

令和8年1月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (㉟…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	1月 7日(水) No. 5	8日(木) No. 1	9日(金) No. 7	13日(火) No. 15	14日(水) No. 16
使 用 食 材	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠	<牛乳> ㉠
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆食パン> ㉠○	<☆米飯>	<☆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	<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 ☆★鶏ガラスープの素	<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
	☆リンゴペースト ㉢	さやいんげん	<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 こまつな	★豆腐(冷) でん粉 にら ごま油 水	液卵 ㉟
	★☆ケチャップ ★ウスターソース	<ぜんざい> あずき 砂糖 塩 ★白玉団子			ほうれん草
	☆★マーガリン ㉠			<春巻き>	<粉ふきいも> じゃがいも 塩 ☆こしょう
	小麦粉○			★春巻き○	<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
	☆カレー粉			<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	
	☆サイコロチーズ ㉠				
	脱脂粉乳 ㉠				
ア レ ル ゲ ン	<フライビーンズ> 大豆 でん粉 油 塩	<田舎汁> 大根 ごぼう にんじん さといも ☆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) ㉠ コーンスターチ		
	<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
	㉟ 卵	㉟ 卵			㉟ 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)
	㉢ 果物				

令和8年1月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (㉟…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(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 材 食 材	<牛乳>㉠	<牛乳>㉠	<牛乳>㉠	<牛乳>㉠	<牛乳>㉠
	<☆米飯>	<☆コッペパン>㉠○	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆ソフト麺>○
	<キビナゴのから揚げ>	<鶏肉のワイン煮>	<豚肉のカレー焼き>	<アユの甘だれ>	<ミートソース>
	キビナゴ●㉡	サラダ油	サラダ油	アユ㉢	サラダ油
	しょうが	にんにく	県産豚肉	米粉	にんにく
	☆しょうゆ	鶏肉	にんにく	油	しょうが
	☆調味酒	塩	たまねぎ	砂糖	県産豚肉
	でん粉	☆こしょう	にんじん	☆しょうゆ	塩
	米粉	たまねぎ	☆調味酒	☆調味酒	☆こしょう
	油	しめじ	塩	☆本みりん	たまねぎ
	<じゃがいものきんぴら>	☆赤ワイン	☆こしょう	<上之保ゆずの香りあえ>	★マッシュルーム
	サラダ油	砂糖	☆洋風スープの素	はくさい	☆サイコロチーズ㉠
	ごぼう	★☆ケチャップ	☆カレー粉	にんじん	砂糖
	☆つきだしこんにゃく	★ウスターソース	<カラフルサラダ>	けずり節	☆洋風スープの素
	にんじん	☆洋風スープの素	キャベツ	☆うすくちしょうゆ	★ウスターソース
	じゃがいも	コーンスターチ	とうもろこし	☆本みりん	☆トマトソース
	砂糖	<豆のサラダ>	パプリカ	こまつな	★トマトピューレ
	☆しょうゆ	キャベツ	ブロッコリー	★上之保ゆず果汁●	サラダ油
	塩	とうもろこし	★ドレッシング(ごま)、	<円空さといもの郡上味噌汁>	小麦粉○
	★あげはんぺん	大豆	<秋の岐福味噌汁>	切り干し大根	<カワハギの天ぷら>
ア レ ル ゲ ン	さやいんげん	枝豆むきみ	なめこ	円空さといも	★カワハギ㉣
	☆白ごま、	★ドレッシング(コーン)●	けずり節	けずり節	小麦粉○
	<岐福味噌汁>	<かぶのスープ>	赤みそ	赤みそ	でん粉
	大根	☆ベーコン	☆豆腐	★郡上味噌○	水
	けずり節	にんじん	ねぎ	☆油揚げ	油
	赤みそ	かぶ	さつまいも	☆豆腐	<コーンもやし>
	☆油揚げ	☆洋風スープの素	★カットわかめ	★カットわかめ	太もやし
	☆豆腐	塩		ねぎ	とうもろこし
	★カットわかめ	☆こしょう			☆洋風スープの素
	ねぎ	☆うすくちしょうゆ			塩
		ほうれん草			☆こしょう
	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)
		○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	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> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛
	<☆米飯>	<☆コッペパン> 🥞○	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆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	<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 ☆ペ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 ★ミニペンネ○ ☆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	<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	<ポトフ> 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 キャベツ ★カットウィンナー かぶ
	<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		<味噌汁> 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	<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 ★オレンジ(生) 🍊	<フルーツヨーグルト> ☆黄桃(レトルト) 🍑 ★カットゼリー(みかん) 🍊 ★パイナップル(レトルト) 🍍 ★ヨーグルト 🥛
ア レ ル ゲ ン	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)
	○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

歯部小	29日(木)	30日(金)			
	No. 13	No. 17			
使 用 食 材	<牛乳> ㊦	<牛乳> ㊦			
	<☆米飯>	<☆黒パン> ㊦○			
	<韓国風肉じゃが>	<チキンピーンズ>			
	ごま油	サラダ油			
	県産豚肉	鶏肉			
	にんにく	たまねぎ			
	☆コチュジャン	にんじん			
	じゃがいも	じゃがいも			
	砂糖	★トマトピューレ			
	☆しょうゆ	★☆ケチャップ			
☆調味酒	★ウスターソース				
にら	砂糖				
すりごま、	大豆				
	☆洋風スープの素				
	塩				
	☆こしょう				
	<チンゲンサイの炒め物>				
	サラダ油				
	太もやし				
	塩	<オムレツ>			
	☆こしょう	★オムレツ㊦			
	☆しょうゆ				
	☆★鶏ガラスープの素	<野菜のソテー>			
	★厚揚げ(冷)	サラダ油			
	チンゲンサイ	☆ベーコン			
		キャベツ			
	<白菜と肉団子のスープ>	とうもろこし			
	干しいたけ	☆洋風スープの素			
	にんじん	塩			
	塩	☆こしょう			
	☆こしょう	こまつな			
	☆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
㊦ ● ル ゲ ン		㊦ 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	
使 用 食 材	
ア レ ル ゲ ン	種別
	☼
	🥛
	●
	∞
	🐟
	🐚
	🐚
	🍎
	🍌