

令和3年度 6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 5大栄養素 6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になる食品		おもにエネルギーのもとになる食品		おもに体の調子を整えるものになる食品			
		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン			
1	麦ごはん すずきのトマトだれ			米・大麦 砂糖		トマト		塩・こしょう・酒 しょうゆ・米酢	
2	丸パン フィッシュフライ タルタルソース ポテトソテー		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉	ショートニング 大豆油			塩・こしょう 塩・こしょう	小麦・乳 小麦・大豆 卵・大豆
3	麦ごはん 鶏肉の レモンたれがらめ ピーマンの しょうが炒め なめこ汁			米・大麦 でんぶん・砂糖	大豆油	レモン		塩・こしょう・しょうゆ	鶏肉・大豆
4	麦ごはん 焼きぎょうざ 豚キムチ丼の具 わかめときのこのスープ			米・大麦 小麦粉・でんぶん 砂糖・水あめ	植物油・豚脂	にら	キャベツ・しょうが たまねぎ	塩・しょうゆ・香辛料 酢・発酵調味料	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
5	麦ごはん 焼きたけのこ しょうが炒め			米・大麦 小麦粉・でんぶん 砂糖・水あめ	植物油・豚脂	にら	キャベツ・しょうが たまねぎ	塩・しょうゆ・香辛料 酢・発酵調味料	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
6	麦ごはん 鶏肉の レモンたれがらめ ピーマンの しょうが炒め なめこ汁			米・大麦 でんぶん・砂糖	大豆油	レモン		塩・こしょう・しょうゆ	鶏肉・大豆
7	麦ごはん 焼きたけのこ しょうが炒め なめこ汁			米・大麦 小麦粉・でんぶん 砂糖・水あめ	植物油・豚脂	にら	キャベツ・しょうが たまねぎ	塩・しょうゆ・香辛料 酢・発酵調味料	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
8	麦ごはん さわらのしょうが焼き 新ごぼうのきんぴら なすのみそ汁			米・大麦 小麦粉・でんぶん 砂糖・水あめ	植物油・豚脂	にら	キャベツ・しょうが たまねぎ	塩・しょうゆ・香辛料 酢・発酵調味料	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
9	食パン トマトオムレツ 海藻こんにやくサラダ 青じそドレッシング カレースープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング	トマト	たまねぎ	塩・こしょう りんご酢・クエン酸 ケチャップ・こしょう	小麦・乳 りんご・卵・大豆
10	麦ごはん ゆかりごはん いかの磯辺揚げ さやいんげんの ごまあえ 沢煮わん			米・大麦 小麦粉・砂糖	大豆油	赤しそ			
11	麦ごはん とり肉のおろしかけ 青菜のおかかあえ じゃがいものみそ汁			米・大麦 小麦粉・砂糖	大豆油	赤しそ			
12	麦ごはん ししゃものごま揚げ ひじきの炒め煮 豆乳のみそ汁			米・大麦 小麦粉・米粉 こんにやく・砂糖	ごま・大豆油 なたね油	にんじん	枝豆	酒・和風だし・しょうゆ みりん	小麦・ごま・大豆 大豆
13	黒食パン ポーグソテー 新ごぼうのサラダ トマト卵スープ		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖 カラメル・砂糖	ショートニング			塩・こしょう 塩・こしょう	小麦・乳 鶏肉・小麦・豚肉 大豆
14	麦ごはん とり肉のおろしかけ 青菜のおかかあえ じゃがいものみそ汁			米・大麦 小麦粉・砂糖	大豆油	赤しそ			
15	麦ごはん ししゃものごま揚げ ひじきの炒め煮 豆乳のみそ汁			米・大麦 小麦粉・米粉 こんにやく・砂糖	ごま・大豆油 なたね油	にんじん	枝豆	酒・和風だし・しょうゆ みりん	小麦・ごま・大豆 大豆
16	黒食パン ポーグソテー 新ごぼうのサラダ トマト卵スープ		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖 カラメル・砂糖	ショートニング			塩・こしょう 塩・こしょう	小麦・乳 鶏肉・小麦・豚肉 大豆

日 (曜)	3つの食品群 5大栄養素 6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になる食品		おもにエネルギーのもとになる食品		おもに体の調子を整えるものになる食品			
		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン			
17	麦ごはん かぼちゃの天ぷら 豚丼の具 わかめと とうふのすまし汁 冷凍南蛮みかん			米・大麦 小麦粉・でんぶん こんにやく・三温糖	大豆油 なたね油	かぼちゃ		塩	小麦・大豆 豚肉
18	麦ごはん(委託) あじのトマトあんからめ 切り干し大根の ピリ辛炒め 冷や汁風みそ汁			米・大麦 米粉・砂糖	大豆油	トマト		酒・米酢・しょうゆ	大豆
19	麦ごはん いわしの梅煮 たくあんあえ つくね汁			米・大麦 小麦粉・米粉・砂糖 こんにやく・パン粉	ごま・豚脂・大豆油				
20	麦ごはん 芝麻球 (ごま団子) 炒米粉 (焼きビーフン) 麻婆豆腐			米・大麦 小麦粉・砂糖	ごま・豚脂・大豆油				
21	米食パン 鶏肉のレモン焼き アスパラガスサラダ ごまドレッシング かぼちゃスープ		脱脂粉乳	小麦粉・米粉・砂糖	ショートニング			塩・こしょう りんご酢・クエン酸 ケチャップ・こしょう	小麦・乳 りんご・卵・大豆
22	麦ごはん 枝豆コロッケ 大根サラダ ポークカレー			米・大麦 小麦粉・パン粉 じゃがいも・砂糖 コーンスターチ	なたね油・大豆油	枝豆		塩・こしょう 野菜エキス	小麦・大豆
23	麦ごはん ちくわの天ぷら じゃがいもと ツナの煮物 五目うどんの汁 夏みかんゼリー			米・大麦 小麦粉・でんぶん じゃがいも・砂糖	大豆油 なたね油	にんじん	たまねぎ・枝豆	和風だし・しょうゆ みりん	小麦・大豆 大豆
24	麦ごはん 鶏肉の南蛮揚げ モロヘイヤのおひたし 冬瓜汁			米・大麦 でんぶん・砂糖	大豆油	にんじん・パセリ	しょうが・たまねぎ	しょうゆ・酒・米酢	鶏肉・大豆
25	麦ごはん さけのこうじ焼き なすのそぼろ炒め たまねぎと 厚揚げのみそ汁			米・大麦 小麦粉・でんぶん じゃがいも・砂糖	大豆油 なたね油	にんじん	たまねぎ・枝豆	和風だし・しょうゆ みりん	小麦・大豆 大豆
26	麦ごはん ししゃものごま揚げ ひじきの炒め煮 豆乳のみそ汁			米・大麦 小麦粉・米粉 こんにやく・砂糖	ごま・大豆油 なたね油	にんじん	枝豆	酒・和風だし・しょうゆ みりん	小麦・ごま・大豆 大豆
27	黒食パン ポーグソテー 新ごぼうのサラダ トマト卵スープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・こしょう 塩・こしょう	小麦・乳 鶏肉・小麦・豚肉 大豆
28	麦ごはん とり肉のおろしかけ 青菜のおかかあえ じゃがいものみそ汁			米・大麦 小麦粉・砂糖	大豆油	赤しそ			
29	麦ごはん ししゃものごま揚げ ひじきの炒め煮 豆乳のみそ汁			米・大麦 小麦粉・米粉 こんにやく・砂糖	ごま・大豆油 なたね油	にんじん	枝豆	酒・和風だし・しょうゆ みりん	小麦・ごま・大豆 大豆
30	黒食パン ポーグソテー 新ごぼうのサラダ トマト卵スープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・こしょう 塩・こしょう	小麦・乳 鶏肉・小麦・豚肉 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していますので、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・白ごじみそ・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ことがあります。
 ④魚については、えび・かにを捕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。