

令和3年度 8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			
	5大栄養素		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		
2 (月)	わかめごはん		わかめ		米・大麦・砂糖				塩	
	豚肉のバーベキューソース	豚肉			砂糖・でんぷん			たまねぎ・りんご にんにく・レモン	酒・塩・こしょう・しょうゆ ケチャップ・赤ワイン ウスターソース	豚肉・りんご
	十六ささげのごまあえ				砂糖	ごま	ささげ・にんじん	キャベツ	しょうゆ	ごま
3 (火)	そうめん汁	かまぼこ・かつお節			そうめん			えのきたけ	薄口しょうゆ・塩	小麦
	麦ごはん				米・大麦					
	海鮮ギョーザ	たら・えび・卵白			小麦たんぱく・でんぷん 砂糖	ごま油・なたね油 大豆油・豚脂	さやえんどう	キャベツ・たけのこ たまねぎ	発酵調味料・ブイヨン オイスターソース・塩	えび・卵・鶏肉・小麦 豚肉・乳・大豆・ごま
	春雨サラダ				はるさめ・砂糖		にんじん・チンゲンサイ	きゅうり	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	麻婆豆腐	豚肉・豆腐			砂糖・でんぷん	なたね油・ごま油	にら	しょうが・にんにく たけのこ	酒・豆板醤・中華だし 豆みそ・しょうゆ	豚肉・大豆・ごま
4 (水)	杏仁デザート	ゼラチン	乳製品・脱脂粉乳 チーズ・寒天			なたね油				ゼラチン・乳
	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
	ホキのマリネ	ホキ			でんぷん・砂糖	大豆油	黄ピーマン・赤ピーマン	レモン・たまねぎ	白ワイン・薄口しょうゆ 米酢	大豆
	チーズポテト		チーズ		じゃがいも		パセリ		塩	乳
	ミネストローネ	ベーコン・白いんげん豆			マカロニ	オリーブ油	にんじん・トマト かぼちゃ	セロリー・たまねぎ	ケチャップ・こしょう スープストック・塩	豚肉・小麦
5 (木)	ママレード				ママレード					
	麦ごはん				米・大麦					
	ザンギ	鶏肉			砂糖・でんぷん・米粉	大豆油		にんにく・しょうが	しょうゆ・酒	鶏肉・大豆
	ヤングコーンの炒め物					なたね油	グリーンアスパラガス	ヤングコーン・キャベツ	塩・こしょう・しょうゆ	
6 (金)	どさんこ汁	豚肉・貝柱・油あげ かつお節	いわし節		じゃがいも	バター	にんじん	たまねぎ・とうもろこし ねぎ	酒・白こうじみそ 豆みそ	豚肉・大豆・乳
	麦ごはん				米・大麦					
	いわしの煮つけ	いわし			コーンスターチ 三温糖			しょうが	発酵調味料・塩 しょうゆ	小麦・大豆
23 (月)	なすのみそ炒め	牛肉			砂糖・でんぷん	なたね油	赤ピーマン	なす・たまねぎ	酒・豆みそ・しょうゆ	牛肉
	おからのすまし汁	かまぼこ・かつお節	わかめ				オクラ	なめこ	薄口しょうゆ・塩	
	麦ごはん				米・大麦					
	チキン南蛮	鶏肉			でんぷん・砂糖	大豆油			酒・米酢・しょうゆ	鶏肉
	タルタルソース					タルタルソース				卵・大豆
24 (火)	切り干し大根のポン酢あえ	花かつお	わかめ				こまつな	切り干し大根 とうもろこし	ポン酢	りんご・鶏肉・小麦 豚肉・大豆
	麦みそ汁	豆腐・かつお節	いわし節		こんにやく		にんじん・にら	キャベツ・だいこん	麦みそ	大豆
	マンゴープリン		乳製品		砂糖・液糖	ココナッツ		マンゴー		卵・乳・大豆
	なめし	かつお粉			米・大麦・砂糖		だいこん菜		塩	
25 (水)	厚揚げの肉みそかけ	生揚げ・鶏肉			砂糖	なたね油		しょうが	豆みそ・酒・みりん	大豆・鶏肉
	枝豆							枝豆	塩	
	夏けんちん汁	豆腐・油あげ かつお節			でんぷん		かぼちゃ・にんじん	なす・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆
	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
26 (木)	フランクフルト	フランクフルト								豚肉
	ケチャップ								ケチャップ	
	カラフルソテー	ベーコン				なたね油	にんじん・黄ピーマン ピーマン	キャベツ	コンソメ・塩・こしょう	豚肉
	コーンクリームスープ		牛乳・生クリーム			バター	パセリ	たまねぎ・とうもろこし	スープストック・塩 こしょう・ホワイトルウ	小麦・豚肉・乳
	麦ごはん				米・大麦					
30 (月)	いかの甘がらめ	いか			でんぷん・砂糖	大豆油		しょうが	酒・しょうゆ・みりん	いか・大豆
	ごぼうと牛肉の煮物	牛肉			こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	ごぼう	酒・しょうゆ・みりん	牛肉
	冬瓜のみそ汁	油あげ・かつお節	わかめ・いわし節					とうがんとしめじ	豆みそ・白こうじみそ	大豆
27 (金)	麦ごはん				米・大麦					
	アンサンブルエッグ	ベーコン・卵	牛乳・チーズ		フライドポテト でんぷん・砂糖	なたね油		たまねぎ	塩・穀物酢	卵・小麦・乳 豚肉
	星空フルーツ				砂糖			みかん・パイナップル ナタデココ		
31 (火)	夏野菜カレー	豚肉				なたね油	かぼちゃ・赤ピーマン トマト	にんにく・たまねぎ なす・枝豆・りんご	赤ワイン・ローレル・塩 スープストック・ケチャップ ウスターソース・こしょう ノンアレルギーカレールウ	豚肉・りんご・大豆
	麦ごはん				米・大麦					
	鶏肉の黒糖照り焼き	鶏肉			黒砂糖			しょうが・にんにく	豆みそ・酒・みりん	鶏肉
	にんじんしりしり風	まぐろ油漬け			砂糖	ごま油・ごま	にんじん・こまつな		和風だし・しょうゆ・酒 みりん	ごま・大豆
31 (火)	もずく汁	かまぼこ・豆腐 かつお節	もずく		でんぷん		ほうれんそう	たまねぎ・しいたけ	薄口しょうゆ・塩	大豆
	枝豆焼売	大豆たんぱく・たら			小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖	豚脂		枝豆・たまねぎ	塩	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
	きゅうりのゆかりあえ						赤じそ	きゅうり・だいこん		
	焼きそば	豚肉・花かつお	青のり		中華めん	なたね油	にんじん	キャベツ・しょうが漬	塩・こしょう・和風だし 焼きそばソース ウスターソース	小麦・豚肉
米粉のデザート	豆乳			米粉・砂糖・メープル	なたね油				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](#)
 からもご覧いただけます。

※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。