

令和7年7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…乳(飲用乳を除く)、豆乳…豆乳、ナッツ…ナッツ、魚卵…魚卵、甲殻…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、貝…貝、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	7月 1日(火) No. 7	2日(水) No. 3	3日(木) No. 6	4日(金) No. 9	7日(月) No. 4
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆米飯>	<☆ソフト麺>○	<☆米飯>	<☆黒パン>🍞○	<☆米飯>
	<厚焼き卵>	<ツナトマトソース>	<アジの南蛮漬>	<鶏肉のレモンソース>	<ちらしごはん>
	★厚焼き卵🍳○	サラダ油	アジ🐟	鶏肉	干しいたけ
		にんにく	塩	☆調味酒	ごぼう
	<肉じゃが>	たまねぎ	☆こしょう	小麦粉○	にんじん
	サラダ油	にんじん	米粉	米粉	★高野豆腐
	県産豚肉	トマト	でん粉	油	★かんぴょう
	たまねぎ	☆サイコロチーズ🧀	油	砂糖	砂糖
	にんじん	★トマトピューレ	☆しょうゆ	☆うすくちしょうゆ	☆うすくちしょうゆ
	じゃがいも	★☆ケチャップ	☆穀物酢	★レモン果汁🍊	☆穀物酢
	砂糖	☆洋風スープの素	砂糖		塩
	☆しょうゆ	★ローリエ	赤とうがらし	<大根サラダ>	☆油揚げ
	けずり節	砂糖	きゅうり	とうもろこし	枝豆むきみ
	さやいんげん	塩	たまねぎ	大根	【別配】
		☆こしょう		きゅうり	★錦糸卵🍳
	<冬瓜のカレー汁>	小麦粉○	<じゃがいものきんぴら>	【別配缶】	<小イワシのから揚げ>
	サラダ油	☆★マーガリン🧈	サラダ油	★ドレッシング(青じそ)🍏	★小イワシ粉つき🍳●
	鶏肉	★魚のオイル漬け	ごぼう	<ポテトスープ>	油
	干しいたけ		☆つきだしこんにゃく	☆ベーコン	<天の川米めん汁>
	けずり節	<枝豆の塩ゆで>	★あげはんぺん	たまねぎ	えのきだけ
	☆調味酒	枝豆	にんじん	にんじん	けずり節
	塩	塩	じゃがいも	じゃがいも	塩
	☆カレー粉	<もやしソテー>	砂糖	☆洋風スープの素	☆うすくちしょうゆ
	☆うすくちしょうゆ	☆ベーコン	☆しょうゆ	塩	★かまぼこ(ほし)
	とうがん	とうもろこし	塩	☆こしょう	★米粉麺
	★厚揚げ(冷)	太もやし	さやいんげん		ほうれん草
	でん粉	☆洋風スープの素	<岐福味噌汁>		<セタゼリー>
	こまつな	塩	大根		★ゼリー(セタ)🍏
		☆こしょう	えのきだけ		
ア レ ル ゲ ン	種別	種別	種別	種別	種別
	🍳卵				🍳卵
		🥛乳(飲用牛乳を除く)			
	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)		○小麦・大麦(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)
					🍱魚卵
				🍏果物	🍏果物

令和7年7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…乳(飲用乳を除く)、豆乳…豆乳、ナッツ…ナッツ、魚卵…魚卵、甲殻…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、貝…貝、果物…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	8日(火) No. 12	9日(水) No. 13	10日(木) No. 1	11日(金) No. 2	14日(月) No. 10
使用食材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆コッペパン>🍞○	<☆米飯>
	<とり天> 鶏肉 しょうが にんにく ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆調味酒	<カレーライス> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう	<親子丼> 鶏肉 たまねぎ にんじん 砂糖 ☆うすくちしょうゆ けずり節 ★かまぼこ ☆液卵🥚	<魚のフライ> ★魚のフライ🐟○ 油	<麻婆豆腐> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆豆みそ 砂糖 ☆豆板醤 塩
	小麦粉○ でん粉 油	たまねぎ にんじん じゃがいも ☆サイコロチーズ🧀	★おおかあえ> しめじ 太もやし ☆しょうゆ ☆本みりん こまつな ★花かつお	【別配】 ★ドレッシング(和風)🍏	☆鶏ガラスープの素 ★豆腐(冷) でん粉 にら ごま油
	<てんしょの煮つけ> サラダ油 切り干し大根 干しいたけ にんじん 砂糖 ☆うすくちしょうゆ けずり節 ★魚のオイル漬け さやいんげん	☆リンゴペースト🍏 ★☆ケチャップ ★ウスターソース 塩 小麦粉○ ☆★マーガリン🍏 ☆カレー粉 脱脂粉乳🥛	<じゃがいもの味噌汁> じゃがいも けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ★カットわかめ ねぎ	<ミネストローネ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも トマト ★トマトピューレ ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★シエルマカロニ○	<ゴーヤの甘辛煮> にがうり 米粉 じゃがいも 油 砂糖 ☆本みりん ☆穀物酢 ☆うすくちしょうゆ ☆白ごま(いり)、
	<麦味噌汁> えのきだけ けずり節 ★麦味噌 ☆豆腐 かぼちゃ ねぎ	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ サラダ油 たまねぎ 赤ピーマン 砂糖 塩 ☆こしょう ☆穀物酢 パセリ <福神漬> ★福神漬			<中華炒め> サラダ油 にんじん 太もやし ☆鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ チンゲンサイ
	種別	種別	種別	種別	種別
アレルギー			🥚卵		
		🥛乳(飲用牛乳を除く)			
	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)		○小麦・大麦(調味料を除く)	
				🐟魚全般(だし・レトルトを除く)	
		🍏果物		🍏果物	

令和7年7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)、🥚…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

茜部小	15日(火) No. 15	16日(水) No. 8	17日(木) No. 11	18日(金) No. 14
使 用 食 材	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
	<☆米飯>	<☆一食中華麺>○	<☆米飯>	<☆コッペパン>🍌○
	<サバのから揚げ>	<ジャージャー麺>	<なすと豚肉の味噌炒め>	<肉団子のケチャップ煮>
	サバ🐟	ごま油	サラダ油	サラダ油
	しょうが	県産豚肉	県産豚肉	たまねぎ
	☆しょうゆ	にんにく	にんにく	★肉団子
	☆調味酒	しょうが	しょうが	☆★トマトソース
	でん粉	たまねぎ	たまねぎ	★☆ケチャップ
	米粉	☆だけのこ(レトルト)	なす	★トマトピューレ
	油	干しいたけ	ピーマン	★ウスターソース
	<小松菜のそぼろ炒め>	にんじん	砂糖	砂糖
	サラダ油	ピーマン	☆本みりん	ピーマン
	県産豚肉	☆しょうゆ	☆しょうゆ	でん粉
	☆調味酒	砂糖	☆豆みそ	
	砂糖	★テンメンジャン○	でん粉	<グリーンポテト>
	☆しょうゆ	☆豆板醤	<五目豆>	じゃがいも
	太もやし	☆調味酒	大豆	塩
	こまつな	☆鶏ガラスープの素	砂糖	☆こしょう
	☆本みりん	でん粉	☆しょうゆ	☆乾燥パセリ
	☆しょうゆ	<シューマイ>		<かぼちゃのクリームスープ>
	<八杯汁>	★コーンシューマイ○		サラダ油
	☆こんにゃく	<厚揚げのオイスターソース炒め>		たまねぎ
	ごぼう	サラダ油		★かぼちゃペースト
	干しいたけ	にんにく		★白いんげん豆ペースト
	にんじん	ほしきくらげ		☆洋風スープの素
	けずり節	★厚揚げ(冷)		塩
	☆しょうゆ	太もやし		☆こしょう
	塩	塩		牛乳🥛
	☆豆腐	☆こしょう		コーンスターチ
	☆油揚げ	☆しょうゆ		
	でん粉	★オイスターソース🍌	<ずまし汁>	
	ねぎ	チンゲンサイ	えのきだけ	
			けずり節	
			☆うすくちしょうゆ	
			塩	
			☆豆腐	
			☆花魁○	
			ほうれん草	
ア レ ル ゲ ン	種別	種別	種別	種別
				🥛乳(飲用牛乳を除く)
		○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	
	🐟魚全般(だし・レトルトを除く)			
		🍌貝類		