

令和7年度 1月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
13日 (火)	ごはん	米
	さばの塩焼き	さば、食塩
	大根のそぼろ煮	だいこん、にんじん、こんにゃく、鶏肉、グリーンピース、米油、しょうが、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、酒、でん粉、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	じゃがいものみそ汁	油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、じゃがいも、にんじん、はくさい、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
14日 (水)	麦ごはん	米、大麦
	鶏肉の酢豚風	鶏肉、濃口しょうゆ、酒、しょうが、でん粉、揚げ油(米油)、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ピーマン、ごま油、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、酢、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	白菜の中華和え	はくさい、ほうれんそう、砂糖、酢、濃口しょうゆ、ごま油、白いりごま
	わかめと卵のスープ	わかめ、豆腐、鶏卵、もやし、にんじん、ねぎ、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、薄口しょうゆ、食塩、ごま油、でん粉
	チーズ	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水
15日 (木)	ごはん	米
	鶏そぼろ入り玉子焼き	鶏そぼろ厚焼き玉子(鶏卵、鶏肉そぼろ(鶏肉、ごぼう、たまねぎ、しいたけ、しょうが、にんにく、こしょう)、かつお昆布だし、砂糖、でん粉、トレハロース、醸造酢、しょうゆ、みりん、鉄含有加工助剤(ピロリン酸第二鉄等)、食用卵殻粉、植物油、食塩)
	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、さやいんげん、酒、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、米油、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	県産いわしのつみれ汁	いわしつみれ(まいわし、いなだ、たまねぎ、でん粉、みそ、しょうが、魚醤、食塩、酸化防止剤、食物繊維、ピロリン酸第二鉄)、だいこん、にんじん、ごぼう、豆腐、ねぎ、しょうが、酒、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、食塩
	牛乳	牛乳
16日 (金)	ごはん	米
	ぶりの照り焼き	ぶり、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、酒
	きんぴら大豆	豚肉、大豆、ごぼう、にんじん、ピーマン、こんにゃく、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	なめこ汁	豆腐、なめこ、にんじん、だいこん、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
19日 (月)	麦ごはん	米、大麦
	ポークチャップ	豚肉、たまねぎ、ピーマン、ぶなしめじ、米油、中濃ソース(醸造酢、トマト、プルーン、たまねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水)、ウスターソース(醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、プルーン、たまねぎ、にんじん、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水)、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、三温糖
	ポテトサラダ	じゃがいも、きゅうり、にんじん、とうもろこし、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油、醸造酢、食塩、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(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、水)、食塩、こしょう
	キャベツスープ	ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、キャベツ、えのきだけ、みずな、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、酒、こしょう
	牛乳	牛乳
20日 (火)	ごはん	米
	揚げ餃子の甘酢あんかけ	餃子(キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、小麦たん白、食塩、水、加工でん粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄)、揚げ油(米油)、【タレ】砂糖、濃口しょうゆ、酢、水、でん粉
	春雨サラダ	春雨、にんじん、ぶなしめじ、もやし、こまつな、酢、ごま油、砂糖、濃口しょうゆ、食塩、白いりごま
	ごぼうのピリ辛スープ	鶏肉、大豆ミート(大豆、クエン酸鉄)、ごぼう、にんじん、キャベツ、にら、豆腐、ごま油、しょうが、にんにく、ヘルシーファーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、みそ、濃口しょうゆ、豆板醤(唐辛子、食塩、そら豆みそ、酒精、酸味料、リン酸塩、酸化防止剤、増粘剤)
	牛乳	牛乳

令和7年度 1月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
21日 (水)	麦ごはん	米、大麦
	味付け海苔	乾海苔、砂糖、食塩、みりん、昆布、酵母エキス、かつお削り節、いりこ、椎茸、唐辛子、水
	さわらのみりんしょうゆ焼き	さわらのみりんしょうゆ漬け(さわら、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、酒)
	じゃがいもの塩麹炒め	鶏肉、しょうが、米油、酒、じゃがいも、にんじん、こんにゃく、枝豆、液体塩麹(米麹、食塩、酒精)、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	豚汁	豚肉、米油、豆腐、しいたけ、にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、酒、みそ、濃口しょうゆ
	牛乳	牛乳
22日 (木)	ごはん	米
	豚カツ	豚カツ(豚肉、パン粉、バターミックス、粉末状大豆たん白、食塩、加水)、揚げ油(米油)
	キャベツのツナサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、とうもろこし、ツナフレーク(かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料(アミノ酸)、食塩、酢、砂糖、米油)
	カレー	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、米油、にんにく、しょうが、はちみつ、ウスターソース(醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、たまねぎ、プルーン、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水)、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、①スペシャルカレーフレーク(小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、コーンスターチ、粉末水あめ、トマトペースト、オニオンパウダー、ブークエキス、チキンエキス、たん白加水分解物(大豆)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素)②カレーウKFe(小麦粉、パーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、たん白加水分解物(小麦、大豆)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ピロリン酸鉄、カラメル、L-グルタミン酸ナトリウム、クエン酸、ピロリン酸第二鉄、5'リボヌクレオチドカルシウム、5'リボヌクレオチドナトリウム)、③NSカレーフレーク(小麦粉、加工油脂、砂糖、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物(大豆)、酵母エキス、カラメル色素)、カレー粉、濃口しょうゆ
	牛乳	牛乳
23日 (金)	麦ごはん	米、大麦
	だし巻き玉子	だし巻き玉子(鶏卵、水、でん粉、砂糖、希釈つゆ(しょうゆ、食塩、砂糖、削り節(かつお、うるめ)、発酵調味料、煮干し、酵母エキス、昆布、調味料(アミノ酸等)、鉄含有加工助剤(ピロリン酸第二鉄等)、トレハロース、カルシウム食用卵殻粉、食塩、植物油)
	【卵アレルギー対応食】 和風きんぴら包み焼き	和風きんぴら包み焼き(鶏肉、たまねぎ、ごぼう、豆腐、鶏皮、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、にんじん、砂糖、みりん、植物油、ぶどう糖、しょうが、食塩、豚ゼラチン、酵母エキス、液状混合調味料、ごま、香辛料、水、加工でん粉、セルロース、凝固剤、安定剤(グァーガム)、ピロリン酸第二鉄)
	こんにゃくと野菜のごま煮	こんにゃく、鶏肉、しいたけ、たけのこ、にんじん、さやいんげん、ごま油、三温糖、酒、濃口しょうゆ、白すりごま、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	大根と豆腐のみそ汁	豆腐、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、だいこん、にんじん、ごぼう、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	りんご	りんご
26日 (月)	ごはん	米
	あじの西京焼き	あじの西京味付け(あじ、米みそ、砂糖、発酵調味料、酒)
	野菜のおかか和え	はくさい、こまつな、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ
	庄内風芋煮	豚肉、米油、さといも、こんにゃく、生揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、だいこん、しいたけ、ねぎ、だし汁(かつお、煮干し、さば)、酒、みりん、みそ、濃口しょうゆ
	山形県産 ラ・フランスゼリー	ラ・フランス果汁、水あめ、砂糖、水、乳酸カルシウム、ゲル化剤、(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤(ビタミンC)
	牛乳	牛乳
27日 (火)	麦ごはん	米、大麦
	たらのスタミナ源たれ立田	たらスタミナ源たれ立田(助宗たら、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、酒、スタミナ源たれ(しょうゆ、りんご加工品、砂糖、たまねぎ、しょうが、発酵調味料、にんにく、酒、調味エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、甘味料、香辛料抽出物、ビタミンB1、水)
	すき昆布の煮物	昆布、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、しいたけ、にんじん、こんにゃく、しらす、さやいんげん、米油、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	せんべい汁	鶏肉、米油、かやきせんべい(小麦粉、難消化デキストリン、食塩、膨張剤)、だいこん、にんじん、ごぼう、ぶなしめじ、ねぎ、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、酒、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
28日 (水)	コッペパン	小麦粉、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、ビタミンC
	【乳アレルギー対応食】 プレーンパン	小麦粉、ショートニング、砂糖、発酵風味料、イースト、食塩
	いちごジャム	いちご、砂糖、水あめ、ゲル化剤(ベクチン)、酸味料(クエン酸)、仕込水)
	野菜コロッケ	野菜コロッケ(ばれいしょ、パン粉、小麦粉、にんじん、小麦粉加工品、たまねぎ、とうもろこし、さやいんげん、砂糖、でん粉、食用植物油、貝カルシウム、食塩、酵母粉末、水)、揚げ油(米油)
	千切りキャベツ& パックスソース	キャベツ、パックスソース(醸造酢、たまねぎ、トマト、レモン、にんにく、砂糖、食塩、たん白加水分解物、かつおエキス、香辛料、カラメル、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、タマリンド、甘味料製剤、消泡剤製剤、水)
	おでん	だいこん、にんじん、こんにゃく、昆布、豆ちくわ(助宗たら、いとよりだい、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、タピオカでん粉、加水)、スクールがんもどき(大豆、にんじん、ごぼう、ひじき、砂糖、揚げ油(なたね油)、加工でん粉、豆腐用凝固剤)、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、薄口しょうゆ、酒、みりん
牛乳	牛乳	

令和7年度 1月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
29日 (木)	ごはん	米
	和ハーブ香る 照り焼きチキン	照り焼きチキン(鶏肉、濃口しょうゆ、砂糖、みりん、にんにく、【タレ】水あめ、水、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、ぶどう糖、醸造酢、しょうゆもろみ、小麦発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、WAKA(ハーブリキュール))
	衣川産じゅうね和え	こまつな、にんじん、はくさい、もやし、とうもろこし、じゅうね(えごま)、濃口しょうゆ、砂糖、酢
	果報団子汁	白玉団子(もち米粉、水、加工でん粉)、だんご粉(うるち米、もち米粉)、枝豆、にんじん、だいこん、しいたけ、ごぼう、油揚げ(大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤製剤)、ねぎ、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、酒、食塩、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	牛乳	牛乳
30日 (金)	ごはん	米
	赤魚の南部焼き	赤魚、みそ、濃口しょうゆ、みりん、酒、白すりごま、白いりごま
	冷麺風サラダ	焼き豚(豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、米粉麺(うるち米、でん粉、植物油、pH調整剤、グリシン、水)、キャベツ、きゅうり、にんじん、冷麺スープ(砂糖混合異性化液糖、しょうゆ、食塩、醸造酢、かつお節エキス、肉エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤、酸味料、カラメル色素、香料)、酢
	肉豆腐	豚肉、米油、はくさい、こんにゃく、焼き豆腐、ねぎ、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、食塩
	きりせんしょ	きりせんしょ(米粉、砂糖、加工黒糖、しょうゆ、酵素、グリシン、調味料(アミノ酸等)、グリセリンエステル、水)
	牛乳	牛乳