

アフレルゲンマーク (◎…卵, □…乳 (飲用乳を除く), ●…豆乳, △…ナツツ, ○…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

箇部小	1月 7日(水)	8日(木)	9日(金)	13日(火)	14日(水)
	No. 5	No. 1	No. 7	No. 15	No. 16
使 用 食 材	<牛乳> ◎ <☆米飯>	<牛乳> ◎ <☆米飯>	<牛乳> ◎ <☆食パン> ◎○	<牛乳> ◎ <☆米飯>	<牛乳> ◎ <☆ソフト麺>○
	<ツナカレー> サラダ油 にんにく しょうが たまねぎ にんじん じゃがいも ★魚のオイル漬け 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素	<高野豆腐の卵とじ> サラダ油 鶏肉 たまねぎ 干しいたけ けずり節 砂糖 ☆うすくちしょうゆ 塩 ★高野豆腐 液卵◎ さやいんげん	<煮込みハンバーグ> サラダ油 たまねぎ ★☆ケチャップ ★ウスターーソース 砂糖 ★ハンバーグ でん粉	<麻婆豆腐> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 ☆調味酒 赤みそ ☆しょうゆ 砂糖 ☆豆板醤 塩 <小松菜のソテー> サラダ油 ☆ベーコン にんじん キャベツ 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素	<和風卵あん> 鶏肉 干しいたけ たまねぎ にんじん けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆油揚げ ★かまぼこ でん粉 液卵◎ ほうれん草
	☆リンゴペースト● ★☆ケチャップ ★ウスターーソース				
	★★マーマリン◎ 小麦粉○ ☆カレー粉	<ゼンざい> あずき 砂糖 塩 ★白玉団子			<粉ふきいも> じゃがいも 塩 ☆こしょう
	☆サイコロチーズ◎ 脱脂粉乳 ◎				
	<フライピーンズ> 大豆 でん粉 油 塩	<田舎汁> 大根 ごぼう にんじん さといち ☆油揚げ けずり節 塩 ☆しょうゆ こまつな	<コーンポタージュ> サラダ油 たまねぎ ★コーンペースト とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★牛乳(調理用) ◎ コーンスター	<春巻き> ★春巻き○ 油 <辣白菜> サラダ油 しょうが にんじん はくさい 塩 赤とうがらし 酢 砂糖	<大根の煮物> 大根 ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 こまつな
	<コーンキャベツ> キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう				
種別	種別	種別	種別	種別	種別
◎ 卵	◎ 卵				◎ 卵
◎ 乳(飲用牛乳を除く)		◎ 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)	○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)
● 里物					

アフレルゲンマーク (◎…卵, □…乳 (飲用乳を除く), ●…豆乳, △…ナツツ, ○…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

週別小	15日(木) No. 14	16日(金) No. 3	19日(月) No. 10	20日(火) No. 8	21日(水) No. 11	
使 用 食 材	<牛乳>△ <☆米飯> <キビナゴのから揚げ> キビナゴ●◎ しょうが ☆しょうゆ ☆調味酒 でん粉 米粉 油	<牛乳>△ <☆コッペパン>△○ <鶏肉のワイン煮> サラダ油 にんにく 鶏肉 塩 ☆こしょう たまねぎ しめじ ☆赤ワイン 砂糖 ★☆ケチャップ ★ウスターーソース ☆洋風スープの素 コーンスターク	<牛乳>△ <☆米飯> <豚肉のカレー焼き> サラダ油 県産豚肉 にんにく たまねぎ にんじん ☆調味酒 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 ☆カレー粉	<牛乳>△ <☆米飯> <アユの甘だれ> アユ◎ 米粉 油 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん	<牛乳>△ <☆ソフト麺>○ <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 たまねぎ にんじん ★マッシュルーム ☆サイコロチーズ△ 砂糖 ☆洋風スープの素 ★ウスターーソース ☆トマトソース ★トマトピューレ サラダ油 小麦粉○	
	<じゃがいものきんぴら> サラダ油 ごぼう ☆つきだしこんにゅく にんじん じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ 塩 ★あげはんぺん さやいんげん ☆白ごま、	<豆のサラダ> キャベツ とうもろこし 大豆 枝豆むきみ ★ドレッシング(コーン) ●	<カラフルサラダ> キャベツ とうもろこし パブリカ ブロッコリー ★ドレッシング(ごま)、	<上之保ゆずの香りあえ> はくさい にんじん けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん こまつな ★上之保ゆず果汁●	<上之保ゆずの香りあえ> はくさい にんじん けずり節 ☆うすくちしょうゆ ☆本みりん こまつな ★上之保ゆず果汁●	
	<岐福味噌汁> 大根 けずり節 赤みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ★カットわかめ ねぎ	<かぶのスープ> ☆バーコン にんじん かぶ ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ ほうれん草	<秋の岐福味噌汁> なめこ けずり節 赤みそ ☆豆腐 ねぎ さつまいも ★カットわかめ	<円空さといもの郡上味噌汁> 切り干し大根 円空さといも けずり節 赤みそ ★郡上味噌○	<円空さといもの郡上味噌汁> 切り干し大根 円空さといも けずり節 赤みそ ★郡上味噌○	<カワハギの天ぷら> ★カワハギ◎ 小麦粉○ でん粉 水 油
						<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
種別	種別	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)	
	○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)	△魚全般(だし・レトルトを除く)	
●魚卵						
	●果物			●果物		

令和8年1月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵, □…乳 (飲用乳を除く), ●…豆乳, ○…ナツツ, ●…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	22日(木) No. 9	23日(金) No. 12	26日(月) No. 4	27日(火) No. 2	28日(水) No. 6	
使 用 食 材	<牛乳> ◇ <☆米飯>	<牛乳> ◇ <☆コッペパン> ◇○	<牛乳> ◇ <☆米飯>	<牛乳> ◇ <☆米飯>	<牛乳> ◇ <☆小型パン> ◇○	
	<大豆入りツナごはん> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ サラダ油 にんじん ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん しょうが	<鶏肉のバルサミコソース> 鶏肉 塩 ☆こしょう でん粉 油 サラダ油 にんにく ★バルサミコ酢 砂糖 ☆しょうゆ	<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 ☆★鶏ガラスープの素 ☆調味酒 ☆白ごま、	<ちくわの磯辺揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 小麦粉○ 米粉 油 <ひじきの煮物> サラダ油 にんじん ひじき 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 ☆油揚げ さやいんげん	<アサリのスパゲティ> サラダ油 にんにく たまねぎ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★魚のオイル漬け アサリ○ ☆調味酒 ピーマン ★スパゲティ○	
	<鶏肉と角麩のうま煮> サラダ油 鶏肉 ごぼう れんこん 県産干しいたけ けずり節 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆角麩○ 枝豆むきみ	<ほうれん草のソテー> サラダ油 キャベツ とうもろこし 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素 ほうれん草 <パンネのクリームスープ> サラダ油 にんにく ☆ベーコン たまねぎ にんじん しめじ ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ★ミニパンネ○ ☆サイコロチーズ○ ★牛乳(調理用)○ 米粉 パセリ	<煮なます> 大根 にんじん 砂糖 酢 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆油揚げ <味噌汁> えのきだけ けずり節 赤みそ ☆白みそ ☆豆腐 ねぎ <オレンジ> ★オレンジ(生)○	<豚汁> 県産豚肉 ごぼう ☆こんにゃく 大根 さといも けずり節 赤みそ ☆豆腐 ねぎ <フルーツヨーグルト> ☆黄桃(レトルト)○ ★カットゼリー(みかん)○ ★パイン(レトルト)○ ★ヨーグルト○		
	<米麺汁> えのきだけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆油揚げ ★かまぼこ ★米粉麺 ほうれん草	えのきだけ けずり節 赤みそ ☆白みそ ☆豆腐 ★カットわかめ こまつな				
		種別	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)
		○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)
				◎貝類	◎果物	
			◎果物	◎果物		

令和8年1月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵, □…乳(飲用乳を除く), ●…豆乳, ∞…ナツツ, ○…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	29日(木) No. 13	30日(金) No. 17				
使 用 食 材	<牛乳> ◇ <☆米飯> <韓国風肉じゃが> ごま油 県産豚肉 にんにく ☆コチュジャン じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒 にら すりごま、 <チングンサイの炒め物> サラダ油 太もやし 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆★鶏ガラスープの素 ★厚揚げ(冷) チングンサイ	<牛乳> ◇ <☆黒パン> ○ <チキンピーンズ> サラダ油 鶏肉 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 ★ウスターーソース 砂糖 大豆 ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう <オムレツ> ★オムレツ◎ <野菜のソテー> サラダ油 ☆ベーコン キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう こまつな				
	ア レ ル ゲ ン	<白菜と肉団子のスープ> 干しいたけ にんじん 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆★鶏ガラスープの素 はくさい ★肉団子				
		種別	種別	種別	種別	種別
		◎	◎卵			
		□	□乳(飲用牛乳を除く)			
		●				
		∞	○小麦・大麦(調味料を除く)			
		◇				
		○				
		Ⓜ				
Ⓜ						

令和8年1月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (○…卵、△…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナツツ、◎…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

薔部小	
使	
用	
食	
材	
	種別
ア レ ル ゲ ン	<input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> ●  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> ○  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>