

令和7年9月分 茜部小学校給食献立材料表

1

アレルギーマーク (㉟…卵、㉟…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	8月 28日(木) No. 5	29日(金) No. 22	1日(月) No. 18	2日(火) No. 4	3日(水) No. 6	4日(木) No. 17
使 用 食 材	<牛乳>㉟ <☆米飯>	<牛乳>㉟ <☆コッペパン>㉟○	<牛乳>㉟ <☆米飯>	<牛乳>㉟ <わかめご飯> ★アルファ化米 ★炊き込みわかめの具	<牛乳>㉟ <☆一食中華麺>○	<牛乳>㉟ <☆米飯>
	<ドライカレー> サラダ油 県産豚肉 塩 ☆こしょう にんにく しょうが たまねぎ ★カット大豆 にんじん とうもろこし 小麦粉○ ☆サイコロチーズ㉟ ☆洋風スープの素 ★トマトピューレ ★ウスターソース ☆カレー粉 ピーマン	<ボークビーンズ> 大豆 サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも ★トマトピューレ ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<タコライス> 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 砂糖 ☆しょうゆ ☆洋風スープの素 サラダ油 たまねぎ トマト ☆洋風スープの素 ★☆ケチャップ ★チリソース 塩 ☆こしょう	<イワシの甘露煮> ★イワシの甘露煮○ <岐福味噌汁> にんじん たまねぎ 切り干し大根 じゃがいも ★煮干粉 赤みそ ★高野豆腐 <ゼリー> ★ミニゼリー●	<担々麺> サラダ油 県産豚肉 にんにく ☆豆板醤 太もやし ★メンマ ★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ 赤みそ にら ★ごま(ペースト)、 すりごま、	<厚焼き卵> ★厚焼き卵㉟ <肉じゃが> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも けずり節 砂糖 ☆しょうゆ カットさやいんげん <花魁のすまし汁> えのきだけ 大根 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆花魁○ ねぎ
	<枝豆の塩ゆで> 枝豆 塩	<ひじきサラダ> 大根 きゅうり とうもろこし ひじき ★ドレッシング(ごま)、	<にんじんシリシリ> サラダ油 にんじん とうもろこし ☆こしょう ☆しょうゆ ★魚のオイル漬け <卵入りアーサー汁> 干しいたけ けずり節 ☆調味酒 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 ★あおさ でん粉 ☆液卵㉟ ねぎ <ゼリー> ★ゼリー(オレンジ)●		<春巻き> ★春巻き○ 油 <中華あえ> ほしきくらげ キャベツ きゅうり 塩 砂糖 酢 ☆うすくちしょうゆ ★はるさめ ごま油	
	<大根としめじのスープ> ☆ベーコン 大根 しめじ ☆洋風スープの素 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆調味酒 こまつな					
ア レ ル ゲ ン	種別	種別	種別	種別	種別	種別
	㉟乳(飲用牛乳を除く)	㉟卵	㉟卵			㉟卵
	○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)	○小麦・大麦(調味料を除く)
			●果物	●果物		

アレルギーマーク (㉟…卵、㉟…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナッツ、●…魚卵、㉟…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、㉟…貝、㉟…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	5日(金) No. 16	8日(月) No. 9	9日(火) No. 10	10日(水) No. 1	11日(木) No. 20	12日(金) No. 12
使 用 食 材	<牛乳> ㉟ <☆黒パン> ㉟○	<牛乳> ㉟ <☆米飯>	<牛乳> ㉟ <☆米飯>	<牛乳> ㉟ <☆米飯>	<牛乳> ㉟ <☆米飯>	<牛乳> ㉟ <☆コッペパン> ㉟○
	<貝柱のチャウダー> サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆サイコロチーズ ㉟ ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう 貝柱【いたやがい】 ㉟ ★牛乳 ㉟ 米粉	<青椒肉絲> サラダ油 県産豚肉 しょうが ☆たけのこ ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん ★オイスターソース ㉟ ピーマン でん粉	<ソースかつ> ★トンカツ 油 ★ウスターソース ★☆ケチャップ 砂糖 ☆本みりん	<ツナごはん> ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん しょうが 枝豆むきみ 【別配缶】★いり卵 ㉟	<ちくわの香味揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 ★紅しょうが 小麦粉○ 米粉 油	<アジのマリネ> アジ ㉟ 塩 ☆こしょう 小麦粉○ 米粉 油 たまねぎ きゅうり 砂糖 酢 サラダ油 塩 ☆こしょう
	<フライビーンズ> 大豆 でん粉 油 塩	<コーン卵スープ> サラダ油 たまねぎ ★コーンペースト とうもろこし ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう でん粉	<こしね汁> サラダ油 鶏肉 ☆こんにゃく 干しいたけ ごぼう 大根 さといも けずり節 ☆白みそ ☆調味酒 ☆しょうゆ ☆油揚げ ☆豆腐 ねぎ	<じゃがいものきんぴら> サラダ油 ごぼう にんじん ☆つきだしこんにゃく じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ 塩 ★あげはんぺん カットさやいんげん	<ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ サラダ油 にんじん ひじき けずり節 砂糖 ☆しょうゆ ☆油揚げ	<野菜のソテー> サラダ油 とうもろこし 太もやし キャベツ 塩 ☆こしょう
	<キャベツとツナのソテー> サラダ油 しめじ キャベツ とうもろこし ★魚のオイル漬け 塩 ☆こしょう こまつな	☆液卵 ㉟ ねぎ <豆乳杏仁豆腐> ★豆乳杏仁豆腐 ● ★バイン(レトルト) ㉟		<きのこ汁> 大根 えのきだけ しめじ 干しいたけ けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆豆腐 ねぎ	<大根の岐福味噌汁> 大根 えのきだけ けずり節 赤みそ ☆豆腐 ★カットわかめ こまつな	<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 ★白いんげん豆(ゆで) ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★マカロニ○
	種別	種別	種別	種別	種別	種別
	㉟ 乳(飲用牛乳を除く)	㉟ 卵		㉟ 卵		
		● 豆乳(豆腐等以外)				
					○ 小麦・大麦(調味料を除く)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)
						㉟ 魚全般(だし・レトルトを除く)
	㉟ 貝類	㉟ 貝類				
		㉟ 果物				

アレルギーマーク (卵…卵, 乳…乳 (飲用乳を除く), ●…豆乳, ∞…ナッツ, ●…魚卵, 甲…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか), 貝…貝, 果…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	16日(火) No. 2	17日(水) No. 11	18日(木) No. 21	19日(金) No. 7	22日(月) No. 13	24日(水) No. 14
使 用 食 材	<牛乳> 乳 <☆米飯>	<牛乳> 乳 <ソフト麺>	<牛乳> 乳 <☆米飯>	<牛乳> 乳 <☆コッパン> 乳○	<牛乳> 乳 <☆米飯>	<牛乳> 乳 <☆米飯>
	<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 ☆本みりん ☆しょうゆ ☆調味酒 ピーマン	<ボンゴレソース> サラダ油 にんにく たまねぎ ★マッシュルーム にんじん ★ローリエ 砂糖 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 トマト ★☆ケチャップ ★トマトピューレ	<なすの味噌かけ> なす 米粉 油 サラダ油 県産豚肉 しょうが 赤みそ ☆調味酒 砂糖 ☆本みりん	<カレーフライドチキン> 鶏肉 ☆調味酒 ☆こしょう ☆カレー粉 ★☆ケチャップ ★ウスターソース ☆しょうゆ 小麦粉○ 米粉 油	<サバの煮つけ> サバ 魚 しょうが ねぎ ざらめ ☆しょうゆ ☆本みりん ☆調味酒	<中華丼> サラダ油 県産豚肉 しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ たまねぎ ☆だけのこ 干しいたけ にんじん はくさい ★★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 イカ 魚 でん粉 ごま油
	<おひたし> にんじん キャベツ 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ	小麦粉○ ★★マーガリン 乳 ☆サイコロチーズ 乳 アサリ 魚 ☆調味酒	<大豆あえ> 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ こまつな ★大豆フレーク	<コーンもやし> 太もやし 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 にんじん けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん こまつな すりごま、 ☆白ごま (いり)、	★★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 イカ 魚 でん粉 ごま油
	<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 でん粉 ☆花麴○ ☆液卵 卵 ねぎ	<ピーンズサラダ> キャベツ きゅうり ★ミックスピーンズ 枝豆むきみ ★ドレッシング(コーン) 果 ☆調味酒	<しんじょ汁> 干しいたけ にんじん けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★しんじょ ☆豆腐 ねぎ	<コンソメスープ> ☆ベーコン にんじん しめじ じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう キャベツ	<さつまいもの豆乳汁> 鶏肉 ごぼう しめじ けずり節 赤みそ ☆白みそ ☆調味酒 ☆油揚げ さつまいも ★豆乳●	<ギョーザ>○ ★ギョーザ○ 油 <わかめスープ> えのきだけ ★★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ キャベツ ★カットわかめ
ア レ ル ゲ ン	種別	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)	
					豆乳(豆腐等以外)	
	○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)		○小麦・大麦(調味料を除く)
					魚全般(だし・レトルトを除く)	
						甲殻・頭足類
		貝類				
		果物				

令和7年9月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (㉟…卵、㉟…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	25日 (木) No. 3	26日 (金) No. 19	29日 (月) No. 8	30日 (火) No. 23
使 用 食 材	<牛乳> ㉟ <☆米飯>	<牛乳> ㉟ <☆小型パン> ㉟○	<牛乳> ㉟ <☆米飯>	<牛乳> ㉟ <☆米飯>
	<シシャモのごま揚げ> シシャモ● ㉟ 黒ごま (いり)、 ☆白ごま (いり)、 小麦粉○ 米粉 油	<きのこスパゲティ> ★スパゲティ○ サラダ油 県産豚肉 たまねぎ 干しいたけ ★マッシュルーム しめじ	<和風ハンバーグ> ★ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん	<ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉 (平切) 塩 こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆ケチャップ ★ウスターソース 塩 洋風スープの素 小麦粉 サラダ油 ★デミグラスソース○
	<筑前煮> サラダ油 鶏肉 ごぼう ☆こんにゃく 干しいたけ にんじん けずり節 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 枝豆むきみ ☆角麩○	☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ピーマン	<おかかあえ> 太もやし けずり節 ☆しょうゆ ☆本みりん ほうれん草 ★花かつお	★☆ケチャップ ★ウスターソース 塩 洋風スープの素 小麦粉 サラダ油 ★デミグラスソース○
	<なすの岐福味噌汁> えのきだけ けずり節 赤みそ ☆油揚げ なす ☆豆腐 ★カットわかめ こまつな	<ポテトスープ> サラダ油 ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	<岐福早田味噌汁> 大根 えのきだけ にんじん けずり節 赤みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ★おつゆ麩○ こねぎ	<鶏肉のレモン煮> 鶏肉 調味酒 小麦粉○ 米粉 油 砂糖 うすくちしょうゆ ★レモン果汁●
		<フルーツポンチ> ☆黄桃 (レトルト) ● ★ダイスゼリー (マスカット) ● ★バイン (レトルト) ●		<コーンもやし> 太もやし ホールコーン (冷) 洋風スープの素 塩 こしょう
ア レ ル ゲ ン	種別	種別	種別	種別
	○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)	○小麦・大麦 (調味料を除く)
	㉟魚全般 (だし・レトルトを除く)			
	●魚卵			
		●果物		●果物