

令和3年度 4月こんだて材料表

※牛乳は、毎日つきます。

日 (曜)	3つの食品群	赤(あか)		黄(き)		緑(みどり)		調味料 等	アレルギー28品目 えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 他21品目※
		おもに体をつくるものとなる食品		おもにエネルギーのものとなる食品		おもに体の調子を整えるものとなる食品			
		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン			
6つの食品群	肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・海藻・小魚	穀類・いも類・砂糖	油脂類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物			
9 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	れんこんチップ				大豆油	れんこん	塩	大豆	
	春キャベツのソテー				なたね油	にんじん	キャベツ・とうもろこし	チキンコンソメ・塩 こしょう・しょうゆ	鶏肉・小麦・大豆
	ポークカレー	豚肉・豆乳		じゃがいも	なたね油	にんじん	にんにく・しょうが たまねぎ・りんご	白ワイン・ケチャップ ウスターソース・こしょう カレーパウダー・ローレル スープストック・塩	りんご・豚肉・小麦 大豆
	お祝デザート	大豆粉・豆乳		砂糖・液糖・水あめ		いちご			大豆
12 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	とりのからあげ	鶏肉		でんぶん・米粉	大豆油		しょうが	酒・しょうゆ	鶏肉・大豆
	五目きんぴら	さつまあげ		こんにやく・三温糖	ごま油	にんじん・さやいんげん	ごぼう	しょうゆ・和風だし	ごま
	新じゃがいものみそ汁	油あげ・かつお節	いわし節	じゃがいも		チンゲンサイ	たまねぎ・えのきたけ	白こうじみそ	大豆
13 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	白身魚の甘酢がらめ	ホキ		でんぶん・砂糖	大豆油	グリーンねぎ		酒・米酢・しょうゆ	大豆
	青菜のくるみあえ				くるみ	こまつな	キャベツ	しょうゆ	くるみ
14 (水)	けんちん汁	鶏肉・豆腐 かつお節		こんにやく	ごま油	にんじん	ごぼう・だいこん しいたけ・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩	鶏肉・大豆・ごま
	米粉食パン		脱脂粉乳	小麦粉・米粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	さわらのハーブ焼き	さわら			オリーブ油	バジル	にんにく	白ワイン・塩・こしょう	
	大根サラダ					にんじん	だいこん・きゅうり キャベツ		
15 (木)	ごまドレッシング				ごまドレッシング				ごま・小麦・大豆
	コーンクリームスープ		牛乳・生クリーム		マーガリン	パセリ	たまねぎ・とうもろこし	塩・こしょう・ホワイトルウ スープストック	小麦・豚肉・乳 大豆
	麦ごはん			米・大麦					
16 (金)	春巻き	豚肉		小麦粉・米粉・でんぶん はるさめ・砂糖・粉あめ	大豆油・豚脂 ショートニング	にんじん	キャベツ・たまねぎ しいたけ	ブイヨン・塩・しょうゆ しょうが	小麦・豚肉・大豆
	中華丼の具	豚肉		でんぶん	なたね油	にんじん・チンゲンサイ	しょうが・たまねぎ たけのこ・白菜 ヤングコーン	酒・鶏がらスープ しょうゆ・塩・こしょう	豚肉・鶏肉
	わかめスープ	ベーコン・豆腐	わかめ				もやし	中華だし・鶏がらスープ 塩・こしょう	豚肉・大豆・鶏肉
17 (土)	ソフトめん			ソフトめん					小麦
	ツナオムレツ	まぐろ油漬け・卵		でんぶん・砂糖	なたね油・大豆油			チキンブイヨン・穀物酢	卵・鶏肉・大豆
	新じゃがの せん切りサラダ			じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	きゅうり とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	ミートソース	豚肉・牛肉	チーズ		オリーブ油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ マッシュルーム	ケチャップ・こしょう ウスターソース ハヤシルウ デミグラスソース スープストック・塩	牛肉・鶏肉・豚肉 小麦・大豆・乳
18 (日)	麦ごはん			米・大麦					
	あじのトマトあんかけ	あじ		米粉・砂糖	大豆油	トマト		酒・米酢・しょうゆ	大豆
	きゅうりの昆布あえ	花かつお	塩こんぶ			にんじん	キャベツ・きゅうり	塩	小麦・大豆
19 (月)	米麹としいたけの みそ汁	豆腐		米麹	ごま油・ごま	チンゲンサイ	しいたけ 切り干し大根	白こうじみそ 鶏がらスープ	大豆・鶏肉・ごま
	麦ごはん			米・大麦					
	かぼちゃコロッケ	大豆たんぱく・豚肉		小麦粉・パン粉 砂糖・水あめ	なたね油・大豆油 豚脂	かぼちゃ	たまねぎ	発酵調味料・しょうゆ ウスターソース	小麦・豚肉・大豆
	とりそばどんの具	鶏肉・卵		砂糖・コーンスターチ	なたね油		しょうが・枝豆	しょうゆ・酒・塩	鶏肉・卵・大豆
20 (火)	たけのこのすまし汁	かまぼこ かつお節				こまつな	たけのこ・しいたけ だいこん	薄口しょうゆ・塩	
	コッペパン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	フランクフルト	フランクフルト							豚肉
21 (水)	ケチャップ							ケチャップ	
	ジャーマンポテト	ベーコン		じゃがいも	なたね油	パセリ	たまねぎ	塩・こしょう	豚肉
	アイトプフ (野菜のスープ)	ベーコン・レンズ豆				にんじん	たまねぎ・キャベツ だいこん	白ワイン・スープストック チキンコンソメ・塩 こしょう・ローレル	鶏肉・豚肉・小麦 大豆
	ワインゼリー			砂糖・液糖				ワイン	

日 (曜)	3つの食品群	赤(あか)		黄(き)		緑(みどり)		調味料 等	アレルギー28品目 えび かに 小麦 そば 卵 落花生 他21品目※
		おもに体をつくるものとなる食品		おもにエネルギーのものとなる食品		おもに体の調子を整えるものとなる食品			
		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン			
6つの食品群	肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・海藻・小魚	穀類・いも類・砂糖	油脂類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物			
22 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	とりのしょうが焼き	鶏肉					しょうが	しょうゆ・酒・みりん	鶏肉
	切干大根の煮物	さつまあげ		三温糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	切り干し大根・しいたけ	和風だし・酒・しょうゆ	
	新じゃがのみそ汁	油あげ・かつお節	いわし節			にんじん	キャベツ・えのきたけ ねぎ	白こうじみそ	大豆
23 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	いかと高野豆腐の みそがらめ	いか・高野豆腐		でんぶん・砂糖	大豆油・ごま		しょうが	しょうゆ・酒・豆みそ みりん・中華だし	いか・大豆・ごま
	春雨のあえもの			はるさめ・砂糖	なたね油	にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	チンゲン菜のスープ	ベーコン・豆腐			なたね油	チンゲンサイ	たまねぎ	鶏がらスープ・中華だし 塩・こしょう・薄口しょうゆ	豚肉・大豆・鶏肉
26 (月)	菜の花ふりかけ	大豆・かつお節	のり	でんぶん・砂糖	ごま	にんじん・菜の花 抹茶		塩・しょうゆ	ごま・小麦・大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	豆腐ステーキの ツナあん	豆乳・まぐろ油漬け 大豆たんぱく		でんぶん・砂糖 コーンスターチ	大豆油	グリーンねぎ		薄口しょうゆ・酒・塩	大豆
27 (火)	ひじきのそぼろ炒め	鶏肉・さつまあげ	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	枝豆	酒・しょうゆ・和風だし	鶏肉・大豆
	新たまねぎのみそ汁	かつお節	いわし節	じゃがいも		こまつな	たまねぎ・しめじ	白こうじみそ	
	麦ごはん			米・大麦					
	ししゃものカレー揚げ		ししゃも	小麦粉・でんぶん	大豆油			カレー粉	小麦・大豆
28 (水)	新じゃがの煮物	豚肉		じゃがいも・中双糖	なたね油	にんじん	たまねぎ・枝豆	酒・しょうゆ・和風だし みりん	豚肉・大豆
	つくね汁	大豆たんぱく・鶏肉 豆腐・かつお節		小麦たんぱく・パン粉 でんぶん・砂糖		にんじん	たまねぎ・だいこん しいたけ・白菜・ねぎ	調味料・塩 薄口しょうゆ	鶏肉・小麦・大豆
	丸パン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
29 (木)	メンチカツ	豚肉		小麦粉・パン粉・砂糖 コーンスターチ・米粉	豚脂・大豆油		たまねぎ	塩・こしょう・酢 魚醤	小麦・豚肉・大豆
	ソース							ウスターソース	
	アスパラガスのソテー	ベーコン			なたね油	グリーンアスパラガス	キャベツ・たけのこ	塩・チキンコンソメ こしょう	鶏肉・豚肉・小麦 大豆
30 (金)	ミルクスープ		牛乳	じゃがいも	なたね油	にんじん・パセリ	たまねぎ とうもろこし	ホワイトルウ・塩・こしょう スープストック・ローレル	小麦・豚肉・乳
	たけのこごはん	鶏肉・油あげ		米・砂糖	なたね油	にんじん	たけのこ	薄口しょうゆ・みりん 酒・和風だし	鶏肉・大豆
	かつおのあんからめ	かつお		でんぶん・砂糖	大豆油・ごま油		しょうが	酒・しょうゆ・中華だし ウスターソース	大豆・ごま
	三色あえ					ほうれんそう・にんじん	キャベツ・とうもろこし	薄口しょうゆ	
31 (土)	わかめと豆腐の すまし汁	豆腐・かまぼこ かつお節	わかめ				えのきたけ・だいこん	薄口しょうゆ・塩	大豆
	かしわもち	小豆		米粉・砂糖					大豆

★この表はこんなことに利用してください。

- 食物アレルギー等で食べてはいけない食品があるとき。
- 朝夕の食事と給食の材料が重ならないようにしたいとき。
- 食品の分け方を知りたいとき。

★給食の食材は、海津市、岐阜県、日本 国内で生産・製造されたものを中心に使用しています。

★学校給食献立表は、海津市のホームページ
[<くらしのガイド>](#)→子育て→認定こども園→給食献立表 >
 からみご覧いただけます。

※食物アレルギー原因物質(特定原材料28品目)の表示について

食品表示法に基づき、28品目の食品について表示してあります。

- 義務表示 7品目: 卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに
- 任意表示21品目: あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド

①給食に関するくわしい食材・分量・栄養価について、給食センターから各園にお知らせいたしますので、必要な方は園にお問い合わせください。

②以下の調味料について、アレルギー28品目欄に記載していませんが、以下の食品がつかわれています。

- * スープストック・・・大豆 豚肉 鶏肉 * コンソメ・・・鶏肉 豚肉
- * しょうゆ(しょうゆ・薄口しょうゆ・白しょうゆ)・・・大豆 小麦
- * みそ(豆みそ・白こうじみそ・麦みそ・西京みそ)・・・大豆

③使用する加工食品等(調味料含む)において、アレルギー原因物質28品目表示の対象外の食材に関して、未表示のものがああります。

④魚については、えび・かにを補食している場合があり、それらが混入している可能性があります。また、魚卵を持つ場合があります。