

令和7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), ●…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	10月 1日(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)
	No. 2	No. 13	No. 3	No. 4
	<牛乳> ☼	<牛乳> ☼	<牛乳> ☼	<牛乳> ☼
	<☆ソフト麺>	<☆米飯>	<☆食パン>	<☆米飯>
使	<肉味噌> サラダ油 しょうが 鶏肉 (ミンチ用) ☆調味酒 たまねぎ にんじん けずり節 砂糖 ☆赤みそ でん粉	<しょういめし> サラダ油 鶏肉 (切込) ごぼう にんじん 干しいたけ (ホール) ★高野豆腐 (細) ★かんぴょう (カット) 砂糖 ☆しょうゆ 枝豆むきみ (冷)	<チリコンカン> サラダ油 にんにく 赤とうがらし 県産豚肉(ミンチ用) 塩 こしょう たまねぎ ★ウスターソース ★ケチャップ 金時豆	<サワラのたつた揚げ> サワラ しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ でん粉 米粉 油
用				
食	<ふかしいも> さつまいも 塩	<牛肉コロッケ> ★牛肉コロッケ 油	<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	<甘酢あえ> キャベツ にんじん 塩 砂糖 ☆うすくちしょうゆ 酢
材	<キャベツのおかかあえ> 太もやし キャベツ ホールコーン (冷) ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん けずり節 ★花かつお	<うち豆汁> 大根 ★うち豆 油揚げ しめじ けずり節 ☆赤みそ ☆白みそ こまつな	<コンソメスープ> 大根 にんじん じゃがいも ★カットウインナー ☆洋風スープの素 塩 こしょう	<お月見汁> 鶏肉 (切込) 干しいたけ (ホール) さといも けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ★白玉団子 (冷) こまつな

令和7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), ●…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	7日(火) No. 9	8日(水) No. 5	9日(木) No. 8	10日(金) No. 16
使 用 食 材	<牛乳> ☼	<牛乳> ☼	<牛乳> ☼	<牛乳> ☼
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆一食中華麺> ☼○
	<高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉(切込) たまねぎ にんじん 干しいたけ(ホール) ★高野豆腐 砂糖 ☆うすくちしょうゆ 塩 けずり節 ☆液卵	<ちくわの磯辺揚げ> ちくわ 青のり粉 小麦粉 米粉 油	<肉じゃが> サラダ油 県産豚肉(平切) にんじん たまねぎ ☆しらたき じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 さやいんげん(冷)	<野菜ラーメン> サラダ油 にんにく 県産豚肉(平切) ☆調味酒 しょうゆ にんじん 太もやし きくらげ(スライス) ★なると巻き キャベツ ☆鶏ガラスープの素 塩 ☆しょうゆ こしょう ねぎ
	<おひたし> 太もやし こまつな けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん	<くきわかめの炒め煮> ごま油 県産豚肉(平切) つきだしこんにゃく にんじん くきわかめ(冷) ☆調味酒 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん さやいんげん(冷) 白ごま(いり)	<厚焼き卵> ★厚焼き卵	<ギョーザ> ★ギョーザ 油
	<豚汁> 県産豚肉(平切) ごぼう 大根 ☆こんにゃく ☆油揚げ さといも けずり節 ☆赤みそ ☆白みそ ねぎ	<つくね汁> ★鶏つくね(冷) ☆調味酒 大根 ごぼう ☆赤みそ けずり節 こまつな	☆うすくちしょうゆ ★かまぼこ(魚) ★米粉麺(冷) ほうれん草	<じゃがいもの中華炒め> ごま油 じゃがいも にんじん ★オイスターソース ☆うすくちしょうゆ 塩 こしょう 砂糖 酢
				<ゼリー> ★ミニゼリー

令和7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), ●…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	14日(火) No. 22	15日(水) No. 12	16日(木) No. 1	17日(金) No. 19
使 用 食 材	<牛乳> ☼ <☆米飯>	<牛乳> ☼ <☆黒パン> ☼○	<米飯> <牛乳> ☼	<牛乳> ☼ <☆米飯>
	<タラのきのこあんかけ> タラ(角切) 塩 ☆調味酒 でん粉 米粉 油 けずり節 ☆うすくちしょうゆ 本みりん しめじ えのきだけ でん粉	<鶏肉のケチャップ煮> サラダ油 鶏肉(2cm角切) にんにく 塩 こしょう たまねぎ ☆調味酒 砂糖 ★ケチャップ ★ウスターソース ☆洋風スープの素 コーンスターチ	<肉団子の中華煮> サラダ油 にんじん たまねぎ ☆たけのこ(レトルト) ★肉団子 はくさい 砂糖 ☆しょうゆ ☆鶏ガラスープの素 塩 でん粉	<三色ごはん> サラダ油 しょうが 県産豚肉(ミンチ用) 砂糖 ☆しょうゆ さやいんげん(冷) 〔別配缶〕☆いり卵
	<煮びたし> こまつな 太もやし 油揚げ けずり節 ☆うすくちしょうゆ 本みりん	<まめまめポテト> サラダ油 大豆(ゆで) 枝豆むきみ(冷) じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 こしょう	<切り干し大根のオイスターソース炒め> ごま油 切り干し大根(せん) ☆しょうゆ チンゲンサイ ☆オイスターソース 調味酒 塩 こしょう でん粉	<揚げ大豆> 大豆 でん粉 角切昆布 油 塩
	<筏師汁> 県産豚肉(平切) ごぼう にんじん こんにゃく 豆腐 けずり節 ☆赤みそ ねぎ	<白菜のスープ> ベーコン たまねぎ にんじん はくさい ☆洋風スープの素 塩 こしょう ☆うすくちしょうゆ	<ワンタンスープ> サラダ油 県産豚肉(平切) きくらげ(スライス) 太もやし ☆鶏ガラスープの素 塩 こしょう ☆しょうゆ ☆ワンタン ねぎ 1	<岐福(ぎふ)味噌汁> にんじん えのきだけ はくさい ★厚揚げ(冷) けずり節 ☆赤みそ ★カットわかめ ねぎ

令和7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), ●…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	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)
	No. 18	No. 15	No. 11	No. 10
使 用 食 材	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛
	<☆米飯>	<☆米飯>	<ソフト麺>	<☆米飯>
	<サバの味噌煮> サバ しょうが ねぎ 砂糖 ☆赤みそ ☆調味酒	<カレーライス> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉(平切) 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 ☆洋風スープの素 ☆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	<和風あんかけ> 鶏肉(切込) 干しいたけ(ホール) にんじん ☆油揚げ ★かまぼこ はくさい けずり節 塩 ☆しょうゆ ねぎ でん粉	<ひじきごはん> サラダ油 鶏肉(切込・細かめ) にんじん ひじき(米) 干しいたけ(ホール) ★ちくわ ★高野豆腐(細) けずり節 砂糖 ☆しょうゆ 本みりん さやいんげん(冷)
	<小松菜のそぼろ炒め> サラダ油 県産豚肉(ミンチ用) ☆調味酒 砂糖 ☆しょうゆ しめじ こまつな 本みりん ☆しょうゆ		<かき揚げ> 大豆(ゆで) ごぼう たまねぎ ★くわかめ(冷) ☆調味酒 小麦粉 米粉 塩 油	<厚揚げのそぼろあんかけ> ★厚揚げ(冷) サラダ油 県産豚肉(ミンチ用) しょうが ☆調味酒 ☆しょうゆ ☆本みりん けずり節 でんぷん
	<かきたま汁> 干しいたけ(ホール) えのきだけ 豆腐 けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆液卵 ほうれん草 でん粉	<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 にんじん 砂糖 塩 こしょう ☆酢	<大根とツナの煮もの> ★魚のオイル漬け 大根 砂糖 ☆しょうゆ 塩 けずり節	<具だくさん岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 にんじん さといも はくさい けずり節 ☆赤みそ カットわかめ
		<コーンキャベツ> キャベツ ホールコーン(冷) ☆洋風スープの素 塩 こしょう		

令和7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), ●…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	24日(金) No. 17	27日(月) No. 14	28日(火) No. 6	29日(水) No. 7
使 用 食 材	<牛乳> ☼ <☆コッペパン> ☼○	<牛乳> ☼ <☆米飯>	<牛乳> ☼ <☆米飯>	<牛乳> <小型コッペパン> 低学年(1～2年) 高学年(3～6年)
	<貝柱とさつまいものシチュー> サラダ油 鶏肉(2cm角切) 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 ★貝柱(イタヤ貝・冷) ☆マーガリン 小麦粉 脱脂粉乳	<シシャモの天ぷら> シシャモ● 小麦粉 米粉 油 <おからの炒り煮> サラダ油 鶏肉(切込) 干しいたけ(ホール) ★ちくわ ★おから(乾燥) 枝豆むきみ(冷) 砂糖 ☆しょうゆ 塩 ねぎ けずり節	<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(水煮) ホールコーン(冷) ☆洋風スープの素 ☆トマトピューレ ☆ケチャップ チリパウダー 塩 こしょう <粉ふきいも> じゃがいも 塩 こしょう	<揚げパン> 油 ★シナモンシュガー <焼きビーフン> サラダ油 県産豚肉(平切) しょうが ねぎ ☆しょうゆ ☆調味酒 にんじん たけのこ(レトルト) 干しいたけ(ホール) たまねぎ キャベツ ☆鶏ガラスープの素 砂糖 塩 こしょう ☆しょうゆ ☆ビーフン
	<キャベツのカレーソテー> サラダ油 キャベツ ホールコーン(冷) カレー粉 塩 こしょう	<五目汁> 大根 にんじん 油揚げ しめじ 塩 ☆うすくちしょうゆ けずり節 ほうれん草 <みかん> みかん	<卵スープ> キャベツ えのきだけ ☆洋風スープの素 塩 こしょう でん粉 ☆液卵 ほうれん草	<杏仁豆腐> ★杏仁寒天 ★パイナップル(レトルト) ☆黄桃(レトルト)
	<フルーツポンチ> ☆黄桃(レトルト) ★パイナップル(レトルト) ★ダイスゼリー(梨)			

令和7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), ●…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		30日(木)	31日(金)
		No. 20	No. 21
使 用 食 材		<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛
		<☆米飯>	<☆コッペパン> 🍞○
		<鶏肉と大豆の煮物> 大豆 サラダ油 しょうが ねぎ 鶏肉(2cm角切) 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ	<鶏肉のレモンソース> 鶏肉(2cm角切) ☆調味酒 小麦粉 米粉 油 砂糖 ☆うすくちしょうゆ レモン果汁
		<ごまあえ> はくさい こまつな けずり節 ☆うすくちしょうゆ 本みりん すりごま	<青菜とツナのソテー> サラダ油 キャベツ ほうれん草 ★魚のオイル漬け ホールコーン(冷) ☆洋風スープの素 塩 こしょう
		<けんちん汁> ごま油 ごぼう 大根 さといも にんじん 油揚げ 豆腐 角切昆布 けずり節 塩 ☆しょうゆ	<大根としめじのスープ> ベーコン 大根 にんじん しめじ ☆洋風スープの素 ☆しょうゆ 塩 こしょう ☆調味酒