マーガリン🍞 小麦粉🌾 イカ🐙 アサリ🐚 ☆白ワイン ピーマン 脱脂粉乳🥛	☆本みりん 【別】 ★ぜんまい(水煮) ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ🍷 ごま油 にんじん 小大豆もやし ほうれん草 ☆しょうゆ🍷 塩 ☆こしょう ☆コチュジャン	<コーンキャベツ> キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素🍷 塩 ☆こしょう	<ごまあえ> 太もやし けずり節 ☆しょうゆ🍷 こまつな すりごま、	<豆腐の味噌汁> 大根 えのきだけ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ねぎ	<納豆> ★納豆🍲
	<豚汁> 県産豚肉 ごぼう ☆こんにゃく 大根 にんじん さといも ☆豆みそ けずり節 ☆豆腐 ねぎ	<ふかしいも> さつまいも 塩	<わかめスープ> キャベツ ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ🍷 ★カットわかめ ねぎ 白ごま、	<秋味スープ> ☆ベーコン 大根 にんじん 生しいたけ しめじ えのきだけ ☆洋風スープの素🍷 塩 ☆こしょう ほうれん草	<根菜汁> 大根 ごぼう にんじん さといも けずり節 塩 ☆しょうゆ🍷 ★厚揚げ(冷)	<りんご> ★りんご🍏	
	<みかん> みかん🍊	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素🍷 塩 ☆こしょう	<フルーツポンチ> ☆黄桃(レトルト)🍑 ★ダイスゼリー(みかん)🍊 ★ダイスゼリー(ぶどう)🍇 ★パイン(レトルト)🍍				

	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🍳卵
	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)
	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)					🌾小麦(調味料を除く)
		🐚甲殻・頭足類				
		🐚貝類				
	🍎果物		🍎果物		🍎果物	

令和6年10月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (🍳…卵、🥛…乳(飲用乳を除く)、🌾…小麦、🐟…魚卵、🐚…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、🐚…貝、🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	9日(水) No. 11	10日(木) No. 17	11日(金) No. 9	17日(木) No. 7	18日(金) No. 5	21日(月) No. 1
使	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
用	<☆麦ご飯>〇	<☆麦ご飯>〇	<☆米飯>	<☆麦ご飯>〇	<☆米飯>	<☆米飯>
食	<ひじきごはん> サラダ油 ひじき(米) にんじん 干しいたけ ☆油揚げ ★ちくわ🍡 砂糖 ☆しょうゆ〇 ☆本みりん けずり節 さやいんげん(冷)	<ジャンバラヤ> サラダ油 ★カットウインナー たまねぎ セロリー にんじん ピーマン ★マッシュルーム とうもろこし ☆洋風スープの素〇 ★トマトピューレ ★☆ケチャップ ★チリパウダー 塩 ☆こしょう	<アユのごま味噌だれ> アユ🐟 塩 米粉 油 【別】 砂糖 ☆豆みそ ☆本みりん ☆調味酒 すりごま、 白ごま、	<きのこカレー> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ ★マッシュルーム しめじ エリンギ にんじん じゃがいも	<酢豚> 県産豚肉 ☆しょうゆ〇 ☆調味酒 しょうが 米粉 でん粉 油 サラダ油 にんじん たまねぎ ☆だけのこ(レトルト) 干しいたけ ピーマン パプリカ(赤) パプリカ(黄) ☆酢 砂糖 ☆しょうゆ〇 ☆★鶏ガラスープの素 でん粉	<サバの味噌煮> サバ🐟 しょうが ねぎ 砂糖 ☆豆みそ ☆調味酒  <れんこんのきんぴら> サラダ油 れんこん ☆つくだしこんにやく にんじん 砂糖 ☆しょうゆ〇 ☆本みりん さやいんげん(冷)
材	<キピナゴの南蛮漬> キピナゴ🍆🍅 塩 ☆こしょう でん粉 油 ☆しょうゆ〇 ☆酢 砂糖 赤とうがらし たまねぎ にんじん	<粉ふきいも> じゃがいも 塩 ☆こしょう  <豆のスープ> ☆ベーコン たまねぎ 枝豆むきみ(冷) ☆洋風スープの素〇 塩 ☆こしょう キャベツ ★白いんげん豆 ★レッドキドニー パセリ  <チーズ> ★角チーズ🧀	<大根と厚揚げの煮もの> 大根 ★厚揚げ(冷) けずり節 砂糖 ☆しょうゆ〇 こまつな  <清流汁> にんじん けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ〇  ★米粉麺 ★かまぼこ(魚)🐟 ほうれん草	<☆洋風スープの素〇> 塩 ☆リンゴペースト🍏 ★☆ケチャップ ★ウスターソース ☆★マーガリン🍞 小麦粉〇 ☆カレー粉 ☆★サイコロチーズ🧀 脱脂粉乳🥛  <豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ〇 サラダ油 砂糖 ☆酢 塩 ☆こしょう たまねぎ 赤ピーマン パセリ  <福神漬> ★福神漬  <ヨーグルト> ★ヨーグルト🥛	<☆しょうゆ〇> パプリカ(赤) パプリカ(黄) 砂糖 ☆しょうゆ〇 ☆★鶏ガラスープの素 でん粉  <切り干し大根の中華炒め> ごま油 ☆しょうゆ〇 ☆調味酒 切り干し大根 ★オスターソース🍷 ☆調味酒 塩 ☆こしょう こまつな でん粉  <春雨スープ> きくらげ 太もやし ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ★☆ロースハム ★はるさめ こねぎ	<かきたま汁> 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ〇 ☆豆腐 でん粉 ☆液卵🍳 ほうれん草

	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🍳卵
	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)
	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)		🐟魚全般(だし・レトルトを除く)			🌾小麦(調味料を除く)
	🐟魚卵					🐟魚全般(だし・レトルトを除く)
					🍎果物	🐚貝類

令和6年10月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (🍳…卵、🥛…乳(飲用乳を除く)、🌾…小麦、🌱…豆乳、∞…ナッツ、🐟…魚卵、🐚…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、🐚…貝、🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	22日(火) No. 15	23日(水) No. 12	24日(木) No. 19	25日(金) No. 18	28日(月) No. 6	29日(火) No. 14	
使 用 食 材	<牛乳>🥛 <☆米飯>	<牛乳>🥛 <☆一食うどん>○	<牛乳>🥛 <☆麦ご飯>○	<牛乳>🥛 <☆黒パン>🍞○	<牛乳>🥛 <☆米飯>	<牛乳>🥛 <☆米飯>	
	<鶏肉のから揚げ> 鶏肉 しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ○ 米粉 でん粉 油	<かやくうどん> 鶏肉 干しいたけ にんじん けずり節 塩 ☆しょうゆ○ ☆油揚げ ★かまぼこ(いちょう)🍡	<韓国風肉じゃが> ごま油 にんにく 県産豚肉 ☆コチュジャン じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒	<さつまいものシチュー> サラダ油 鶏肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん さつまいも ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	<高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉 たまねぎ 干しいたけ にんじん 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ 塩 けずり節 ★高野豆腐 ☆液卵🍳	<豚肉とれんこんの炒め煮> サラダ油 しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 れんこん ☆本みりん ☆しょうゆ○ 砂糖 さやいんげん(冷) でん粉	<豚肉とれんこんの炒め煮> サラダ油 しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 れんこん ☆本みりん ☆しょうゆ○ 砂糖 さやいんげん(冷) でん粉
	<磯錦> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ○ にんじん 砂糖 ☆しょうゆ○ ★ちくわ🍡 ★きわかめ	<さつまいも入りかき揚げ> 大豆 さつまいも ★きわかめ たまねぎ ☆調味酒 小麦粉○ 米粉 塩 油	<ナムル> ごま油 太もやし ☆しょうゆ○ 砂糖 ほうれん草	<フライビーンズ> 大豆 でん粉 油 塩	<おおか和え> 太もやし ☆しょうゆ○ ☆本みりん こまつな ★花かつお	<いかのかけあえ> イカ🐙 ☆調味酒 大根 にんじん ☆酢 ☆白みそ 砂糖 ☆本みりん すりごま、	<いかのかけあえ> イカ🐙 ☆調味酒 大根 にんじん ☆酢 ☆白みそ 砂糖 ☆本みりん すりごま、
	<田舎汁> ごぼう えのきだけ 大根 さといも けずり節 塩 ☆しょうゆ○ ★厚揚げ(冷) でん粉 こまつな	<小松菜の煮びたし> しめじ 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ○ こまつな	<トックスープ> にんじん ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ○ ☆豆腐 ★トック ★カットわかめ ねぎ	<海藻サラダ> 大根 きゅうり とうもろこし ★海藻ミックス 【別】 ★ドレッシング(青じそ)🍏○	<岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 さといも けずり節 ☆豆みそ ☆油揚げ ねぎ	<つんぎーだご汁> ごぼう 干しいたけ にんじん さといも けずり節 塩 ☆しょうゆ○ はくさい ★厚揚げ(冷) ★すいとん○ ねぎ	<つんぎーだご汁> ごぼう 干しいたけ にんじん さといも けずり節 塩 ☆しょうゆ○ はくさい ★厚揚げ(冷) ★すいとん○ ねぎ
					<みかん> みかん🍊		<のりの佃煮> ★のりの佃煮○🍥

	種別	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🍳卵	🥛乳(飲用牛乳を除く)
	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)		🌾小麦(調味料を除く)
	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)				🐟魚全般(だし・レトルトを除く)
						🐚甲殻・頭足類
				🍎果物	🍎果物	

アレルギーマーク (🍌…卵、🥛…乳(飲用乳を除く)、🌾…小麦、🌱…豆乳、∞…ナッツ、🐟…魚卵、🐚…甲殻、🦶…頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、🐚…貝、🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	30日(水) No. 8	31日(木) No. 23
使 用 食 材	<牛乳>🍌	<牛乳>🍌
	<揚げパン>	<☆赤飯>
	☆🍌O小型パン 小1,2年 ☆🍌O小型パン 小3~6年	<サケのきのこあんかけ>
	油 ★シナモンシュガー	サケ🐟 塩 ☆調味酒 でん粉 米粉 油
	<焼きビーフン> サラダ油 県産豚肉 しょうが ねぎ	【別】 生しいたけ えのきだけ 枝豆むきみ(冷)
	☆しょうゆO ☆調味酒	☆うすくちしょうゆO
	きくらげ 干しいたけ ☆だけのこ(レトルト) たまねぎ にんじん	☆本みりん けずり節 でん粉
	☆★鶏ガラスープの素 砂糖 塩 ☆こしょう	<小松菜の大豆あえ> 太もやし けずり節 ☆本みりん
	☆しょうゆO	☆うすくちしょうゆO
	キャベツ ピーマン ☆ビーフン	こまつな ★大豆フレーク
<フルーツ盛り合わせ>	<筏師汁>	
☆黄桃(レトルト)🍑 ★ダイスゼリー(マスカット)🍇 ★パイナップル(レトルト)🍍	県産豚肉 ごぼう ☆こんにゃく 大根 にんじん けずり節 ☆豆みそ ☆豆腐 ねぎ	

	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)
	🌾小麦(調味料を除く)	🌾小麦(調味料を除く)
		🐟魚全般(だし・レトルトを除く)
	🍎果物	