

# 令和7年度 7・8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月

1 火	白ごはん 牛乳 夏野菜のけんちん汁  あじフライ 肉じゃが	冷凍豆腐 油揚げ かぼちゃ なす ホールコーン だいこん 角切り昆布 葉ねぎ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 食塩 あじフライ(40g 40g 50g) 大豆白絞油 米サラダ油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき グリンピース 中双糖 本みりん 濃口しょうゆ 食塩
2 水	麦ごはん 牛乳 みそ汁  照り焼きチキン 青菜とひじきの和え煮	あさり 日本酒 油揚げ たまねぎ だいこん にんじん 葉ねぎ 乾燥わかめ だし粉パック ミックスみそ 煮干粉 照り焼きチキン(40g 40g 50g) ごま油 乾燥ひじき 日本酒 にんじん キャベツ ほうれん草 マヨネーズ(卵不使用) 濃口しょうゆ 食塩 白いりごま
3 木	麦ごはん 牛乳 ハヤシライス  揚げ大豆  野菜のマリネ	米サラダ油 牛肉 食塩 白こしょう にんにく 赤ワイン たまねぎ グリンピース マッシュルーム デミグラスソース ローリエ トマトケチャップ ウスターソース 洋風だし パター 小麦粉 中双糖 脱脂粉乳 濃口しょうゆ 冷凍大豆 片栗粉 大豆白絞油 食塩 カレー粉 パプリカ キャベツ にんじん 赤ピーマン ホールコーン 枝豆 米サラダ油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢
4 金	1食用うどん 牛乳 うどんの汁  竹輪のお好み揚げ  切干大根とツナの炒め煮  オレンジ	鶏肉 日本酒 糸状かまぼこ 油揚げ たまねぎ だいこん 根深ねぎ 山菜水煮 だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 片栗粉 ミニ竹輪(小4年まで1個 小5年から2個) 紅生姜 青のり粉 黒いりごま 食塩 小麦粉 大豆白絞油 切干大根 にんじん オイルツナ 米サラダ油 濃口しょうゆ 和風だし 中双糖 日本酒 オレンジ(学配)
7 月	食パン 牛乳 ミネストローネ  星形コロッケ ごぼうサラダ  七タデザート	ベーコン にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん キャベツ 枝豆 白いんげん豆 トマト水煮 食塩 アルファベットマカロニ 洋風だし 白こしょう パセリ 星形コロッケ 大豆白絞油 ごぼう だいこん さやいんげん ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別) 七タゼリー(学配)
8 火	白ごはん 牛乳 実だくさんみそ汁  五目厚焼き玉子 オクラの和え物	こんにゃく 油揚げ ごぼう だいこん 根深ねぎ えのきたけ じゃがいも 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック 五目厚焼き玉子(40g 40g 50g) 鶏ささみ 日本酒 オクラ キャベツ にんじん 枝豆 食塩 本みりん 濃口しょうゆ かつお節 白すりごま
9 水	牛乳 ひじきごはん  さばのごま焼き  野菜の煮浸し  ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米サラダ油 鶏肉 日本酒 乾燥ひじき にんじん ごぼう 枝豆 油揚げ 干し椎茸 上白糖 本みりん 食塩 濃口しょうゆ 和風だし さば切身 生姜 白しょうゆ 濃口しょうゆ 日本酒 本みりん 白いりごま こまつな はくさい にんじん さやいんげん かつお節 白すりごま 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん ヨーグルト(学配)
10 木	麦ごはん 牛乳 わかめスープ  チヂミ 豚キムチ	鶏肉 日本酒 干し椎茸 乾燥わかめ 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 チヂミ 大豆白絞油 米サラダ油 豚肉 日本酒 にんじん たまねぎ にら キャベツ キムチ 濃口しょうゆ 食塩 上白糖 ごま油
11 金	ソフト麺 牛乳 肉みそソース  いかの照り焼き ピーマンとじゃこの炒め煮	豚肉 大豆ミンチ 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 いか切身 生姜 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 米サラダ油 しらす干し ピーマン 赤ピーマン キャベツ ホールコーン 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ 白いりごま
14 月	黒パン 牛乳 コンソメスープ  ポロニアステーキ ラタトゥイユ  乳酸菌飲料	鶏肉 白ワイン たまねぎ だいこん キャベツ マッシュルーム セロリー 鶏がらスープ 洋風だし 食塩 白こしょう ポロニアソーセージ(40g 40g 50g) 大豆白絞油 米サラダ油 ベーコン にんにく トマト水煮 たまねぎ なす ズッキーニ じゃがいも 洋風だし 白こしょう 赤ピーマン バジル 乳酸菌飲料(学配)

15 火	白ごはん 牛乳 沢煮椀  いわしの香味焼き  ひじきの煮物	豚肉 日本酒 ごぼう にんじん だいこん たけのこ 糸昆布 干し椎茸 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック 白こしょう いわし 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 葉ねぎ 本みりん 日本酒 米サラダ油 乾燥ひじき 日本酒 油揚げ 枝豆 にんじん ひきわり大豆 三温糖 本みりん 和風だし 濃口しょうゆ 白いりごま
16 水	麦ごはん 牛乳 キーマカレー  夏野菜のソテー  フルーツのゼリー和え	米サラダ油 にんにく 生姜 鶏肉 白ワイン 鶏レバー じゃがいも にんじん たまねぎ グリンピース レンズ豆 ひよこ豆 カレールウ(パモト、ディナー) ウスターソース トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 食塩 白こしょう りんごピューレ ベーコン キャベツ 赤ピーマン ホールコーン ズッキーニ 米サラダ油 洋風だし 白こしょう 食塩 桃ゼリー パインアップル 黄桃
17 木	麦ごはん 牛乳 じんだ汁  あゆの甘露煮 ささげの煮浸し  おさかなそばろ	ごぼう だいこん かぼちゃ 葉ねぎ こんにゃく 干し椎茸 ミニ厚揚げ 豆みそ 赤みそ だし粉パック 大豆ペースト 豆乳 あゆの甘露煮 こまつな 十六ささげ キャベツ にんじん えのきたけ かつお節 淡口しょうゆ 本みりん おさかなそばろ(1食用)
18 金	1食用ラーメン 牛乳 塩ラーメンスープ  揚げギョーザ 枝豆の塩ゆで	ごま油 豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なると にんじん たまねぎ 葉ねぎ きくらげ メンマ ホールコーン 鶏がらスープ 塩ラーメンスープ ギョーザ(2個 2個 3個) 大豆白絞油 枝豆 食塩

8月

28 木	麦ごはん 牛乳 冬瓜のすまし汁  豚丼の具  和風サラダ	とうがん にんじん こまつな 干し椎茸 かまぼこ 乾燥わかめ 豆腐 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 豚肉 日本酒 しらたき たまねぎ 根深ねぎ えのきたけ 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ キャベツ だいこん 枝豆 ホールコーン 赤ピーマン 減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別)
29 金	ソフト麺 牛乳 ミートソース  アンサンブルエッグ フルーツ和え	米サラダ油 牛肉 大豆ミンチ 赤ワイン にんじん セロリー たまねぎ グリンピース トマト水煮 トマトピューレ ローリエ トマトケチャップ にんにく 小麦粉 パター 食塩 白こしょう 中双糖 洋風だし デミグラスソース ウスターソース 脱脂粉乳 アンサンブルエッグ シャインマスカットゼリー パインアップル 黄桃

- \* 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)