

1月献立内容表

2018.1 新発田市学校給食北共同調理場

	献立名	材	料
9	麦ごはん	※・麦	
	ジャーマンポテト春巻き	じゃがいも・ベーコン・米油・こしょう・塩・コンソメ・チーズ(ナチュラルチーズ・植物油・安定剤・乳化剤・卵白・pH調整剤・調味料)・春巻き皮(小麦粉・水飴・酒精・塩・植物油・乳化剤・酸味料)	
	切干大根の中華あえ	切干大根・しょうゆ・ほうれんそう・ にんじん ・もやし・砂糖・酢・ ごま油	
10	マーボー丼の具	米油・しょうが・にんにく・豆板醤・豚肉・酒・たまねぎ・たけのこ・ にんじん ・干しいたけ・からスープ・中華スープの素・ 豆腐 ・しょうゆ・みそ・オイスターソース・でん粉・長ねぎ・ ごま油	
	牛乳	-	-
	ごはん	※	
11	豆腐ハンバーグ	とり肉・たまねぎ・豆腐・豚脂・パン粉・にんじん・小麦粉・焼酎・しょうゆ・からスープの素・砂糖・塩・加工でん粉・調味料・トレハロース・豆腐用凝固剤・本みりん・しょうが・でん粉	
	オータムボエムのサラダ	もやし・キャベツ・ オータムボエム ・ツナ・コーン・ノンエッグマヨネーズ(食用植物油・醸造酢・塩・砂糖・粉末状植物性たん白・香辛料・酵母エキスパウダー増粘剤・調味料・香辛料抽出物)・砂糖・しょうゆ・こしょう	
	里芋のみそ汁	にんじん・ 大根 ・ えのきたけ ・里いも・ 厚揚げ ・いりこだし・の素・みそ・長ねぎ	
12	牛乳	牛乳	グラニュー糖・ぶどう糖果糖液糖・粉あめ・油脂加工食品・いちご果汁・クランベリー果汁・ゲル化剤・酸味料・香料・着色料
	中華めん	小麦粉・かんすい	
	さつまいもと大豆のあげ煮	さつまいも・米油・いり大豆・酒・みりん・砂糖・しょうゆ	
13	花野菜のおひたし	キャベツ・ブロッコリー・カリフラワー・しょうゆ・ ごま油	
	ちゃんぽんスープ	米油・豚肉・酒・にんにく・しょうが・えび・あさり・かまぼこ・白菜・ にんじん ・たまねぎ・干しいたけ・きくらげ・からスープ・中華スープの素・塩・こしょう・オイスターソース・しょうゆ・豆乳・ うずらたまご ・でん粉・ ごま油	
	牛乳	-	-
14	わかめごはん	※・わかめ・塩・砂糖・酵母エキス	
	いかかつごまフライ	いか・パン粉・小麦粉・塩・植物油・ ごま ・乳化剤・米油	
	のり酢あえ	もやし・にんじん・ほうれんそう・のり・しょうゆ・砂糖・酢	
15	豚汁	いりこだし・の素・豚肉・酒・ ごぼう ・大根・にんじん・こんにゃく・じゃがいも・ 豆腐 ・みそ・ 長ねぎ	
	牛乳	-	-
	ごはん	※	
16	五目たまご焼き	たまご ・かつおだし汁・昆布だし汁・にんじん・砂糖・たけのこ・長ねぎ・タピオカでん粉・しいたけ・植物油・塩・しょうゆ・醸造酢・醸造調味料	
	カレーおから	米油・豚肉・酒・にんじん・たまねぎ・ おから ・しょうゆ・砂糖・みりん・カレー粉・ほうれんそう	
	白玉雑煮	大根・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・かまぼこ・ 長ねぎ ・ 白菜 ・和風だし・の素・みりん・酒・塩・しょうゆ・白玉もち(水稲もち米)・さやえんどう	
17	牛乳	牛乳	塩・ ごま ・馬鈴薯でん粉・調味料・L-グルタミン酸ナトリウム・DL-アラニン・5-リボヌクレオチドナトリウム・コハク酸ナトリウム
	麦ごはん	※・麦	
	ホークカレー	バター ・にんにく・しょうが・豚肉・赤ワイン・たまねぎ・ にんじん ・じゃがいも・コンソメ・チャツネ・ カレー ・アップルソース・トマトケチャップ・中濃ソース・スキムミルク	
18	こんにゃくサラダ	きゅうり・ キャベツ ・ にんじん ・こんにゃく・米油・酢・しょうゆ・塩・こしょう	
	なめし	※・青菜・砂糖・塩・酵母エキス・かつお削り節粉末	
	あじフリッター	あじ・しょうゆ・小麦粉・沖あみ・でん粉・砂糖・米粉・塩・アオサ・大豆油・ベーキングパウダー・米油	
19	アーモンドきんぴら	米油・にんじん・豚肉・酒・ ごぼう ・こんにゃく・砂糖・しょうゆ・みりん・とうがらし・さやいんげん・ アーモンド	
	みそおでん	だしパック・昆布・大根・にんじん・ しいたけ ・いりこ(いりこ・でん粉・パン粉・植物油・酒・しょうゆ・砂糖・塩・しょうが)・酒・がんも(豆腐・豆腐用凝固剤・粉末大豆たん白)・さつまあげ・和風だし・の素・しょうゆ	
	牛乳	牛乳	-
20	食パン	小麦粉・イースト・塩・ショートニング・砂糖・スキムミルク	
	鶏肉のハーブ焼き	とり肉・しょうゆ・塩・にんにく・バジル・こしょう・砂糖	
	ポテトサラダ	にんじん・きゅうり・じゃがいも・ローズハム・酢・塩・こしょう・レモン果汁・砂糖・オリーブ油	
21	ジュリエンスープ	ベーコン・にんじん・たまねぎ・ キャベツ ・セロリー・チキンからスープ・コンソメ・しょうゆ・塩・パセリ	
	牛乳	牛乳	ルレクチェ ・ビタミンC・ペクチン・グラニュー糖・トレハ
	麦ごはん	※・麦	
22	ツナそぼろ	ツナ・米油・しょうが・たまねぎ・挽き割り大豆・みりん・砂糖・しょうゆ・ いりたまご (たまご ・植物油・かつお節合せだし・でん粉・酵母エキス・塩・しょうゆ・昆布・醸造酢・トレハロース・増粘多糖類・カロチノイド色素)・枝豆	
	たくあんあえ	たくあん(大根)・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・発酵調味料・塩・酵母エキス・醸造酢(ぬか)・キャベツ・にんじん・きゅうり	
	きのこけんちん汁	ごま油 ・にんじん・ ごぼう ・大根・こんにゃく・干しいたけ・ しいたけ ・ 豆腐 ・ぶなしめじ・なめこ・和風だし・の素・しょうゆ・酒・塩・ 長ねぎ	
23	牛乳	牛乳	-
	ごはん	※	
	鮭の焼き漬け	鮭・砂糖・しょうゆ・みりん・塩	
24	紅白あえ	にんじん・大根・ローズハム・青大豆・ノンエッグマヨネーズ(食用植物油・醸造酢・塩・砂糖・粉末状植物性たん白・香辛料・酵母エキスパウダー増粘剤・調味料・香辛料抽出物)・しょうゆ	
	春のこにもん	だしパック・とり肉・酒・にんじん・ ごぼう ・たけのこ水蒸し・干しいたけ・こんにゃく・れんこん・ほたて・かまぼこ・里いも・なめこ・みりん・砂糖・塩・しょうゆ・さやえんどう・ 長ねぎ	
	牛乳	牛乳	-
25	ごはん	※	
	鶏肉のゆうあんやき	とり肉・しょうゆ・みりん・風調味料・ゆず・みりん・砂糖・酒・でん粉	
	白あえ	れんこん・ にんじん ・しょうゆ・砂糖・みりん・小松菜・ 白和えの素 (豆腐・植物油・砂糖・すりごま・還元水あめ・塩・しょうゆ・pH調整剤・調味料・増粘多糖類・豆腐用凝固剤)・ すりごま ・ 練りごま	
26	新発田蕎麦入りほかほか汁	にんじん ・ 大根 ・干しいたけ・こんにゃく・里いも・白菜・いりこだし・の素・みりん・ あやめみど ・新発田蕎麦・しょうが・長ねぎ	
	牛乳	牛乳	和菓子(おはき) 小豆粒あん・もち米・麦芽糖・塩・トレハロース
	ごはん	※	
27	さばのみそ煮	さば・でん粉・みそ・砂糖・発酵調味料	
	五目きんぴら	ごま油 ・にんじん・ごぼう・こんにゃく・豚肉・酒・くわがめ・和風だし・の素・みりん・砂糖・しょうゆ・ ごま	しょうゆ・ほうれんそう
	すまし汁	昆布・かつおだしパック(かつお節・そうだかつお節)・にんじん)・ にんじん ・ えのきたけ ・梅ちりかまぼこ(魚肉・馬鈴薯でん粉・加工でん粉・うらこしにんじん・砂糖・発酵調味料・塩・トマト色素)・ 豆腐 ・酒・みりん・塩	
28	牛乳	牛乳	-
	米粉麺	米粉ミックス粉・塩	
	ちくわの天ぷら	ちくわ・魚肉すり身(たら・ぐち)・でん粉・塩・発酵調味料・砂糖・植物油・調味料・キシロース・天ぷら粉・小麦粉・膨張剤・着色料・アオサ・大豆油・米油	
29	かぶの昆布つけ	キャベツ・にんじん・かぶ・しょうが・塩昆布(しょうゆ・昆布・発酵調味料・砂糖・塩・酵母エキス)・みりん	
	カレー南蛮汁	だしパック・とり肉・酒・干しいたけ・にんじん・たまねぎ・油あげ・ カレー ・ カレー 粉・和風だし・の素・みりん・しょうゆ・とうがらし・ 長ねぎ	
	牛乳	牛乳	ほんかん
30	紫米ごはん	※・紫米	
	ししゃも磯部フライ	ししゃも・パン粉・小麦粉・塩・こしょう・青のり・米油	
	のりまめあえ	オータムボエム ・もやし・にんじん・のり・青大豆・しょうゆ・砂糖・酢	
31	地場産野菜のごまみそ汁	白菜 ・ しいたけ ・ えのきたけ ・干しいたけ・にんじん・ 長ねぎ ・ 大根 ・いりこだし・の素・ あやめみど ・ すりごま ・ 練りごま	
	牛乳	牛乳	梅・塩 増粘多糖類・アナトー色素・パプリカ色素)・たくあん漬(大根・しょうゆ・煮干エキス・酵母エキス・酒粕・酸味料・甘味料・保存料・香辛料抽出物・着色料・くん液)長ねぎ・酒・こしょう・ ごま油
	キムタクごはん	※・豚肉・大豆油・キムチ(白菜・にんじん・たまねぎ・ ごま ・切干大根・昆布・にら・りんご・にんにく・キムチ液・醸造酢・糖類・とうがらし・塩・かつお節エキス・昆布エキス・アミノ酸液・魚醤・調味料・酸化防止剤製安4	
32	とりのからあげ薬味ソース	とり肉・還元水あめ・しょうゆ・しょうゆもろみ・塩・酵母エキス・香辛料・でん粉・小麦粉・米粉・粉末状植物性たん白・植物油・揚げ油・重曹・加工でん粉・増粘多糖類・米油・酒・しょうゆ・砂糖・酢・ ごま油 ・しょうが	
	ごまあえ	ほうれんそう・キャベツ・もやし・ にんじん ・ すりごま ・ 練りごま ・しょうゆ・砂糖	長ねぎ
	もずくスープ	にんじん ・ 豆腐 ・じゃがいも・もずく・かまぼこ・中華スープの素・からスープ・しょうゆ・塩・こしょう・ ごま油	
33	牛乳	牛乳	生乳・砂糖・ 乳製品 ・ 乳糖果糖オリゴ糖 ・パニコビーンズ
	ごはん	※	
	こいわしフライ	いわし・還元水飴・たん白加水分解物・砂糖・しょうが・塩・発酵調味料・じゃがいも・でん粉・米粉・パン粉(米粉・砂糖・オリーブ油・イースト)・植物油・酵母エキス・香辛料・揚げ油・米油	
34	チーズきりざい	挽き割り納豆・にんじん・小松菜・たくあん・ チーズ ・しょうゆ	
	さつま汁	いりこだし・の素・ ごぼう ・ 大根 ・にんじん・とり肉・酒・こんにゃく・さつまいも・ 豆腐 ・みそ・ 長ねぎ	
	牛乳	牛乳	-
35	麦ごはん	※・麦	
	ピピンバ(焼肉)	米油・豚肉・酒・豆板醤・しょうが・ぜんまい水蒸し(ぜんまい・pH調整剤)白菜キムチ(白菜・たまねぎ・塩漬にんじん・砂糖・塩・りんご・にんにく・しょうゆ・昆布エキス・かつおエキス・しょうが・とうがらし・調味料	香辛料抽出物・酸味料・とうがらし色素・ホップ抽出物・ショ糖脂肪酸エステル)
	ピピンバ(ナムル)	大豆もやし・ほうれんそう・ にんじん ・ ごま油 ・しょうゆ・塩	
36	漬け菜の卵スープ	ごま油 ・ にんじん ・じゃがいも・ えのきたけ ・野沢菜漬(野沢菜・塩)・ 豆腐 ・チキンからスープ・中華スープの素・しょうゆ・こしょう・でん粉・ たまご ・酒・ 長ねぎ	
	牛乳	牛乳	-

献立は都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。 **太字は地場産物と郷土料理です。**