

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>	<ニンシンのから揚げ>	<肉豆腐>	<煮込みハンバーグ>	<鶏肉のオランダ煮>
	鶏肉	ニンジン🥕	県産豚肉	サラダ油	鶏肉
	たまねぎ	しょうが	☆調味酒	たまねぎ	しょうが
	干しいたけ	☆調味酒	たまねぎ	★ハンバーグ	☆しょうゆ○
	★かまぼこ	☆しょうゆ○	にんじん	★☆ケチャップ	☆調味酒
	砂糖	でん粉	☆しらたき	★ウスターソース	でん粉
	☆うすくちしょうゆ○	米粉	はくさい	砂糖	米粉
	けずり節	油	★豆腐(冷)	でん粉	★鶏レバー(粉付)
☆液卵🥚		砂糖		油	
	<筑前煮>	☆しょうゆ○	<キャベツのソテー>	砂糖	☆しょうゆ○
	サラダ油	☆本みりん	サラダ油	☆しょうゆ○	☆調味酒
	鶏肉	★花かつお	キャベツ	☆鶏ガラスープの素	
	県産豚肉		とうもろこし	<ブロッコリーのおかかあえ>	にんじん
	☆調味酒	<白玉ぜんざい>	塩	ブロッコリー	キャベツ
	砂糖	あずき	☆こしょう	☆うすくちしょうゆ○	☆本みりん
	☆しょうゆ○	砂糖		けずり節	けずり節
	にんじん	塩	<白菜のスープ>	★花かつお	
	太もやし	★白玉団子(冷)	☆ベーコン	<かきたま汁>	干しいたけ
	こまつな	☆しょうゆ○	たまねぎ	干しいたけ	けずり節
	☆本みりん	☆調味酒	にんじん	塩	☆うすくちしょうゆ○
	☆しょうゆ○	さやいんげん	じゃがいも	☆豆腐	ほうれん草
	<大根の岐福(ぎふ)味噌汁>	<みぞれ汁>	はくさい	☆液卵🥚	でん粉
	大根	大根	☆洋風スープの素○		
	えのきだけ	にんじん	塩		
	★厚揚げ(冷)	えのきだけ	☆こしょう		
	★カットわかめ	★厚揚げ(冷)			
	けずり節	けずり節			
	☆豆みそ	塩			
	ねぎ	☆うすくちしょうゆ○			
		ほうれん草			
	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	<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	<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
	【別配缶】 ★ぜんまい ☆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	<ほうれん草のごまあえ> ほうれん草 はくさい にんじん ☆うすくちしょうゆ🍷 ☆本みりん すりごま、	★マッシュルーム ☆洋風スープの素🍷 塩 ☆こしょう パセリ	【別配缶】 ★いり卵🍷 【別配缶】 ★ぎざみのり(一食)	☆うすくちしょうゆ🍷 けずり節 でん粉
	☆しょうゆ🍷 塩 ☆こしょう ☆コチュジャン	<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)🍷🍷
	<シナモンビーンズ> 大豆 でん粉 油 ★シナモンシュガー		<フルーツヨーグルト> ☆黄桃(レトルト)🍷 ★りんご(レトルト)🍷 ★パイ(レトルト)🍷 ★【別】ヨーグルト🍷	☆しょうゆ🍷 ☆調味酒 ☆本みりん	<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
	<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🍷			<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🍷	
	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)・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 けずり節 ☆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)	☆カレールー	<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)🍇🥛	★ドレッシング(フレンチ)🍏	☆洋風スープの素〇 塩 ☆こしょう		<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
		<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)🍍	<チョコクリーム> ★チョコクリーム🍫🥛		
		<小魚> ★味付き小魚🐟			
	種別	種別	種別	種別	種別
	ア レ ル ゲ ン	🥚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
	アレルギーマーク	アレルギーマーク	アレルギーマーク	アレルギーマーク
🥛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		