

令和8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>木  | 麦ごはん 牛乳<br>八宝菜<br><br><br><br><br>小えびのから揚げ<br>こまつなのごまあえ                                          | 豚肉 生姜 日本酒 たまねぎ はくさい にんじん<br>たけのこ 干しいたけ きくらげ ピーマン いか<br>ヤングコーン 米サラダ油 にんにく 上白糖 中華だし<br>濃口しょうゆ 食塩 片栗粉<br>小えびのから揚げ 大豆白絞油<br>こまつな にんじん チキンささみ水煮 ホールコーン<br>枝豆 鶏がらスープ 上白糖 濃口しょうゆ 白いりごま<br>ごま油                                                 |  |
| 2<br>金  | 一食用うどん 牛乳<br>みそうどんの汁<br><br><br><br><br>がんもどきの含め煮<br>切干大根のはりはり                                   | 鶏肉 日本酒 たまねぎ だいこん さといも 油揚げ<br>かまぼこ 干しいたけ 根深ねぎ だし粉パック 豆みそ<br>赤みそ 片栗粉<br>がんもどきの含め煮(1個、1個、2個)<br>米サラダ油 切干大根 にんじん 濃口しょうゆ 上白糖<br>レモン果汁 ほうれん草 白いりごま 白すりごま                                                                                     |  |
| 5<br>月  | コッペパン 牛乳<br>ミネストローネ<br><br><br><br><br>ますのレモン焼き<br><br><br>ラタトゥイユ                                | 米サラダ油 鶏肉 白ワイン キャベツ たまねぎ にんじん<br>枝豆 セロリー 発芽玄米 洋風だし 鶏がらスープ 食塩<br>白こしょう<br>ます切身(40g、40g、50g) 食塩 白こしょう 日本酒<br>本みりん レモン果汁 濃口しょうゆ<br>オリーブ油 ベーコン にんにく トマト缶 たまねぎ なす<br>ズッキーニ 大豆水煮 赤ピーマン エリンギ 洋風だし<br>白こしょう バジル                                 |  |
| 6<br>火  | 白ごはん 牛乳<br>なすのみそ汁<br><br><br><br><br>とり肉の照り焼き<br>関東煮                                             | なす たまねぎ だいこん ミニ厚揚げ えのきたけ 葉ねぎ<br>だし粉パック 豆みそ 赤みそ<br>照り焼きチキン(40g、40g、50g)<br>とうがん さといも こんにゃく さつまあげ さやいんげん<br>昆布 和風だし 濃口しょうゆ 中双糖 本みりん                                                                                                      |  |
| 7<br>水  | 牛乳<br>豚肉の生姜焼き風炊き<br>込みごはん<br><br><br><br><br>かじきとレバーの揚げ<br>煮<br><br><br><br>彩り野菜<br><br><br>オレンジ | うるち米 もち米 麦 豚肉 日本酒 生姜 たまねぎ<br>にんじん 枝豆 和風だし 上白糖 塩 濃口しょうゆ<br>淡口しょうゆ 本みりん 米サラダ油<br>かじき角切り 食塩 白こしょう 日本酒 片栗粉<br>レバー立田 大豆白絞油 たまねぎ きくらげ 米サラダ油<br>上白糖 本みりん 穀物酢 和風だし 濃口しょうゆ<br>グリーンピース<br>キャベツ にんじん 大豆水煮 ホールコーン<br>野菜いっぱい香味玉ねぎ(クラス別)<br>オレンジ(学配) |  |
| 8<br>木  | 赤飯 牛乳<br>ふのすまし汁<br><br><br><br><br>秋刀魚のかりかり揚げ<br><br><br>筑前煮                                     | 手まりふ ほんしめじ たまねぎ とうがん こまつな<br>かまぼこ(もみじ) 木綿豆腐 わかめ 淡口しょうゆ<br>濃口しょうゆ だし粉パック<br>秋刀魚切身 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>米サラダ油 鶏肉 日本酒 干しいたけ ごぼう れんこん<br>にんじん さやいんげん たけのこ こんにゃく 淡口しょうゆ<br>中双糖 本みりん 和風だし むき栗                                  |  |
| 9<br>金  | ソフトめん 牛乳<br>ボンゴレソース<br><br><br><br><br>クネルのボワレ<br>キャロットラペ<br><br><br>ブルーベリーゼリー                   | 米サラダ油 にんにく ベーコン あさり 白ワイン たまねぎ<br>セロリー マッシュルーム トマト缶 ローリエ ハヤシルウ 洋風だし<br>トマトケチャップ ウスターソース 食塩 白こしょう グリンピース<br>野菜はんぺん<br>にんじん たまねぎ 切干大根 紫キャベツ オリーブ油<br>マヨネーズ(卵不使用) 洋風だし 上白糖 レモン果汁<br>食塩 黒こしょう<br>ブルーベリーゼリー(学配)                              |  |
| 15<br>木 | 麦ごはん 牛乳<br>秋野菜カレー<br><br><br><br><br>カラフルソテー<br><br><br>フルーツあえ                                   | 米サラダ油 にんにく 生姜 牛肉 赤ワイン 大豆たんぱく<br>にんじん さつまいも たまねぎ なす カレールウ(パーモント、<br>デイナー) ウスターソース トマトケチャップ 調理用ヨーグルト<br>脱脂粉乳 食塩 白こしょう りんごピューレ<br>米サラダ油 ベーコン さやいんげん 赤ピーマン<br>黄ピーマン 洋風だし 白こしょう<br>りんごゼリー パインアップル缶 黄桃缶                                      |  |
| 16<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><br><br>とり肉のから揚げ<br><br><br>切干大根の煮物                         | 米サラダ油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう<br>なると にら メンマ チンゲン菜 にんじん きくらげ<br>ホールコーン しょうゆラーメンスープ<br>鶏肉(2個、2個、3個) 生姜 濃口しょうゆ 日本酒<br>片栗粉 大豆白絞油<br>切干大根 にんじん オイルツナ 米サラダ油 濃口しょうゆ<br>和風だし 中双糖 日本酒                                                              |  |
| 19<br>月 | 米粉パン 牛乳<br>とり肉のクリーム煮<br><br><br><br><br>円空里芋コロッケ<br>れんこんのマリネ                                     | 米サラダ油 鶏肉 白ワイン たまねぎ にんじん<br>さつまいも エリンギ マッシュルーム ホールコーン マカロニ<br>小麦粉 バター 調理用牛乳 脱脂粉乳 洋風だし 食塩<br>白こしょう<br>円空里芋コロッケ 大豆白絞油<br>切干大根 ごぼう れんこん スッキーニ 黄ピーマン 枝豆<br>オリーブ油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢                                                      |  |

|         |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                         |  |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 20<br>火 | 白ごはん 牛乳<br>すったて汁<br><br><br><br><br>鮎の立田揚げ<br><br><br>鶏ちゃん<br><br><br>りんご       | だいこん なめこ水煮 かぼちゃ ミニ厚揚げ こんにゃく<br>こまつな 葉ねぎ 白みそ だし粉パック 大豆ペースト<br>鮎開き 日本酒 濃口しょうゆ 生姜 片栗粉 米粉<br>大豆白絞油<br>鶏ちゃん キャベツ たまねぎ にんじん まいたけ<br>和風だし 米サラダ油<br>りんご(学配)                                                                     |  |
| 21<br>水 | 牛乳<br>チキンライス<br><br><br><br><br>ベイクドポテト<br><br><br>ごぼうサラダ<br><br><br>青切りみかん     | うるち米 もち米 麦 鶏肉 白ワイン たまねぎ にんじん<br>マッシュルーム グリンピース バター 洋風だし 食塩<br>トマトジュース 白こしょう<br>フライドポテト オリーブ油 ガーリックパウダー 食塩<br>黒こしょう<br>ごぼう だいこん 赤ピーマン 枝豆<br>香りごまドレッシング・ランチ(クラス別)<br>みかん(学配)                                              |  |
| 22<br>木 | 麦ごはん 牛乳<br>里いものみそ汁<br><br><br><br><br>牛丼の具<br><br><br>蒸しとうもろこし                  | たまねぎ はくさい さといも 油揚げ ほんしめじ 葉ねぎ<br>だし粉パック ミックスみそ<br>牛肉 日本酒 しらたき たまねぎ 根深ねぎ えのきたけ<br>三温糖 本みりん 濃口しょうゆ<br>カットコーン(30g、30g、50g)                                                                                                  |  |
| 23<br>金 | 一食用うどん 牛乳<br>月見うどんの汁<br><br><br><br><br>かき揚げ<br>豆名月の五目豆                         | だし粉パック 日本酒 鶏肉 干しいたけ だいこん<br>にんじん はくさい 油揚げ うずら卵水煮 かまぼこ(月見)<br>葉ねぎ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩<br>野菜かき揚げ(30g、30g、50g) 大豆白絞油<br>大豆水煮 にんじん こんにゃく ごぼう 枝豆 昆布<br>中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 日本酒<br>米サラダ油                                        |  |
| 26<br>月 | 黒パン 牛乳<br>かぼちゃスープ<br><br><br><br><br>あじの香味焼き<br><br><br>ポテトサラダ<br><br><br>ヨーグルト | 米サラダ油 クリームコーン かぼちゃ かぼちゃペースト<br>たまねぎ 洋風だし 食塩 白こしょう 小麦粉 バター<br>調理用牛乳 脱脂粉乳 バセリ<br>あじ切身(30g、40g、50g) 白ワイン にんにく 食塩<br>黒こしょう オレガノ バジル オリーブ油<br>じゃがいも にんじん 枝豆 ホールコーン<br>マヨネーズタイプ(クラス別)<br>ヨーグルト(学配)                            |  |
| 27<br>火 | 白ごはん 牛乳<br>かぼちゃの白みそ汁<br><br><br><br><br>豚肉の生姜焼き<br>小松菜とひじきのあえ<br>物              | かぼちゃ ミニ厚揚げ だいこん たまねぎ 根深ねぎ<br>白みそ だし粉パック 煮干し粉<br>豚肉 生姜 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 食塩<br>ちりめんじゃこ 日本酒 ごま油 ひじき 濃口しょうゆ<br>にんじん キャベツ こまつな マヨネーズ(卵不使用)<br>濃口しょうゆ 白いりごま                                                                    |  |
| 28<br>水 | 麦ごはん 牛乳<br>だんご汁<br><br><br><br><br>さばのみそ煮<br>野菜の煮浸し                             | 鶏肉 日本酒 いも団子 だいこん ごぼう 豆腐 葉ねぎ<br>油揚げ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック<br>さばの味噌煮(40g、40g、50g)<br>こまつな キャベツ えのきたけ 高野豆腐 かつお節<br>淡口しょうゆ 本みりん                                                                                           |  |
| 29<br>木 | 麦ごはん 牛乳<br>道産子汁<br><br><br><br><br>チャンチャン揚げ<br><br><br>昆布あえ                     | 豚肉 日本酒 にんじん たまねぎ じゃがいも ホールコーン<br>根深ねぎ 油揚げ ミックスみそ だし粉パック<br>さけ切身(30g、40g、50g) 食塩 黒こしょう 日本酒<br>濃口しょうゆ 生姜 片栗粉 米粉 白いりごま<br>大豆白絞油 米サラダ油 赤ピーマン 生しいたけ<br>キャベツ ピーマン 白みそ 上白糖 本みりん 和風だし<br>はくさい にんじん さやいんげん 塩昆布 和風だし<br>食塩 淡口しょうゆ |  |
| 30<br>金 | ソフトめん 牛乳<br>広東麺のあん<br><br><br><br><br>芋とレバーのかりん揚げ<br>春雨のごま酢あえ                   | 米サラダ油 生姜 豚肉 日本酒 はくさい あさり いか<br>なると チンゲン菜 にんじん 干しいたけ きくらげ<br>たけのこ ヤングコーン 中華だし 鶏がらスープ<br>濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 片栗粉<br>さつまいも レバー立田 大豆白絞油 上白糖 濃口しょうゆ<br>キャベツ にんじん ホールコーン 枝豆 春雨 和風だし<br>上白糖 本みりん 穀物酢 濃口しょうゆ 白すりごま<br>白いりごま ごま油     |  |

- \* 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