

令和4年度 10月こんだて材料表

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			
	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		
3 (月)	はくはん さわらのトマトあんかけ きゅうりの昆布あえ 根菜のごまみそ汁			米 米粉・砂糖				酒・塩・米酢・しょうゆ	
4 (火)	ひじきごはん ちくわのみみじ揚げ ごぼうのピリ辛炒め けんちん汁	かつお節	しらす干し・ひじき	米・大麦・でんぶ 砂糖		だいこん菜・京菜 広島菜		塩・しょうゆ・昆布だし	小麦・大豆
5 (水)	丸パン チキンカツ ソース キャベツのレモンサラダ			小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
6 (木)	そばの香味焼き 五目きんぴら 大根とキムチのみそ汁	さば		さばの香味焼き さつまあげ 豚肉・豆腐 かつお節		ねぎ・しょうが ごぼう・たけのこ チンゲンサイ		酒・みりん・しょうゆ しょうゆ・和風だし 酒・白こうじみそ	さば
7 (金)	ソフトめん れんこんチップス きのこと じゃがいものソテー ナポリタンソース			小麦粉	大豆油	れんこん		塩	小麦
11 (火)	麦ごはん きんとんパイ ピピンバ わかめスープ			米・大麦 小麦粉・さつまいも 砂糖・液糖	マーガリン・大豆油			塩	卵・小麦・乳 大豆
12 (水)	米粉食パン 豆腐ハンバーグ きのこソース 海藻サラダ 青じそドレッシング クリームシチュー			小麦粉・米粉・砂糖	ショートニング			塩	小麦・乳
13 (木)	麦ごはん あじのしょうが焼き 切り干し大根の そぼろ炒め 玉ねぎのみそ汁			米・大麦 小麦粉・さつまいも 砂糖・液糖	マーガリン・大豆油			塩	卵・小麦・乳 大豆
14 (金)	麦ごはん(委託) 豚肉の もみじおろしたれ くるみあえ さといものみそ汁			米・大麦 中双糖				塩	豚肉
17 (月)	麦ごはん さつまいもチップス 大根サラダ オニオンドレッシング ビーフカレー			米・大麦 さつまいも	大豆油			塩	大豆
18 (火)	はくはん さんまの塩焼き じゃがいもの煮物 白菜のみそ汁			米				塩	豚肉

★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。

※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 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			
	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		
19 (水)	黒食パン 白身魚の 南濃みかんソース 豆サラダの 海津トマトドレッシング コーンスープ			小麦粉・黒砂糖 砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
20 (木)	麦ごはん とり肉のカレーあげ もやしとほうれん草の おなか和え 厚揚げのみそ汁			米・大麦 でんぶん				塩	小麦・大豆
21 (金)	一食うどん 野菜入りつくね みそ煮 肉うどんの汁	鶏肉		小麦粉 大豆たんぱく・鶏肉				塩	小麦
24 (月)	麦ごはん 豚肉と大豆の みそがらめ きゅうりの赤じそあえ きのこ汁			米・大麦 でんぶん・砂糖	大豆油			塩	小麦・大豆
25 (火)	はくはん わにのフライ いわしつみれと 白菜の煮ひたし うずめ飯の汁			米 小麦粉・パン粉	大豆油			塩	小麦・大豆
26 (水)	食パン 鶏肉のハーブ焼き 小松菜のナッツサラダ ポテトポタージュ 大豆ココアクリーム			小麦粉・パン粉	大豆油			塩	小麦・大豆
27 (木)	麦ごはん さげのねぎ焼 ひじきのそぼろ煮 どさんこ汁			米・大麦 小麦粉・砂糖	ショートニング			塩	小麦・乳
28 (金)	秋の香ごはん 小魚のからあげ ほうれんそうのごまあえ ゆばのすまし汁			米・くり・砂糖				塩	大豆
31 (月)	ケチャップライス ミートオムレツ かぼちゃと豆のサラダ ごまドレッシング マカロニスープ ブルーベリータルト	ウインナー		米・大麦・砂糖	なたね油			塩	豚肉

※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

食品表示基準に基づき、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: えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

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

- 給食に関するくわい食材・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。
- 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、以下の食品が使われています。
 - *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
 - *スープストック・・・大豆・豚肉・鶏肉
 - *コンソメ・・・鶏肉・豚肉
- 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。