

# 令和8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 水	麦ごはん 牛乳 冬瓜のすまし汁  豚丼の具  フルーツ和え	冬瓜 にんじん 小松菜 干し椎茸 豆腐 かまぼこ わかめ 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 パインアップル 黄桃 ダイスゼリー(マスカット)
2 木	麦ごはん 牛乳 じんだみそ汁  あゆの甘露煮 ささげの煮浸し  冷凍みかん	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 小松菜 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 冷凍みかん(学配)
3 金	ソフト麺 牛乳 ジャージャー麺の具  大豆とさつまいもの揚げ煮  大根サラダ	豚肉 大豆たんぱく 生姜 にんにく 米油 豆板醤 にんじん たまねぎ エリンギ グリンピース 干し椎茸 甜面醤 赤みそ 中双糖 本みりん 中華だし 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 さつまいも 大豆 片栗粉 大豆白絞油 濃口しょうゆ 本みりん 上白糖 だいこん 赤ピーマン きゅうり とうもろこし 青じそドレッシング・ランチ(クラス別)
6 月	黒パン 牛乳 コンソメスープ  オムレツ ラタトゥイユ	鶏肉 白ワイン キャベツ かぼちゃ マッシュルーム セロリー パセリ 洋風だし 鶏がらスープ 塩 白こしょう オムレツ(40g 40g 50g) 米油 ベーコン にんにく トマト水煮 じゃがいも たまねぎ なす ズッキーニ 赤ピーマン 洋風だし 白こしょう バジル
7 火	白ごはん 牛乳 七タ汁  星型ハンバーグ オクラの和え物  七タゼリー	たまねぎ だいこん チンゲン菜 えのきたけ 春雨 星型かまぼこ だし粉パック 鶏がらスープ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 塩 星型ハンバーグ 鶏ささみ水煮 日本酒 オクラ キャベツ にんじん 枝豆 本みりん 濃口しょうゆ かつお節 白すりごま 七タゼリー(学配)
8 水	牛乳 チャーハン  魚とレバーの五目だれ  彩りサラダ  飲むヨーグルト	精白米 もち米 麦 焼き豚 日本酒 生姜 たまねぎ にんじん 葉ねぎ 干し椎茸 淡口しょうゆ 上白糖 塩 中華だし ごま油 しいら 塩 白こしょう 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油 上白糖 本みりん 穀物酢 和風だし 濃口しょうゆ ごま油 赤ピーマン ピーマン たけのこ 片栗粉 キャベツ きゅうり さやいんげん とうもろこし 棒棒鶏ドレッシング(クラス別) 飲むヨーグルト(学配)
9 木	麦ごはん 牛乳 なすのみそ汁  あじフライ キャベツの梅おかかあえ	なす たまねぎ 葉ねぎ 本しめじ ミニ厚揚げ だし粉パック 赤みそ 豆みそ あじフライ(40g 40g 50g) 大豆白絞油 キャベツ にんじん 枝豆 さやいんげん 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ かつお節 カリカリ梅
10 金	一食用うどん 牛乳 うどんの汁  カップケーキ  切干大根とツナの炒め煮	鶏肉 日本酒 糸状かまぼこ 煮揚げ はくさい 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 塩 片栗粉 ホットケーキミックス粉 ほうれん草ペースト 豆乳 上白糖 塩 切干大根 にんじん オイルツナ 米油 濃口しょうゆ 和風だし 中双糖 日本酒
13 月	食パン 牛乳 ハムとレタスのスープ  チリコンカン  ごぼうサラダ	ロースハム レタス とうもろこし たまねぎ エリンギ 洋風だし 鶏がらスープ 塩 白こしょう 米油 牛肉 鶏レバー 大豆たんぱく 赤ワイン にんにく レッドキドニー にんじん たまねぎ トマト水煮 トマトケチャップ ウスターソース チリパウダー パプリカ 中双糖 洋風だし 白こしょう 塩 ごぼう 黄ピーマン きゅうり 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別)
14 火	白ごはん 牛乳 実だくさんみそ汁  さばの香味焼き  ひじきの煮物	こんにゃく ごぼう えのきたけ じゃがいも ミニ厚揚げ わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック さば(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 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 米油

15 水	麦ごはん 牛乳 もずく汁  紅イモコロツケ 豆腐チャンブルー  冷凍パイン	もずく あさり 日本酒 本しめじ だいこん 葉ねぎ かまぼこ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 塩 紅イモコロツケ 大豆白絞油 米油 豚肉 生姜 日本酒 豆腐 にんじん きくらげ にら いりたまご 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん かつお節 冷凍パイン(学配)
16 木	麦ごはん 牛乳 チキンカレー  夏野菜のソテー  フルーツゼリー	米油 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 カレールウ(バーモンド・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 塩 白こしょう りんごピューレ ベーコン ズッキーニ キャベツ さやいんげん とうもろこし 洋風だし 塩 白こしょう 米油 パインアップル 黄桃 サイダーゼリー
17 金	一食用ラーメン 牛乳 塩ラーメンスープ  鶏肉のから揚げ 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 メンマ にんじん たまねぎ 葉ねぎ きくらげ とうもろこし 塩ラーメンスープ 鶏がらスープ 鶏肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 枝豆 塩

## 8月 \* 中学校・特別支援学校のみ

31 月	コッペパン 牛乳 コーンスープ  ミートボールのトマト煮  カラフルポテト  冷凍みかん	米油 クリームコーン とうもろこし たまねぎ 洋風だし 塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ 米油 たまねぎ トマト水煮 ミートボール トマトケチャップ ウスターソース 上白糖 赤ワイン ピーマン フランクフルト じゃがいも にんじん 枝豆 洋風だし 塩 白こしょう 米油 冷凍みかん(学配)
---------	---	---

- \* 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)