

令和7年度 10月分 材料表

※毎日の食材を表示しました。（各家庭でご確認ください。）

羽島市学校給食センター

|         |                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |  |
|---------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1<br>水  | 麦ごはん 牛乳<br>刻みれんこん汁<br><br>さばの香味焼き<br><br>小松菜のおひたし                 | 豆腐 れんこん ごぼう 白菜 里芋 にんじん 細切り昆布<br>根深ねぎ 干し椎茸 濃口しょうゆ だし粉パック 塩<br>さば切り身 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 葉ねぎ<br>本みりん 日本酒<br>こまつな にんじん ホールコーン 和風だし<br>濃口しょうゆ 白いりごま 白すりごま                                                  |  |
| 2<br>木  | 麦ごはん 牛乳<br>秋なすときのこの<br>みそ汁<br>鶏肉のから揚げ<br>和風サラダ                    | なす たまねぎ 厚揚げ 葉ねぎ えのきたけ まいたけ<br>だし粉パック 赤みそ 白みそ<br>鶏肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油<br>キャベツ 大根 赤ピーマン 枝豆 ホールコーン<br>減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別)                                                                      |  |
| 3<br>金  | 一食用ラーメン 牛乳<br>スタミナラーメンスープ<br><br><br>シューマイ<br>華風和え<br><br>ひとくちチーズ | 米油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なんと<br>にら メンマ チンゲン菜 にんじん きくらげ ホールコーン<br>しょうゆラーメンスープ 鶏がらスープ<br>ポークシューマイ(1個、2個、3個)<br>キャベツ 塩 大根 赤ピーマン しめじ 生姜<br>オイスターソース 中華だし 白こしょう<br>ひとくちチーズ(2個、2個、3個)                     |  |
| 6<br>月  | 食パン 牛乳<br>ミネストローネ<br><br><br>里芋コロッケ<br>カラフルソテー<br><br>ブルーベリージャム   | ベーコン にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん 枝豆<br>白いんげん豆 トマト水煮 アルファベットマカロニ 洋風だし<br>塩 白こしょう パセリ<br>里芋コロッケ 大豆白絞油<br>米油 フランクフルト さやいんげん 赤ピーマン<br>黄ピーマン 洋風だし 塩 白こしょう<br>ブルーベリージャム(一食用)                                    |  |
| 7<br>火  | 白ごはん 牛乳<br>さつまいものみそ汁<br><br>さけの塩こうじ焼き<br><br>切干大根の玉子とじ            | さつまいも 大根 高野豆腐 糸こんにゃく 葉ねぎ<br>しめじ 麦みそ だし粉パック<br>さけ切り身(30g、30g、40g) 日本酒 塩こうじ 本みりん<br>濃口しょうゆ<br>米油 豚肉 日本酒 鶏卵 切干大根 にんじん 干し椎茸<br>油揚げ 和風だし 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ                                                |  |
| 8<br>水  | 牛乳<br>ひじきごはん<br><br><br>豚肉とレバーのあんか<br>らめ<br>温野菜<br><br>りんご        | 精白米 もち米 麦 米油 鶏肉 日本酒 ひじき にんじん<br>れんこん 枝豆 油揚げ 干し椎茸 上白糖 本みりん 塩<br>濃口しょうゆ 和風だし<br>豚肉 生姜 塩 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油<br>上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 葉ねぎ<br>キャベツ 大根 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン<br>かんきつドレッシング・ランチ(クラス別)<br>りんご(学配) |  |
| 9<br>木  | 赤飯 牛乳<br>秋野菜のすまし汁<br><br><br>さんまのみぞれ煮<br>里芋の煮つけ                   | 干し椎茸 えのきたけ エリンギ ごぼう にんじん 湯葉<br>かまぼこ(いちょう) 大根 みつば 淡口しょうゆ<br>濃口しょうゆ だし粉パック 塩<br>さんまのみぞれ煮<br>豚ミンチ 生姜 日本酒 里芋 濃口しょうゆ 中双糖<br>本みりん 和風だし 枝豆                                                                |  |
| 10<br>金 | 一食用うどん 牛乳<br>きのこうどんの汁<br><br><br>あゆの清流ソースかけ<br><br>含め煮            | 鶏肉 日本酒 かまぼこ 干し椎茸 なめこ たまねぎ<br>えのきたけ しめじ 白菜 油揚げ だし粉パック<br>濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 片栗粉<br>あゆ開き 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 上白糖 本みりん<br>淡口しょうゆ 酢 塩 葉ねぎ<br>ごぼう たけのこ こんにゃく にんじん さやいんげん<br>中双糖 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 和風だし 本みりん          |  |
| 16<br>木 | 麦ごはん 牛乳<br>秋野菜カレー<br><br><br>ウインナー<br>フルーツ和え                      | 米油 にんにく 生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバー にんじん<br>じゃがいも さつまいも たまねぎ エリンギ りんごピューレ<br>カレー㊦(ハーモント、デイナー) ウスターソース トマトケチャップ<br>調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 塩 白こしょう<br>ウインナー(20g、20g、30g) 米油<br>ダイスゼリー(梨) パイン缶 黄桃缶                         |  |
| 17<br>金 | ソフトめん 牛乳<br>野菜あんかけ<br><br><br>大豆と小魚のごまがら<br>め<br>荳わかめのきんぴら        | 鶏肉 生姜 日本酒 たまねぎ キャベツ しめじ かまぼこ<br>根深ねぎ 鶏がらスープ だし粉パック 濃口しょうゆ<br>淡口しょうゆ 塩 片栗粉 米油<br>冷凍大豆 小魚 片栗粉 大豆白絞油 濃口しょうゆ<br>本みりん 上白糖 白いりごま<br>ごま油 荳わかめ ごぼう にんじん つきだしこんにゃく<br>さやいんげん 日本酒 上白糖 濃口しょうゆ 和風だし<br>本みりん    |  |
| 20<br>月 | 黒パン 牛乳<br>クリームシチュー<br><br><br>白身魚フライ<br>彩りサラダ                     | 米油 鶏肉 白ワイン たまねぎ さつまいも じゃがいも<br>しめじ 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 小麦粉 バター<br>牛乳 脱脂粉乳<br>白身魚フライ(40g、40g、50g) 大豆白絞油<br>キャベツ にんじん さやいんげん ホールコーン<br>イタリアンドレッシング・ランチ(クラス別)                                             |  |

|         |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|---------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 21<br>火 | 白ごはん 牛乳<br>なめこのみそ汁<br><br>厚焼き玉子<br>浦上そばろ                            | なめこ 豆腐 かぼちゃ たまねぎ 大根 根深ねぎ<br>ミックスみそ だし粉パック 煮干し粉<br>厚焼き玉子(40g、40g、50g)<br>鶏肉 ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん<br>一味唐辛子 濃口しょうゆ 本みりん 日本酒 三温糖<br>和風だし 白いりごま 米油                                                                                         |  |
| 22<br>水 | 牛乳<br>かきまわし<br><br><br>魚とレバーの五目だれ<br><br><br>昆布あえ<br><br>ヨーグルト      | 精白米 もち米 麦 米油 鶏肉 日本酒 にんじん さつまいも<br>枝豆 油揚げ まいたけ 干し椎茸 和風だし 上白糖<br>本みりん 塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ<br>しいら 塩 白こしょう 日本酒 片栗粉 レバー立田<br>大豆白絞油 上白糖 本みりん 酢 和風だし 濃口しょうゆ<br>ごま油 たまねぎ 赤ピーマン ピーマン たけのこ 片栗粉<br>キャベツ にんじん さやいんげん 塩昆布 和風だし<br>塩 淡口しょうゆ<br>ヨーグルト(学配) |  |
| 23<br>木 | 麦ごはん 牛乳<br>いも煮汁<br><br><br>厚揚げの肉みそかけ<br><br>切干大根の炒め煮                | 牛肉 生姜 里芋 こんにゃく ごぼう さつまいも 大根<br>根深ねぎ 米油 日本酒 だし粉パック 濃口しょうゆ 塩<br>本みりん<br>厚揚げ(25g、50g、70g) 米油 豚ミンチ 日本酒 上白糖<br>本みりん 豆みそ<br>切干大根 にんじん オイルツナ こまつな 米油<br>濃口しょうゆ 和風だし 中双糖 日本酒                                                                   |  |
| 24<br>金 | 一食用うどん 牛乳<br>五目うどんの汁<br><br><br>かつおの更紗揚げ<br><br>煮豆                  | 鶏肉 日本酒 たまねぎ たけのこ 白菜 葉ねぎ<br>里芋 干し椎茸 かまぼこ(もみじ) 鶏がらスープ<br>だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 片栗粉<br>かつお 日本酒 生姜 濃口しょうゆ カレー粉 片栗粉<br>大豆白絞油<br>大豆水煮 にんじん こんにゃく ごぼう 角切り昆布<br>中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 日本酒 米油                                                   |  |
| 27<br>月 | コッペパン 牛乳<br>コンソメスープ<br><br><br>チリコンカン<br><br><br>ごぼうサラダ             | ベーコン じゃがいも 大根 白菜 赤ピーマン<br>さやいんげん セロリー 洋風だし 鶏がらスープ<br>塩 白こしょう<br>牛ミンチ 米油 大豆たんぱく 赤ワイン にんにく にんじん<br>レッドキドニー たまねぎ トマト缶 トマトケチャップ ウスターソース<br>チリパウダー パプリカ 中双糖 洋風だし 白こしょう 塩<br>ごぼう にんじん 枝豆 ホールコーン<br>香りごまドレッシング・ランチ(クラス別)                      |  |
| 28<br>火 | 白ごはん 牛乳<br>根菜汁<br><br><br>きびなごのフリッター<br>ひじきの煮物<br><br>アセロラゼリー       | 豆腐 れんこん ごぼう 大根 里芋 にんじん<br>細切り昆布 根深ねぎ 干し椎茸 濃口しょうゆ 塩<br>だし粉パック<br>きびなごのフリッター 大豆白絞油<br>ひじき 油揚げ 日本酒 にんじん ひきわり大豆 枝豆<br>三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま<br>米油<br>アセロラゼリー(学配)                                                                      |  |
| 29<br>水 | 麦ごはん 牛乳<br>じゃがいものみそ汁<br><br>豚肉の生姜焼き<br>青菜の大豆あえ<br><br>乾燥小魚(中高のみ)    | あさり 日本酒 たまねぎ 大根 じゃがいも なめこ<br>豆腐 わかめ 三つ葉 豆みそ だし粉パック<br>豚肉 生姜 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 塩<br>もやし 小松菜 切干大根 にんじん ひきわり大豆<br>和風だし 濃口しょうゆ 本みりん<br>乾燥小魚(一食用)                                                                                             |  |
| 30<br>木 | 麦ごはん 牛乳<br>わかめスープ<br><br><br>紅芋コロッケ<br>にんじんしりしり                     | 豆腐 干し椎茸 わかめ チンゲン菜 たまねぎ キャベツ<br>中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 塩 白こしょう<br>紅芋コロッケ 大豆白絞油<br>にんじん 炒り玉子 オイルツナ 枝豆 日本酒 本みりん<br>濃口しょうゆ 塩                                                                                                                   |  |
| 31<br>金 | ソフトめん 牛乳<br>ミートソース<br><br><br>れんこんチップス<br>キャベツのソテー<br><br>ハロウィンデザート | 豚ミンチ 鶏レバー 大豆たんぱく 赤ワイン にんじん<br>たまねぎ セロリー トマト缶 トマトピューレ ローリエ<br>トマトケチャップ にんにく 小麦粉 バター ウスターソース 洋風だし<br>デミグラスソース 塩 白こしょう 中双糖 脱脂粉乳 米油<br>れんこん 大豆白絞油 塩 青のり粉<br>ベーコン キャベツ 黄ピーマン エリンギ 洋風だし<br>塩 白こしょう 米油<br>ハロウィンデザート                           |  |

- \* 牛乳は毎日つきます。
- \* パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
- \* 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。  
(例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)
- \* 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
- \* 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
- \* 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。
- ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。  
(北部学校給食センター TEL392－1854)  
(南部学校給食センター TEL398－2345)

A献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校

B 献立 ⇒ A献立以外の中学校