

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

[illegible]

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

9月7日(月)		9月8日(火)		9月9日(水)		9月10日(木)		9月11日(金)	
チャーハン 牛乳 さつまいもの黒砂糖ソース（揚） 小松菜の炒め物 タイピーエン		ごはん 牛乳 とり天(揚) なすと豚肉のみそ炒め かきたま汁		吹き寄せおこわ 牛乳 にしんの塩焼き 煮びたし 野菜のみそ汁		ミルクパン 牛乳 マカロニのクリーム煮 小松菜のバターしょうゆ炒め グヤージュ		ごはん 牛乳 かつおのゆずソース（揚） みそ肉じゃが 沢煮椀	
食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)
チャーハン		ごはん		吹き寄せおこわ		ミルクパン		ごはん	
米	58	米	70	米	40	ミルクパン	50	米	70
油	0.8	牛乳		もち米	15	牛乳		牛乳	
生姜	0.3	牛乳	206	鶏肉	10	牛乳	206	牛乳	206
にんにく	0.3	とり天(揚)		栗	15	マカロニのクリーム煮		かつおのゆずソース（揚）	
鶏肉	12	鶏肉	50	しめじ	5	エルボマカロニ	5.6	かつお	48
清酒	0.8	にんにく	0.2	ごぼう	8	鶏肉	6	生姜	0.24
人参	8	醤油	2	人参	5	玉ねぎ	25	清酒	0.8
干しいいたけ	0.3	清酒	1	むき枝豆	3	むき枝豆	3	醤油	0.6
長ねぎ	5	三温糖	0.7	醤油	2	人参	6	澱粉	7.2
むき枝豆	6	小麦粉	10	三温糖	0.4	マッシュルーム（水煮）	5	揚げ油	3.5
天然塩	0.6	天然塩	0.08	天然塩	0.4	白ワイン	0.7	醤油	4
こしょう	0.01	揚げ油	4	清酒	1	油	1.5	上白糖	1.68
醤油	2	精製塩	0.0082	本みりん	1	小麦粉	3.5	ゆず果汁	1.5
オイスターソース	1.2	なすと豚肉のみそ炒め		牛乳		バター	2	水	3.2
がらスープ（チキン）	3	豚肉	24	牛乳	206	調理用牛乳	28	みそ肉じゃが	
ごま油	1	生姜	0.16	にしんの塩焼き		生クリーム	2	豚肉	8
牛乳		醤油	0.4	にしん	40	天然塩	0.35	油	1
牛乳	206	清酒	0.4	清酒	0.5	こしょう	0.007	醤油	1
さつまいもの黒砂糖ソース（揚）		油	0.8	天然塩	0.05	ローリエ	0.007	清酒	0.5
さつま芋	65	玉ねぎ	20	油	1	粉チーズ	2	玉ねぎ	25
揚げ油	4	なす	28	煮びたし		がらスープ（チキン）	3	人参	5
黒砂糖	5	ピーマン	5	生揚げ	15	小松菜のバターしょうゆ炒め		じゃが芋	50
水あめ	3	油	0.4	人参	5	ばらベーコン	5	白滝	10
天然塩	0.03	三温糖	1.36	キャベツ	15	油	0.8	さやいんげん	4
白ごま	0.7	本みりん	0.8	もやし	15	にんにく	0.2	清酒	0.4
水	6.4	醤油	0.64	天然塩	0.1	人参	7	三温糖	1.2
小松菜の炒め物		赤みそ	5.2	三温糖	0.5	もやし	20	本みりん	0.8
油	0.8	清酒	0.8	清酒	1	ホールコーン	10	醤油	2
玉ねぎ	15	ごま油	0.24	本みりん	0.5	しめじ	5	赤みそ	2
人参	3	澱粉	0.64	醤油	2	小松菜	15	だし汁（昆布・かつお節）	5
もやし	25	かきたま汁		だし汁（昆布・かつお節）	15	醤油	1	沢煮椀	
ホールコーン	15	卵	15	野菜のみそ汁		バター	0.8	豚肉	8
小松菜	20	玉ねぎ	20	玉ねぎ	20	こしょう	0.01	天然塩	0.05
天然塩	0.3	人参	10	人参	5	グヤージュ		人参	10
薄口醤油	0.7	干しいいたけ	0.3	大根	15	豚肉	10	干しいいたけ	0.4
こしょう	0.02	小松菜	5	油揚げ	5	油	0.5	ごぼう	7
タイピーエン		天然塩	0.5	長ねぎ	5	クミン	0.01	大根	18
油	1	清酒	0.5	小松菜	5	タイム	0.01	小松菜	5
にんにく	0.02	薄口醤油	1	白みそ	4	ショルダーベーコン	5	醤油	1.5
生姜	0.02	澱粉	1	赤みそ	4	にんにく	0.2	天然塩	0.4
豚肉	10	かつお厚削り	4	かつお厚削り	3.5	生姜	0.2	清酒	1
玉ねぎ	15	だし昆布	0.5	だし昆布	0.5	玉ねぎ	20	かつお厚削り	4
人参	10					セロリー	3	だし昆布	0.4
焼きちくわ	7					人参	8		
キャベツ	15					ホールトマト（ダイス）	10		
いか	7					大豆　乾燥	3		
清酒	0.5					じゃが芋	30		
えび	5					ローリエ	0.02		
清酒	0.5					パプリカ	0.02		
春雨（緑豆、ばれいしょ）	4					天然塩	0.5		

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

9月14日(月)		9月15日(火)		9月16日(水)		9月17日(木)		9月18日(金)	
ナシゴレン 牛乳 ガイヤーン パンシットヌードル 卵スープ		ごはん 牛乳 いわしのかば揚げ (揚) ひじきのそぼろ煮 なすのみそ汁		揚げパン(揚) 牛乳 チキンのトマト煮 もやしサラダ 柑橘ドレッシング スープスパゲティ		ごはん 牛乳 さわらのヤンニョムソース ポテトとコーンのガーリック炒め クッパのスープ		ごはん 牛乳 青のりフライドポテト (揚) 生揚げと豚肉の炒め物 冬瓜のとりみ汁	
食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)	食品名	含量(g)
ナシゴレン		ごはん		揚げパン(揚)		ごはん		ごはん	
米	56	米	70	ツイストパン(乳・卵不使用)	40	米	70	米	70
鶏肉	8	牛乳		揚げ油	8	牛乳		牛乳	
生姜	0.3	牛乳	206	上白糖	8	牛乳	206	牛乳	206
油	1	いわしのかば揚げ (揚)		牛乳		さわらのヤンニョムソース		青のりフライドポテト (揚)	
人参	8	いわし	40	牛乳	206	さわら	50	じゃが芋	70
玉ねぎ	20	生姜	0.4	チキンのトマト煮		生姜	0.15	揚げ油	4
赤ピーマン	5	清酒	3	鶏肉	25	清酒	0.8	精製塩	0.1
ピーマン	5	澱粉	8	じゃが芋	35	醤油	0.8	青のり	0.3
清酒	1	揚げ油	5	玉ねぎ	25	油	0.8	生揚げと豚肉の炒め物	
トウバンジャン	0.3	醤油	2.5	大豆 乾燥	5	にんにく	0.15	豚肉	8
天然塩	0.2	三温糖	2	セロリー	4	一味唐辛子	0.001	生姜	0.25
こしょう	0.01	水	5	にんにく	0.3	トウバンジャン	0.4	にんにく	0.25
三温糖	0.6	白ごま	1	オリーブ油	0.8	トマトケチャップ	4	油	0.8
醤油	2	ひじきのそぼろ煮		ホールトマト	10	三温糖	2	キャベツ	20
トマトケチャップ	5	めひじき	2	トマトケチャップ	3	本みりん	1	たけのこ (水煮)	5
オイスターソース	1	鶏肉	12	トマトピューレ	6	清酒	0.8	生揚げ	25
がらスープ (チキン)	2	生姜	0.4	三温糖	0.8	醤油	3.6	だし汁 (昆布・かつお節)	6
牛乳		油揚げ	3	天然塩	0.25	赤みそ	2.4	醤油	3.5
牛乳	206	玉ねぎ	10	こしょう	0.02	天然塩	0.01	清酒	0.8
ガイヤーン		さやいんげん	5	赤ワイン	0.5	水	1.3	本みりん	0.3
鶏肉	50	赤みそ	1.7	パプリカ	0.02	白ごま	0.25	三温糖	1.5
清酒	1.2	三温糖	1.7	醤油	0.6	澱粉	0.25	澱粉	0.5
生姜	0.16	本みりん	0.8	パセリ	0.02	ポテトとコーンのガーリック炒め		冬瓜のとりみ汁	
にんにく	0.32	清酒	0.8	澱粉	0.75	油	0.5	冬瓜	35
醤油	2.4	醤油	1.8	もやしサラダ		オリーブ油	0.3	人参	10
黒砂糖	1.6	油	1	もやし	35	にんにく	0.32	長ねぎ	3
オイスターソース	1.2	だし汁 (昆布・かつお節)	5	人参	5	玉ねぎ	12	小松菜	5
水	0.4	なすのみそ汁		小松菜	5	ホールコーン	10	干ししいたけ	0.4
パンシットヌードル		玉ねぎ	45	ホールコーン	5	じゃが芋	48	醤油	2.2
春雨 (緑豆、ばれいしょ)	4.8	油揚げ	5	柑橘ドレッシング		白ワイン	0.8	天然塩	0.3
鶏肉	4	なす	16	柑橘ドレッシング	5	ブラックペッパー	0.024	澱粉	1.5
にんにく	0.32	木綿豆腐	16	スープスパゲティ		天然塩	0.4	かつお厚削り	4
油	0.8	白みそ	4	スパゲティ (ハーフ)	10	クッパのスープ		だし昆布	0.5
玉ねぎ	12	赤みそ	4	ウインナーソーセージ	6	鶏肉	5	水	110
セロリー	2.4	かつお厚削り	4	油	0.5	油	0.5		
キャベツ	16	だし昆布	0.5	玉ねぎ	20	にんにく	0.2		
マッシュルーム (水煮)	2.4			人参	5	干ししいたけ	0.4		
小松菜	2.4			しめじ	6	大根	25		
天然塩	0.08			キャベツ	10	キャベツ	15		
こしょう	0.016			白ワイン	0.5	長ねぎ	3		
醤油	1.6			天然塩	0.8	木綿豆腐	25		
オイスターソース	0.8			こしょう	0.02	卵	16		
レモン果汁	0.8			ローリエ	0.02	清酒	0.8		
卵スープ				薄口醤油	1.5	天然塩	0.8		
ポークハム	5			パセリ	0.05	醤油	2.4		
玉ねぎ	10			がらスープ (チキン)	4	トウバンジャン	0.16		
人参	8					一味唐辛子	0.0082		
もやし	20					がらスープ (チキン)	5		
絹豆腐	15					白ごま	0.5		
チンゲンサイ	8					ごま油	0.4		
卵	15					澱粉	1.5		
きくらげ (乾燥)	0.3					水	50		
天然塩	0.5								
こしょう	0.02								
薄口醤油	2								
清酒	1								
澱粉	0.6								
がらスープ (ポーク)	2.5								
がらスープ (チキン)	2.5								
									</

(使用量は小学校中学年の量です。低学年は0.85倍、高学年は1.15倍した量を提供します。)

[illegible]

令和8年度 9月 物資内容表

※特に明記していないものは、配合割合が100%のものです。

蒸し中華めん	
小麦粉	〈小麦〉
食塩	
かん水	
水	

※くっつき防止の目的で、油を麺にまぶしています。

ツイストパン(乳・卵不使用)	
強力粉	〈小麦〉
ショートニング	
砂糖	
イースト	
食塩	
イーストフード	〈小麦〉

むき枝豆	
えだまめ	〈大豆〉
食塩	

塩麴	
米	
米こうじ	
塩	

ミルクパン(卵不使用)	
小麦粉	〈小麦〉
加糖練乳	〈乳〉
ショートニング	
砂糖	
イースト	
脱脂粉乳	〈乳〉
食塩	
イーストフード	

黒砂糖	
原料糖	
糖蜜	
黒糖	
水酸化カルシウム	

むきえび	
えび	〈えび〉
食塩	

ショルダーベーコン角切り	
豚肩肉	
砂糖	
食塩	
デキストリン	
酵母エキス	