

令和8年度6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月	コッペパン 牛乳 コーンとかぼちゃのスープ 豆コロッケ 野菜のマリネ	米サラダ油 クリームコーン ホールコーン たまねぎ かぼちゃペースト 上白糖 洋風だし 食塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ 豆コロッケ(50g、50g、60g) 大豆白絞油 キャベツ にんじん 赤ピーマン 枝豆 米サラダ油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢
2火	白ごはん 牛乳 かみなり汁 豚肉の生姜焼き 切干大根の炒め煮	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 豚肉 生姜 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 食塩 切干大根 にんじん こまつな オイルツナ 干し椎茸 日本酒 米サラダ油 濃口しょうゆ 和風だし 上白糖 本みりん
3水	麦ごはん 牛乳 なめこのみそ汁 さわらの塩こうじ焼き 五目きんぴら 青梅ゼリー	なめこ水煮 ミニ厚揚げ かぼちゃ たまねぎ だいこん 根深ねぎ ミックスみそ だし粉パック 煮干し粉 さわら切身(30g、30g、40g) 日本酒 塩こうじ 本みりん 濃口しょうゆ ごま油 ごぼう にんじん さやいんげん 茎わかめ 干し椎茸 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 青梅ゼリー(学配)
4木	麦ごはん 牛乳 海の香汁 鶏肉のから揚げ こんにゃくのおかか煮	もずく あさり 日本酒 たまねぎ だいこん 葉ねぎ 豆腐 かまぼこ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 鶏肉 生姜 日本酒 濃口しょうゆ 片栗粉 大豆白絞油 ごま油 にんじん こんにゃく さやいんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 かつお節
5金	一食用ラーメン 牛乳 しょうゆラーメンスープ 焼きギョーザ 青菜のごま和え 果汁グミ	ごま油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なんと 葉ねぎ メンマ チンゲン菜 にんじん ホールコーン きくらげ しょうゆラーメンスープ 鶏がらスープ ギョーザ(小2まで1個、小3より2個) こまつな キャベツ にんじん 枝豆 白すりごま 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん 果汁グミ(1食用)
8月	食パン 牛乳 ポテトスープ ししゃもフライ アスパラのソテー ブルーベリージャム	フランクフルト じゃがいも たまねぎ マッシュルーム ホールコーン 枝豆 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう ししゃもフライ(1尾、1尾、2尾) 大豆白絞油 米サラダ油 アスパラガス にんじん 黄ピーマン 洋風だし 食塩 白こしょう ブルーベリージャム(1食用)
9火	白ごはん 牛乳 実だくさんみそ汁 いわしの梅煮 大豆の磯煮	だいこん 豆腐 ごぼう しめじ 白菜 根深ねぎ 細切り昆布 赤みそ だし粉パック いわしの梅煮(40g、40g、50g) 大豆水煮 にんじん こんにゃく 茎わかめ 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 日本酒 米サラダ油
10水	牛乳 シーフードピラフ 肉団子とレバーの ケチャップがらめ カラフルサラダ ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米サラダ油 ベーコン あさり 小柱 白ワイン たまねぎ ホールコーン マッシュルーム 食塩 グリーンピース 白こしょう 洋風だし 肉団子 レバー立田 大豆白絞油 米サラダ油 たまねぎ 枝豆 和風だし 上白糖 濃口しょうゆ トマトケチャップ ウスターソース だいこん にんじん さやいんげん 黄ピーマン イタリアンドレッシング・ランチ(クラス別) ヨーグルト(学配)
11木	麦ごはん 牛乳 ポークカレー ウインナー 野菜とツナのソテー	米サラダ油 にんにく 生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバー じゃがいも にんじん たまねぎ かぼちゃ グリンピース カレールウ(パーモント・ディナー) ウスターソース 食塩 トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 白こしょう りんごピューレ ウインナー(20g、20g、30g) 米サラダ油 オイルツナ キャベツ こまつな 赤ピーマン ホールコーン 洋風だし 食塩 白こしょう
12金	一食用うどん 牛乳 五目うどんの汁 炒り豆腐の包み焼き キャベツのおかか和え	鶏肉 日本酒 かまぼこ 油揚げ たまねぎ 根深ねぎ にんじん 白菜 干し椎茸 鶏がらスープ だし粉パック 濃口しょうゆ 食塩 淡口しょうゆ 片栗粉 炒り豆腐の包み焼き キャベツ にんじん 枝豆 さやいんげん 本みりん 濃口しょうゆ かつお節
15月	米粉パン 牛乳 鶏肉とキャベツの スープ ポークビーンズ フルーツのゼリー和え	鶏肉 白ワイン じゃがいも キャベツ にんじん だいこん ホールコーン 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう 豚肉 赤ワイン 米サラダ油 大豆水煮 グリンピース たまねぎ トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ハヤシルウ デミグラスソース 濃口しょうゆ 中双糖 洋風だし 白こしょう りんごピューレ さくらんぼゼリー パインアップル 黄桃
16火	白ごはん 牛乳 あさりのみそ汁 あじの香味焼き 肉じゃが	あさり 日本酒 だいこん しめじ ミニ厚揚げ 細切り昆布 かぼちゃ 葉ねぎ 豆みそ だし粉パック あじ切身(40g、40g、50g) 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 こねぎ 本みりん 日本酒 米サラダ油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ しらたき にんじん グリンピース 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん

17水	麦ごはん 牛乳 わかめスープ ビビンバの具 ナムル メロン	鶏ささみ水煮 干し椎茸 わかめ チンゲン菜 たまねぎ だいこん 中華だし 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 鶏がらスープ ごま油 豚肉 大豆たんぱく にんにく 生姜 日本酒 ぜんまい にんじん たけのこ 炒り玉子 いら 白こしょう 豆板醤 濃口しょうゆ 穀物酢 上白糖 キャベツ 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) メロン(学配)
18木	麦ごはん 牛乳 うすくず汁 あゆの梅とろりかけ ひじきの煮物	豆腐 星型かまぼこ なめこ水煮 たまねぎ こまつな 細切り昆布 だし粉パック 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 片栗粉 食塩 あゆ開き 日本酒 食塩 片栗粉 大豆白絞油 上白糖 淡口しょうゆ 日本酒 梅ジャム ひじき 油揚げ 日本酒 にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま 米サラダ油
19金	ソフト麺 牛乳 肉みそソース ふんわり揚げ 野菜のゆかり和え	豚肉 大豆たんぱく 米サラダ油 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 ふんわり揚げ 大豆白絞油 切干大根 キャベツ にんじん さやいんげん 本みりん 濃口しょうゆ かつお節 ゆかり粉
22月	黒パン 牛乳 ミネストローネ チキンナゲット カラフルソテー	ベーコン にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん 枝豆 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 食塩 白こしょう パセリ チキンナゲット(2個、2個、3個) 大豆白絞油 フランクフルト キャベツ 赤ピーマン さやいんげん 食塩 洋風だし 白こしょう 米サラダ油
23火	白ごはん 牛乳 豚汁 厚焼き玉子 かぼちゃのそぼろ煮	豚肉 日本酒 にんじん だいこん ごぼう 根深ねぎ ミニ厚揚げ ミックスみそ だし粉パック 煮干し粉 厚焼き玉子(40g、40g、50g) 米サラダ油 豚肉 日本酒 かぼちゃ 枝豆 和風だし 濃口しょうゆ 中双糖 本みりん
24水	牛乳 五目ごはん 魚の野菜あんかけ ごぼうと豆のサラダ ブルーベリーゼリー	精白米 もち米 麦 米サラダ油 鶏肉 日本酒 たけのこ にんじん グリンピース 油揚げ しめじ 和風だし 上白糖 本みりん 食塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ しいら切身(30g、40g、40g) 食塩 白こしょう 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 上白糖 本みりん 酢 和風だし 濃口しょうゆ ごま油 たまねぎ 赤ピーマン 葉ねぎ ごぼう にんじん 大豆水煮 枝豆 ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別) ブルーベリーゼリー(学配)
25木	麦ごはん 牛乳 春雨スープ シューマイ 八宝菜	肉団子 だいこん 春雨 きくらげ チンゲン菜 いら 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう シューマイ(1個、2個、3個) 豚肉 生姜 日本酒 たまねぎ キャベツ にんじん たけのこ 干し椎茸 ピーマン あさり ヤングコーン 米サラダ油 生姜 にんにく 上白糖 中華だし 濃口しょうゆ 食塩 片栗粉
26金	一食用うどん 牛乳 山菜うどんの汁 みそぎ団子 昆布和え	山菜水煮 鶏肉 たまねぎ かまぼこ 油揚げ にんじん わかめ 根深ねぎ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 日本酒 片栗粉 みそぎ団子 豆みそ 日本酒 本みりん 中双糖 白すりごま キャベツ にんじん さやいんげん 塩昆布 和風だし 食塩 淡口しょうゆ
29月	食パン 牛乳 コンソメスープ スラッピージョー フルーツミックス	鶏肉 白ワイン じゃがいも にんじん だいこん しめじ マッシュルーム セロリー 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう 豚肉 大豆たんぱく たまねぎ にんじん 洋風だし ウスターソース パン粉 粉チーズ トマトピューレ 食塩 白こしょう 上白糖 ナツメグ 米サラダ油 パインアップル 黄桃 サイダーゼリー
30火	白ごはん 牛乳 中華スープ 春巻き 麻婆豆腐	なんと たまねぎ にんじん えのきたけ こまつな きくらげ 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 春巻き(35g、35g、50g) 大豆白絞油 ごま油 豆板醤 にんにく 生姜 豚肉 鶏レバー 日本酒 根深ねぎ たけのこ 冷凍豆腐 甜麺醤 豆みそ 中華だし 上白糖 濃口しょうゆ 片栗粉

- * 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)