

令和7年1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・大豆・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	1月 7日(火) No. 1	8日(水) No. 3	9日(木) No. 2	10日(金) No. 4	14日(火) No. 8	
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	
	<☆米飯>	<☆麦ご飯>○	<☆麦ご飯>○	<☆米粉食パン>🥞○	<☆米飯>	
	<親子丼> 鶏肉 たまねぎ 干しいたけ ★かまぼこ 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ けずり節 ☆液卵🥚	<ニンシンのから揚げ> ニンジン🥕 しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ○ でん粉 米粉 油	<肉豆腐> 県産豚肉 ☆調味酒 たまねぎ にんじん ☆しらたき はくさい ★豆腐(冷) 砂糖	<煮込みハンバーグ> サラダ油 たまねぎ ★ハンバーグ ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 でん粉	<鶏肉のオランダ煮> 鶏肉 しょうが ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉 米粉 ★鶏レバー(粉付) 油 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉 ★鶏ガラスープの素	
	<小松菜のそぼろ炒め> サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 砂糖 ☆しょうゆ○ にんじん 太もやし こまつな ☆本みりん ☆しょうゆ○	<筑前煮> サラダ油 鶏肉 ごぼう にんじん れんこん ☆こんにゃく 干しいたけ ★あげはんぺん 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 さやいんげん	☆しょうゆ○ ☆本みりん ★花かつお <白玉ぜんざい> あずき 砂糖 塩 ★白玉団子(冷)	<キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ とうもろこし 塩 ☆こしょう	<ブロッコリーのおかかあえ> にんじん ブロッコリー キャベツ ☆うすくちしょうゆ○ ☆本みりん けずり節 ★花かつお	
	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 えのきだけ ★厚揚げ(冷) ★カットわかめ けずり節 ☆豆みそ ねぎ	<みぞれ汁> 大根 にんじん えのきだけ ★厚揚げ(冷) けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ○ ほうれん草	<炒めなます> サラダ油 大根 にんじん れんこん ☆油揚げ 砂糖 ☆本みりん ☆調味酒 ☆しょうゆ○ 塩 ☆酢 ☆白ごま	<白菜のスープ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも はくさい ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	<かきたま汁> 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ○ ☆豆腐 ほうれん草 でん粉 ☆液卵🥚	
	種別	種別	種別	種別	種別	
	ア レ ル ゲ ン	🥚卵				🥚卵
		🥛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)
		○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
			🐟魚全般(だし・レトルトを除く)			

令和7年1月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵・乳・小麦・大豆・ナッツ・魚卵・甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝類・果物) ☆年間物資 ★月別物資

南地区	15日(水) No. 6	16日(木) No. 5	17日(金) No. 7	20日(月) No. 9	21日(火) No. 11
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆麦ご飯>○	<☆麦ご飯>○	<☆クロワッサン>🥞○	<☆米飯>	<☆米飯>
	<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○ ☆本みりん 【別配缶】 ★ぜんまい ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん 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	<サバの味噌煮> サバ🐟 しょうが ねぎ 砂糖 ☆豆みそ ☆調味酒	<アサリのスパゲティ> ★スパゲティ○ にんにく サラダ油 ★魚のオイル漬け アサリ🐚 ☆白ワイン たまねぎ ★マッシュルーム ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう パセリ	<友禅ごはん> サラダ油 しょうが 鶏肉 砂糖 ☆調味酒 ☆うすくちしょうゆ○	<ワカサギの冬野菜あんかけ> ワカサギ🐟 しょうが ☆調味酒 米粉 てん粉 油 にんじん 生しいたけ ごぼう たまねぎ こねぎ ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ○ けずり節 でん粉
	<シナモンビーンズ> 大豆 でん粉 油 ★シナモンシュガー	<けんちん汁> ごま油 ごぼう ☆こんにゃく 大根 さといも ☆油揚げ ☆豆腐 ★角切昆布 けずり節 ☆しょうゆ○ 塩	<ポトフ> サラダ油 鶏肉 ☆白ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも かぶ ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	<大蔵のごつつお> ★せん切り昆布 ☆こんにゃく ごぼう ☆花麩○ 大根 さといも ★焼き豆腐(冷) けずり節 塩 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ☆本みりん	<かぶの柚子ドレッシングあえ> かぶ キャベツ とうもろこし 枝豆むきみ(冷) 【別配缶】 ★ドレッシング(柚子和風)🍏○
	<トックスープ> ★トック はくさい ★カットわかめ ねぎ ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ○		<フルーツヨーグルト> ☆黄桃(レトルト)🍑 ★りんご(レトルト)🍏 ★パイン(レトルト)🍍 ★【別】ヨーグルト🥛	<干し柿入りおひたし> こまつな はくさい ★柿(ドライフルーツ)🍑 けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ○	<油揚げと生姜のポカポカ 岐福(ぎふ)味噌豚汁> ごま油 県産豚肉 しょうが はくさい ☆油揚げ ☆豆腐 こまつな しょうが ☆豆みそ けずり節
	種別	種別	種別	種別	種別
	🥛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)
	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
		🐟魚全般(だし・レトルトを除く)			🐟魚全般(だし・レトルトを除く)
					🐟魚卵
		🐚貝類			
		🍏果物	🍏果物	🍏果物	

令和7年1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・大豆・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(水) No. 12	23日(木) No. 10	24日(金) No. 13	27日(月) No. 14	28日(火) No. 16
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆食うどん>〇	<☆麦ご飯>〇	<☆胚芽パン>🍞〇	<☆米飯>	<☆米飯>
	<肉きざみうどん> 県産豚肉 ☆調味酒 たまねぎ にんじん しめじ ☆油揚げ けずり節 ★昆布(だし) 塩 ☆うすくちしょうゆ〇 ☆本みりん こねぎ	<カレーライス> 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 にんじん じゃがいも ★☆サイコロチーズ🧀 塩 ☆洋風スープの素〇 ☆リンゴペースト🍏	<チキンシュニツェル トマトソース> ★チキンカツ〇 油 【別配缶】 たまねぎ サラダ油 ☆トマトソース ★ウスターソース ☆洋風スープの素〇 砂糖 塩	<味噌煮込みおでん> ☆こんにゃく 大根 さといも ★厚揚げ(冷) ★玉はんぺん さやいんげん ☆豆みそ ☆本みりん 砂糖	<豚肉のしょうが焼き> サラダ油 県産豚肉 しょうが たまねぎ ピーマン ☆本みりん ☆しょうゆ〇 ☆調味酒
	<揚げたこ焼き> ★たこ焼き🍡〇 油	★☆ケチャップ ★ウスターソース サラダ油 小麦粉〇 ☆カレー粉 脱脂粉乳🥛	<クラウトザラート> ☆ベーコン キャベツ ★白ワインピネガー 砂糖 塩 ブラックペッパー	<シシャモの磯辺揚げ> ししゃも🍷 ★青のり粉 小麦粉〇 米粉 油	<ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ〇 サラダ油 ひじき にんじん ☆油揚げ 砂糖
	<水菜の炊いたん> みずな 太もやし ☆うすくちしょうゆ〇 ☆本みりん けずり節 ★昆布(だし)	<フレンチサラダ> キャベツ とうもろこし きゅうり 【別配缶】 ★ドレッシング(フレンチ)🍏	<カルトツフェルズuppe> サラダ油 にんにく たまねぎ にんじん じゃがいも ★じゃがいも(ペースト) ☆洋風スープの素〇 塩 ☆こしょう 牛乳🥛 パセリ コーンスターチ	<白菜の煮びたし> にんじん しめじ こまつな はくさい けずり節 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ〇	☆しょうゆ〇 さやいんげん
	<ぶどうヨーグルト> ★ヨーグルト(ぶどう)🍇🥛	<フルーツ盛り合わせ> ★みかん(レトルト)🍊 ☆黄桃(レトルト)🍑 ★パイナップル(レトルト)🍍	☆洋風スープの素〇 塩 ☆こしょう 牛乳🥛 パセリ コーンスターチ		<花魁のすまし汁> 大根 干しいたけ えのきだけ ☆花魁〇 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ〇 ほうれん草
	<小魚> ★味付き小魚🐟		<チョコクリーム> ★チョコクリーム🍫🥛		
	種別	種別	種別	種別	種別
	🍳卵				
	🥛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)
〇小麦・大麦	〇小麦・大麦	〇小麦・大麦	〇小麦・大麦	〇小麦・大麦	
	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)	∞ナッツ			
🐚甲殻・頭足類			🐟魚卵		
🍎果物	🍎果物				

令和7年1月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵…卵…乳(飲用乳を除く)…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	29日(水) No. 17	30日(木) No. 15	31日(金) No. 18	
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	
	<☆ソフト麺>〇	<☆麦ご飯>〇	<☆コッペパン>🥞	
	<ミートソース> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 塩 ☆こしょう	<中華丼> サラダ油 しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 ☆しょうゆ〇	<ビーンズスープ> 大豆 サラダ油 鶏肉 塩 ☆こしょう	
	たまねぎ にんじん ★マッシュルーム 砂糖 ★ウスターソース ☆洋風スープの素〇	たまねぎ にんじん ☆たけのこ 干しいたけ ほしきくらげ はくさい	たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆サイコロチーズ🧀 ☆洋風スープの素〇	
	☆☆サイコロチーズ🧀 ☆★マーガリン🍞 小麦粉〇 ☆トマトソース ★トマトピューレ	むきエビ🦐 イカ🐙 ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ〇	☆☆サイコロチーズ🧀 ☆洋風スープの素〇 牛乳🥛 米粉 パセリ	
	<グリーンポテト> じゃがいも 塩 ☆こしょう ☆乾燥パセリ	☆しょうゆ〇 ☆調味酒 ごま油 でん粉	<オムレツ> ★オムレツ🍳	
	<コーンもやし> 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素〇 塩 ☆こしょう	<ギョーザ>〇 ★ギョーザ〇 油	<ブロッコリーのサラダ> ブロッコリー キャベツ とうもろこし 【別配缶】 ★ドレッシング(コーン)🍏	
		<わかめスープ> ★カットわかめ えのきだけ キャベツ ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆つすくちしょうゆ〇 ねぎ		
	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)
〇小麦・大麦		〇小麦・大麦	〇小麦・大麦	
		🦐甲殻・頭足類		
			🍏果物	