

★の詳細は使用食材原材料一覧表に記載があります

## 明細献立表（7東部）

令和8年1月1日木曜～令和8年1月31日土曜

1 ページ

★の詳細は使用食材原材料一覧表に記載があります

# 明細献立表 (7東部)

令和8年1月1日木曜～令和8年1月31日土曜

2ページ

22(木)	23(金)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)		
A	A	A	A	A	A	A		
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★米粉パン	ごはん	ごはん		
<b>いも団子汁</b>	<b>厚揚げのみぞ汁</b>	<b>寄せ鍋汁</b>	<b>根菜の粕汁</b>	<b>ABCスープ</b>	<b>ワカメスープ</b>	<b>ワンタンスープ</b>		
★細切がまご 5. はくさい 20. にんじん 10. しめじ 5. ★いも団子 25. 小松菜 5. 塩 0.25 酒 1. しょうゆ 4. かつお厚削り(ダシ) 1.8	たまねぎ 20. にんじん 10. えのきたけ 5. 厚揚げ 30. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	鶏モモ肉 5. にんじん 10. はくさい 20. えのきたけ 5. たら 5. 酒 1. 焼き豆腐 15. しらたき 10. 長ねぎ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 塩 0.25 白しょうゆ 3.5 みりん 1.	豚肉(肩・もも) 15. 油揚げ 5. ごぼう 5. 突こんにやく 5. だいこん 25. にんじん 10. ★酒かす 1. 煮干し(パック) 1.8 長ねぎ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 塩 0.25 白しょうゆ 3.5 みりん 1.	鶏ムネ肉 10. セロリー 2. たまねぎ 25. にんじん 10. ホールコーン 5. 塩 0.5 こしょう 0.02 白しょうゆ 2.5 長ねぎ 3. チキンラストー <sup>®</sup> 5. マカロニ(ABC) 5.	鶏ムネ肉 10. ★豆腐(凍) Fe添加 20. たまねぎ 10. にんじん 5. わかめ 0.5 ホールコーン 5. 塩 0.35 白しょうゆ 3. チキンラストー <sup>®</sup> 5. マカロニ(ABC) 5.	豚ももひき肉 10. にんじん 10. たまねぎ 10. にんじん 5. しめじ 5. ★なると 8. はくさい 15. ★ワンタン 6. チンゲンサイ 5. チキンラストー <sup>®</sup> 5. 酒 1. こしょう 0.01 塩 0.3 こしょう 0.02		
<b>きんぴら包み焼き</b>	<b>大学芋</b>	<b>信田煮</b>	<b>オムレツきのこソース</b>	<b>厚揚げ入りホイコーロー</b>	<b>豚肉の中華あん</b>			
★きんぴら包み焼き 1. 個	さつま芋(凍) 55. 揚げ油 5. さとう 2. みりん 4. しょうゆ 1.5 水 1. 黒いりごま 2.	★信田袋 酒 1.5 いわしみぞれ煮 1. 尾 ★いわしみぞれ煮 1. 尾	★信田袋 酒 1.5 でんぶん 0.2 長ねぎ 1. しょうゆ 2.5 さとう 1. みりん 2.5 水 2.	★プレーンオムレツ 1. 個 マッシュルーム(水煮) 3. たまねぎ 2. 中濃ソース 4. 白しょうゆ 1. さとう 0.5 赤ワイン 1. でんぶん 0.15	油P 0.8 にんにく 0.2 しょうが 0.2 ウバジンジヤン 0.05 豚肩ロース肉 25. 酒 1. 厚揚げ 35. たまねぎ 20. キャベツ 20. ★テンメンジャン 2. オイスターソース 2. さとう 0.5 しょうゆ 2. でんぶん 0.5	豚肩ロース肉 30. でんぶん 6. ★じゃが芋(ク) 20. 揚げ油 5. たまねぎ 10. しょうゆ 1.6 さとう 0.8 酒 1. オイスターソース 1.6 水 2. でんぶん 0.5		
<b>ツナサラダ</b>	<b>豚肉のしょうが炒め</b>	<b>えだまめサラダ</b>	<b>野沢菜づけ和え</b>	<b>キャベツチーズサラダ</b>	<b>ひじきサラダ</b>			
★ツナフレーク 5. きゅうり 5. キャベツ 35. にんじん 5. 米酢 1. 白しょうゆP 1. 海水塩 0.15 黒こしょう 0.02 油P 1.	豚肉(肩・もも) 35. たまねぎ 25. わかめ 0.6 米酢 1. 海水塩 0.1 油P 1. しょうゆ 3. みりん 1. 酒 1. さとう 0.7 でんぶん 0.3	えだまめ(半) 15. キャベツ 25. にんじん 10. 米酢 1. 海水塩 0.1 油P 1. 白しょうゆP 1.5	★野沢菜漬 10. キヤベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. 花かつお(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1.2	キヤベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★角チーズ 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02	ゆで干し大根の中華サラダ ★ゆで干大根ミックス 8. きゅうり 5. にんじん 5. さとう 0.4 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5 白いりごま 0.8	キヤベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ひじき(トライパック) 5. さとう 0.4 白しょうゆP 2.5 油P 0.5 米酢 1. 白いりごま 1.		
<b>ブルーベリースティックタルト</b>			<b>ブルーベリースティックタルト</b>					
			★ブルーベリースティックタルト (乳卵小麦なし) 1. 個					

令和7年度 1月分(小学校・中学校共通)使用食材原材料一覧表

食品名	卵	乳	大豆	小麦	えび かに	原材料
<b>主食・デザート類(学校に直接配達されるもの)</b>						
【基本】ごはん						松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です
【基本】ミニコッペパン	○		○			小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング
米粉パン	○	○	○			米粉、小麦たんぱく、麦芽糖、マーガリン(乳、大豆の成分を含む)、砂糖、脱脂粉乳、イースト、塩
ブルーベリースティックタルト (乳卵小麦なし)			○			さつまいも、マーガリン、米粉、砂糖、ブルーベリージャム、おからパウダー、食用植物油脂、ぶどう糖果糖液糖、還元麦芽糖、こんにゃく粉、水あめ、塩、酸味料、ゲル化剤(りんごの成分を含む)、乳化剤(大豆の成分を含む)、香料、クエン酸鉄ナトリウム、トレハロース (内容量30g)
豆乳みかんクレープ (乳卵小麦なし)			○			豆乳、加工油脂、うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、大豆粉、レモン果汁、しょうゆ、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤(大豆の成分を含む)、ゲル化剤、香料、安定剤、ビタミンC、酸味料、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 (内容量35g)
ミルクパン	○		○			基本のコッペパンの原材料に、無塩バターと加糖練乳を加えたもの
わかめごはん						金芽米、塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
<b>副食</b>						
いも団子						じゃがいも、じゃがいもでんぶん、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄
いわしみぞれ煮		○	○			いわし、大根、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、でんぶん、みりん、塩
祝なると(切)						魚肉すりみ(すけそしたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぶん、砂糖、塩、着色料
角チーズ	○					ナチュラルチーズ、乳たんぱく質、乳化剤、セルロース
ギョーザ(蒸し)		○	○			キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉、豚脂、でんぶん加工食品、しょうゆ(小麦の成分を含む)、塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、小麦グルテン(大豆の成分を含む)、植物油脂(大豆の成分を含む)、でんぶん、大豆粉、ぶどう糖、加工でんぶん、炭酸カルシウム、トレハロース、調味料、ピロリン酸鉄、乳化剤(大豆の成分を含む)、安定剤
きんぴら包み焼き			○			鶏肉、たまねぎ、ごぼう、豆腐、鶏皮、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、しょうゆ、にんじん、砂糖、みりん、植物油(ごまの成分を含む)、ぶどう糖、しょうがペースト、塩、豚ゼラチン、酵母エキス、液状混合調味料、ごま、香辛料、加工でんぶん、セルロース、凝固剤、安定剤、ピロリン酸第二鉄
酒かす						清酒酒粕、酒精
ささみフレーク(N)						鶏肉、砂糖、塩、たんぱく加水分解物、香辛料、増粘剤、クエン酸ナトリウム
サラダコンニャク						こんにゃく粉、にんじん粉末、パプリカ色素、こんにゃく用凝固材、かぼちゃ粉末、クチナシ色素、水酸化カルシウム、青海苔粉末、クロレラ粉末
信田袋		○				豆腐、油揚げ、魚肉すり身、コーン油、にんじん、でんぶん、ひじき、砂糖、トレハロース、だしの素、塩、塩化マグネシウム、豆腐用凝固剤
じゃが芋(クシ)						じゃがいも、植物油脂
ちくわ(切)						魚肉すりみ(すけそいたら、イトヨリダイ、キントキダイ、さんま、他)、じゃがいもでんぶん、米油、みりん、塩、全糖ぶどう糖、砂糖
ツナフレーク						きはだまぐろ、米油、塩
テンメンジャン	○	○				みそ、砂糖、植物油脂(ごまの成分を含む)、しょうゆ(小麦の成分を含む)
豆腐(凍) Fe添加	○					大豆、でんぶん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄
鶏もも肉(下味)		○				鶏肉、しょうゆ、みりん、にんにく、しょうが、りんごジュース
なると						魚肉すりみ(すけそいたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぶん、塩、砂糖、着色料
野沢菜漬						野沢菜、塩
バター	○					生乳、塩
ぶり(下味)		○	○			ぶり、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん、砂糖
アレントオムレツ	○	○				鶏卵、砂糖、大豆油、塩、酢、加工でんぶん、酸味料
ホキ(下味)		○				ホキ、ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂、酢、砂糖、粉末水あめ、塩、増粘剤、調味料、香辛料抽出物)、みそ
細切がまぼ						魚肉すりみ(すけそいたら、他)、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぶん
ホワイトルウ	○		○			小麦粉、脱脂粉乳、ラード、ポークエキス、バター、オニオンパウダー、ミルクベース、チーズパウダー、ぶどう糖、塩、砂糖、全脂粉乳、ホワイトペッパー
めだい(下味)		○	○			めだい、しょうゆ(小麦の成分を含む)、酒、みりん、砂糖、ゆず
ゆしどうふ		○				大豆、果糖、粗製海水塩化マグネシウム、豆腐用凝固剤、塩化マグネシウム、豆腐用消泡剤
ゆで干大根ミックス						ゆで干し大根、乾燥人参、昆布
レンコン入りパン						豚肉、たまねぎ、豚脂、白いんげん、レンコン、塩
「ワンタン」			○			小麦粉、塩
<b>素材100%のもの</b>						
かぼちゃペースト【かぼちゃ】						
玄米だんご【玄米】						
生クリーム【生乳】						

☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知ください。

☆ 上記はコンタミネーションに関する情報はありません。

☆ 食品はアイウエオ順になっています。

☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。