

食品材料一覧表

基本中
屋

002: 村上調理場

出力日

2020年11月9日

献立名／食品名	12月1日(火曜日) 献立名／食品名	12月2日(水曜日) 献立名／食品名	12月3日(木曜日) 献立名／食品名	12月4日(金曜日) 献立名／食品名
	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ナン ★ ナン Ca・Fe強化 キーマカレー(乳なし) 豚肉もも挽き 刻み大豆(国産) ひよこ豆(ゆで) セロリー たまねぎ むき にんじん 青ピーマン 生 エリンギ(1/2カット)スライス にんにく(国産) しょうが国内産 米白絞油 ぶどう酒/赤 トマトケチャップ 1号缶 中濃ソース 濃口醤油10L 砂糖 上白糖 カレー粉 食塩 こしょう 混合、粉 カレールウA グリーンピース 冷凍 濃縮鶏ガラブイヨン 水 ヨーグルトあえ みかん1号缶 パインアップル1号缶 黄桃ダイス1号缶 ヨーグルト 全脂無糖プレーン ★ いちごスライス(冷凍) 砂糖 上白糖 チキンナゲット ★ チキンナゲット(卵・乳不使用) 米白絞油</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>八宝菜 豚肉もも小間 むきえび バラ凍結 清酒 うずら卵 水煮 レトルトパック にんじん 白菜 L たけのこ水煮 1斗缶 たまねぎ むき 干しいたけ スライス しょうが国内産 米白絞油 清酒 食塩 こしょう 混合、粉 中華スープの素 濃口醤油10L ごま油 でんぶん オイスターソース ガラスープ 中華風味</p> <p>ぎょうざ 2個 ★ ぎょうざ 米白絞油</p> <p>春雨と挽き肉の中華炒め 豚肉もも挽き はるさめ 緑豆 もやし にら 葉、生 にんにく(国産) しょうが国内産 ごま油 清酒 食塩 砂糖 上白糖 濃口醤油10L 中華スープの素 こしょう 混合、粉 豆板醤 白炒りごま</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>豚汁 豚肉もも小間 冷凍豆腐サイコロカット 油揚げ さといも 大根(葉切り) にんじん こんにやく色紙はんたん ごぼうM(洗い) 長ねぎ 米みそ赤色辛みそ 米みそ白色辛みそ こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 水 あじみそ揚げ玉フライ ★ あじみそ揚げ玉フライ 米白絞油</p> <p>ほうれん草の納豆和え ほうれんそう L にんじん もやし 挽きわり納豆 濃口醤油10L 洋辛子粉 かつお 削り節</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>肉じゃが 豚肉もも小間 じゃがいもメークイン たまねぎ むき にんじん こんにやくつき 米白絞油 濃口醤油10L 清酒 みりん/本みりん 砂糖 上白糖 和風だしの素 水 食塩 ししゃもの香り揚げ 子持ちししゃも バラ凍結 濃口醤油10L 清酒 砂糖 上白糖 ごま油 一味唐辛子粉 でんぶん 米白絞油</p> <p>和風サラダ ハムスライスallpork半分&0.7cm キャベツ きゅうり にんじん 冷凍わかめ 米みそ白色辛みそ 濃口醤油10L 穀物酢 米サラダ油 食塩 砂糖 上白糖 こしょう 混合、粉 洋辛子粉</p>

食品材料一覧表

基本中
昼

002: 村上調理場

出力日

2020年11月9日

12月7日(月曜日) 献立名/食品名	12月8日(火曜日) 献立名/食品名	12月9日(水曜日) 献立名/食品名	12月10日(木曜日) 献立名/食品名	12月11日(金曜日) 献立名/食品名
<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>豚肉と焼き豆腐の煮物 米白絞油 豚肉もも小間 清酒 干しいたけ スライス たまねぎ むき にんじん 青ピーマン 生 にんにく(国産) しらす5cmカット 焼き豆腐(冷凍) みりん/本みりん 濃口醤油10L 砂糖 上白糖 和風だしの素 長ねぎ 八千代市 白菜 L</p> <p>あべかわいも さつまいも 1.5cmいちよう切り 米白絞油 きな粉 きび砂糖 食塩</p> <p>おかかあえ キャベツ きゅうり 食塩 米サラダ油 濃口醤油10L かつお 削り節</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>コッペパン(Ca強化) コッペパン(Ca強化) スパゲッティ・ナポリタン スパゲッティ 1/2カット ウインナーソーセージ0.6cmカット エリンギ(1/2カット)スライス たまねぎ むき にんじん 青ピーマン 生 にんにく(国産) 有塩バター ぶどう酒/赤 食塩 こしょう 混合、粉 ピザ用チーズ 洋風スープの素 砂糖 上白糖 中濃ソース トマトピューレー缶 トマトケチャップ 1号缶 濃口醤油10L</p> <p>洋風春巻き ★ 洋風春巻き 米白絞油</p> <p>スタミナサラダ 豚肉もも千切り 長ねぎ 八千代市 にんにく(国産) しょうが国内産 豆板醤 ごま油 清酒 濃口醤油10L 砂糖 上白糖 キャベツ きゅうり にんじん 米サラダ油 ごま油 濃口醤油10L 穀物酢 食塩 こしょう 混合、粉 白炒りごま ヨーグルト (Ca) ★ ヨーグルト</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>麦ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米 大麦(麦ごはん用)</p> <p>カレーシチュー 豚肉もも小間 じゃがいもメークイン にんじん たまねぎ むき にんにく(国産) しょうが国内産 米白絞油 カレー粉 ピザ用チーズ ウスターソース 濃口醤油10L カレールウA カレールウB 濃縮鶏ガラブイオン 水</p> <p>オレンジ バレンシアオレンジ</p> <p>ひじきのマリネ 芽ひじき 乾 房州産 濃口醤油10L 清酒 みりん/本みりん 砂糖 上白糖 きゅうり とうもろこし にんじん ハムスライスallpork半分 &0.7cm 米サラダ油 穀物酢 砂糖 上白糖 食塩 こしょう 混合、粉 洋辛子粉</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>中華風コンソープ 鶏肉もも細切り 皮なし 清酒 冷凍豆腐サイコロカット 液卵 全卵 殺菌済み にんじん 長ねぎ 八千代市 チンゲンサイ 葉、生 とうもろこし クリームコーン 食塩 濃縮鶏ガラブイオン 中華スープの素 こしょう 混合、粉 でんぶん ごま油 水</p> <p>いかのチリソースかけ 紫いか切り身 両面切り目入り 食塩 こしょう 混合、粉 清酒 でんぶん 米白絞油 ごま油 豆板醤 にんにく(国産) しょうが国内産 トマトケチャップ 1号缶 水 ガラスープ 中華風味 食塩 砂糖 上白糖 清酒 長ねぎ 八千代市</p> <p>チンジャオロースー 豚肉もも千切り 濃口醤油10L 清酒 たけのこ千切り 青ピーマン 生 パプリカ 赤色 長ねぎ 八千代市 しょうが国内産 にんにく(国産) 米白絞油 砂糖 上白糖 チンジャオロースーの素 オイスターソース</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>いものこ汁 冷凍豆腐サイコロカット 油揚げ さといも えのきたけ(冷蔵)1/3カット なめこ 水煮 長ねぎ 八千代市 米みそ白色辛みそ 米みそ赤色辛みそ 鰹の素(かつおだしパック) こんぶ/だしパック入り 水</p> <p>豚肉のスタミナ焼き 豚肉肩ロース切り身 にんにく(国産) しょうが国内産 清酒 米白絞油 にんにく(国産) しょうが国内産 長ねぎ 八千代市 豆板醤 清酒 水 みりん/本みりん 砂糖 上白糖 濃口醤油10L 米みそ赤色辛みそ 白炒りごま</p> <p>五目金平 豚肉もも千切り ごぼう 千切り にんじん さつまいも 野菜の入らないもの しらす5cmカット ごま油 砂糖 上白糖 清酒 濃口醤油10L みりん/本みりん 一味唐辛子粉 白炒りごま</p>

食品材料一覧表

基本中
昼

002: 村上調理場

出力日

2020年11月9日

12月14日(月曜日) 献立名/食品名	12月15日(火曜日) 献立名/食品名	12月16日(水曜日) 献立名/食品名	12月17日(木曜日) 献立名/食品名	12月18日(金曜日) 献立名/食品名
<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>麻婆豆腐 冷凍豆腐サイコロカット 豚肉もも挽き たまねぎ むき にんじん エリンギ(1/2カット)スライス 干しいたけ スライス にんにく(国産) しょうが国内産 長ねぎ 刻み大豆(国産) 米白絞油 豆板醤 清酒 砂糖 上白糖 濃口醤油10L 米みそ赤色辛みそ 中華スープの素 ごま油 でんぶん 水 こしょう 混合、粉</p> <p>しゅうまい ★ しゅうまい</p> <p>春雨サラダ はるさめ マロニー ハムスライスallpork半分&0.7cm にんじん きゅうり もやし ごま油 砂糖 上白糖 濃口醤油10L 穀物酢 洋辛子粉 白炒りごま</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>筑前煮 鶏肉もも1.5cm角切り 皮なし 揚げボール さといも たけのこ水煮 1斗缶 にんじん れんこん 乱切り 6~7g程度 こんにやく角切り ごぼうM(洗い) 干しいたけ スライス 米白絞油 清酒 砂糖 上白糖 濃口醤油10L 食塩 みりん/本みりん 和風だしの素 水</p> <p>赤魚一夜干し ★ 赤魚一夜干し</p> <p>小松菜の磯香和え こまつな 葉、生 白菜 L 濃口醤油10L みりん/本みりん 和風だしの素 しらす干し 刻みのり</p> <p>ふりかけ(卵・乳なし) ★ のりふりかけ</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>麦ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米 大麦(麦ごはん用)</p> <p>ブラウンシチュー 豚肉もも小間 米白絞油 にんにく(国産) しょうが国内産 たまねぎ むき にんじん じゃがいもメークイン ひよこ豆(ゆで) 水 トマトケチャップ 1号缶 ウスターソース デミグラスソース ハヤシルウ 食塩 こしょう 混合、粉 グリーンピース 冷凍</p> <p>ゼリーボンチ ★ あわせるゼリー(マスカット)</p> <p>みかん1号缶 パインアップル1号缶 黄桃ダイス1号缶</p> <p>枝豆の三色ソテー むき枝豆 どうもろこし ハムallpork1cm角切り 有塩バター 食塩 こしょう 混合、粉 洋風スープの素</p> <p>角チーズ 角チーズ Ca強化</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>大根のべっこう煮 鶏肉もも1.5cm角切り 皮なし 清酒 濃口醤油10L 大根(葉切り) にんじん こんにやく角切り 生揚げ 2cm角切り しょうが国内産 長ねぎ 米白絞油 清酒 砂糖 上白糖 濃口醤油10L こしょう 混合、粉 みりん/本みりん 和風だしの素 水</p> <p>ハンバーグきのこだれかけ ★ ハンバーグ</p> <p>米白絞油 えのきたけ(冷蔵)1/3カット しめじ(冷蔵) しょうが国内産 砂糖 上白糖 みりん/本みりん 清酒 濃口醤油10L 和風だしの素 水 でんぶん</p> <p>キャベツと塩昆布の和え物 蒸し鶏 ほぐし身 こまつな 葉、生 キャベツ 塩こんぶ ごま油 濃口醤油10L 食塩 レモン果汁 100% こしょう 混合、粉 白炒りごま</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>わかめスープ 鶏肉もも細切り 皮なし 清酒 しょうが国内産 えのきたけ(冷蔵)1/3カット 長ねぎ にんじん 白菜 L 冷凍わかめ 冷凍豆腐サイコロカット 濃縮鶏ガラブイヨン ガラスープ 中華風味 中華スープの素 水 濃口醤油10L 食塩 こしょう 混合、粉 ごま油 でんぶん</p> <p>ビビンバナナムル 豚肉もも千切り しょうが国内産 にんにく(国産) 長ねぎ ごま油 砂糖 上白糖 清酒 濃口醤油10L 豆板醤 白炒りごま もやし にんじん こまつな 葉、生 山菜ミックス 錦糸卵 濃口醤油10L 砂糖 上白糖 ごま油 白炒りごま 白すりごま</p> <p>揚げワンタン ★ ワンタン(鉄・繊維) 米白絞油</p>

食品材料一覧表

基本中
昼

002: 村上調理場
出力日

2020年11月9日

12月21日(月曜日) 献立名/食品名	12月22日(火曜日) 献立名/食品名	12月23日(水曜日) 献立名/食品名	12月24日(木曜日) 献立名/食品名	献立名/食品名
<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>わかめご飯 こめ 精白米 学校給食用強化米 わかめごはんの素</p> <p>ほうとう 水 こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 鶏肉もも小間 皮なし 清酒 にんじん ごぼう ささがき 油揚げ かぼちゃ 2cm角切り 真空パック</p> <p>★ ほうとう 冷凍 米みそ赤色辛みそ 米みそ白色辛みそ 濃口醤油10L 一味唐辛子粉 長ねぎ</p> <p>ちくわの磯辺揚げ ★ ちくわの磯辺揚げ(チーズ入り) 米白絞油</p> <p>大豆とれんこんのサラダ 大豆水煮・国産 まぐろ油漬け レモン果汁 100% にんじん れんこん 1/4カット 厚さ2~3mm 穀物酢 きゅうり こしょう 混合、粉 濃口醤油10L 焙煎ごまドレッシング 白炒りごま</p> <p>ゆずゼリー ★ ゆずゼリー</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>黒糖パン(Ca強化) 黒糖パン(Ca強化) マカロニのクリーム煮 マカロニ カット ペーコンスライス更 に0.7cmカット 鶏肉もも小間 皮なし ぶどう酒/白 たまねぎ むき にんじん とうもろこし 有塩バター 食塩 こしょう 混合、粉 ローレル粉 洋風スープの素 ピザ用チーズ 普通牛乳(調理用) ホワイトルウ クリーム普通脂肪(乳脂肪45%以上) 水</p> <p>カレービーンズ じゃがいも男爵2cm角 ひよこ豆(ゆで) でんぶん 米白絞油 食塩 カレー粉 ドライパセリ</p> <p>ツナサラダ まぐろ油漬け レモン果汁 100% キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ むき 米サラダ油 濃口醤油10L こしょう 混合、粉 食塩 砂糖 上白糖 洋辛子粉 穀物酢</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ごはん こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>けんちん汁 冷凍豆腐サイコロカット 鶏肉もも小間 皮なし ごぼうM(洗い) さといも 大根(葉切り) 長ねぎ にんじん しめじ(冷蔵) こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 清酒 食塩 濃口醤油10L みりん/本みりん 水</p> <p>おからコロッケ ★ おからコロッケ 米白絞油</p> <p>ひじきの炒り煮 豚肉もも千切り さつま揚げ 野菜の入らないもの 芽ひじき 乾 房州産 むき枝豆 しらたき5cmカット にんじん 砂糖 上白糖 濃口醤油10L みりん/本みりん 和風だしの素 ごま油 水</p>	<p>牛乳 普通牛乳(飲用牛乳)</p> <p>ケチャップライス 鶏肉もも小間 皮なし たまねぎ むき にんじん グリーンピース 冷凍 トマトケチャップ 1号缶 有塩バター ぶどう酒/赤 食塩 こしょう 混合、粉 洋風スープの素 砂糖 上白糖 こめ 精白米 学校給食用強化米 水</p> <p>ローストチキン 鶏肉もも骨付き たまねぎ むき にんにく(国産) 食塩 こしょう 混合、粉 ぶどう酒/白 みりん/本みりん 濃口醤油10L ナツメグ/粉 ローレル粉 米サラダ油</p> <p>えびとブロッコリーのサラダ マカロニ カール 米サラダ油 ブロッコリー フローレット小 とうもろこし ハムスライスallpork半分 &0.7cm むきえび バラ凍結 レモン果汁 100% たまねぎ むき セロリー マヨネーズ(アレルギー用) 食塩 こしょう 混合、粉 お楽しみデザート ★ チョコレートケーキ</p>	