

令和7年度 1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

7 水	牛乳 黒豆五目ごはん 揚げぶりのろしだれ かけ 昆布あえ みかん	精白米 もち米 麦 鶏肉 米油 日本酒 にんじん さつまいも 黒豆 油揚げ まいたけ 干し椎茸 和風だし 上白糖 食塩 本みりん 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ ぶり切身 日本酒 生姜 片栗粉 大豆白絞油 和風だし 上白糖 濃口しょうゆ 本みりん かぶ キャベツ にんじん さやいんげん 塩昆布 食塩 和風だし 淡口しょうゆ みかん(学配)
8 木	麦ごはん 牛乳 雑煮汁 さわらの西京焼き 煮しめ	煮込みもち かまぼこ(雪だるま) だいこん 白菜 小松菜 まいたけ 油揚げ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 食塩 さわら切身(30g、40g、40g) 食塩 白甘みそ 日本酒 本みりん 葉ねぎ 米油 鶏肉 日本酒 干し椎茸 ごぼう れんこん 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 中双糖 本みりん 和風だし
9 金	小型パン 牛乳 焼きそば ワインナー フルーツ和え	焼きそば麺 米油 豚肉 日本酒 たまねぎ キャベツ にんじん 白生姜 ウスターーソース 焼きそばソース 食塩 白こしょう 青のり粉 かつお節 ワインナー(20g、20g、30g) 米油 黄桃 パインアップル ダイスゼリー(みかん)
13 火	白ごはん 牛乳 豆腐のチゲ ビビンバの具 ナムル	豚肉 日本酒 米油 生姜 にんにく あさり 日本酒 白菜 たまねぎ しめじ 根深ねぎ 白菜キムチ 豆腐 中華だし 赤みそ 濃口しょうゆ ごま油 豚ミンチ 大豆たんぱく にんにく 生姜 日本酒 ぜんまい水煮 にんじん たけのこ いりたまご にら 白こしょう 濃口しょうゆ 穀物酢 上白糖 だいこん 赤ピーマン さやいんげん 枝豆 韓国ナムルドレッシング(クラス別)
14 水	麦ごはん 牛乳 関東煮 五目厚焼き玉子 白菜のゆず風味	だいこん 里芋 こんにゃく 肉団子 玉はんぺん 角ふ 昆布 和風だし 濃口しょうゆ 中双糖 本みりん 五目厚焼き玉子(40g、40g、50g) 白菜 小松菜 にんじん ホールコーン ゆず 和風だし 淡口しょうゆ 本みりん
15 木	麦ごはん 牛乳 かみなり汁 鶏肉のから揚げ 肉じゃが わかめふりかけ ヨーグルト	こんにゃく だいこん ごぼう 豆腐 根深ねぎ 生姜 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック 鶏肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 米油 豚肉 日本酒 ジャガいも たまねぎ にんじん しらたき グリンピース 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん わかめふりかけ(1食用) ヨーグルト(学配)
16 金	1食用ラーメン 牛乳 豚骨ラーメンスープ 小籠包 厚揚げと大豆の甜麺醤 炒め	焼き豚 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なると たまねぎ メンマ 白菜 チンゲン菜 ホールコーン きくらげ 根深ねぎ 白湯スープ 鶏がらスープ 小籠包(小2まで1こ、小3より2こ) ごま油 鶏肉 生姜 日本酒 ミニ厚揚げ 大豆水煮 にんじん しめじ 葉ねぎ 上白糖 鶏がらスープ 豆板醤 甜麺醤 濃口しょうゆ
19 月	黒パン 牛乳 ボトフ ポテトグラタン ごぼうサラダ	だいこん にんじん 鶏団子 かぶ かぶの葉 たまねぎ 白いんげん豆 洋風だし 鶏がらスープ ローリエ 食塩 白こしょう 米油 冷凍じゃがいも たまねぎ ベーコン マッシュルーム パセリ 食塩 白こしょう パン粉 ホワイトソース 調理用牛乳 シュレットチーズ ごぼう にんじん 枝豆 ホールコーン 香りごまだれッシング・ランチ(クラス別)
20 火	白ごはん 牛乳 豆腐のみぞ汁 さばの香味焼き 切り干し大根の炒め煮	だいこん 豆腐 かぼちゃ 根深ねぎ 白菜 細切り昆布 しめじ だし粉パック 赤みそ さば切身(30g、30g、40g) 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 葉ねぎ 本みりん 日本酒 米油 切干大根 にんじん 小松菜 オイルツナ 日本酒 中双糖 和風だし 濃口しょうゆ 白いりごま
21 水	牛乳 中華風炊き込みごはん 酢豚 フルーツ杏仁	精白米 もち米 麦 米油 焼き豚 生姜 干し椎茸 上白糖 にんじん たけのこ 根深ねぎ 中華だし 濃口しょうゆ 食塩 日本酒 豚肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 たまねぎ 黄ピーマン 米油 中華だし オイスターーソース 上白糖 濃口しょうゆ 穀物酢 トマトケチャップ 片栗粉 豆乳杏仁豆腐 パインアップル 黄桃

22 木	麦ごはん 牛乳 わかめスープ ブルコギ 温野菜	ほぐしささみ水煮 あさり 日本酒 干し椎茸 乾燥わかめ チンゲン菜 たまねぎ 豆腐 だいこん 中華だし 食塩 濃口しょうゆ 鶏がらスープ 白こしょう 牛肉 はちみつ 食塩 日本酒 生姜 にんにく コチュジャン たまねぎ にんじん にら しめじ 緑豆春雨 上白糖 濃口しょうゆ ごま油 白いりごま 中華だし キャベツ 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン 枝豆 棒々鶏ドレッシング(クラス別)
23 金	ソフト麺 牛乳 肉みそソース ちくわの磯辺揚げ おかからの煮物	豚肉 大豆たんぱく 米油 にんじん たまねぎ たけのこ グリンピース じゃがいも 赤みそ 豆みそ 中双糖 脱脂粉乳 本みりん 和風だし 日本酒 片栗粉 ミニちくわ(小学4年生まで1こ、小学5年生から2こ) 青のり粉 食塩 小麦粉 大豆白絞油 米油 油揚げ ごぼう にんじん 干し椎茸 根深ねぎ おかから 三温糖 日本酒 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし
26 月	米粉パン 牛乳 市之枝のトマトスープ 円空里芋コロッケ 彩サラダ	鶏肉 白ワイン トマト たまねぎ にんじん しめじ セロリ 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう 円空里芋コロッケ 大豆白絞油 キャベツ 赤ピーマン ブロッコリー ホールコーン かんきつドレッシング・ランチ(クラス別)
27 火	白ごはん 牛乳 船頭鍋 野菜入りつくね 角ふの煮物	あさり 日本酒 たら かまぼこ 焼き豆腐 白菜 だいこん 里芋 根深ねぎ しめじ 赤みそ 本みりん だし粉パック 野菜入りつくね(1こ、1こ、2こ) 角ふ ごぼう にんじん 干し椎茸 さやいんげん 三温糖 濃口しょうゆ 和風だし 本みりん
28 水	麦ごはん 牛乳 奥美濃風カレー れんこんチップス 野菜のソテー	米油 生姜 にんにく 豚肉 鶏レバー 白ワイン ジャガいも たまねぎ にんじん グリンピース マッシュルーム カレールウ(バーモント・ディナー) 調理用ヨーグルト ウスターーソース トマトケチャップ りんごピューレ 脱脂粉乳 白こしょう 郡上みそ れんこん 大豆白絞油 食塩 青のり粉 ベーコン キャベツ さやいんげん ホールコーン 洋風だし 食塩 白こしょう 米油
29 木	麦ごはん 牛乳 みそ汁 塩鮭 青菜のお浸し りんご	豚肉 たまねぎ だいこん 根深ねぎ ごぼう しめじ 里芋 油揚げ こんにゃく ミックスみそ だし粉パック 煮干し粉 さけ切身 日本酒 食塩 小松菜 白菜 にんじん ホールコーン かつお節 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん りんご(学配)
30 金	1食用うどん 牛乳 あんかけうどんの汁 いかの天ぷら 高野豆腐の煮物	鶏肉 日本酒 たまねぎ にんじん 白菜 根深ねぎ 油揚げ しめじ かまぼこ 鶏がらスープ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 片栗粉 いかの天ぷら 大豆白絞油 米油 生姜 豚肉 干し椎茸 こんにゃく ごぼう 高野豆腐 さやいんげん 和風だし 三温糖 濃口しょうゆ 本みりん 日本酒

- * 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)