

令和5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 くるみ 他20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					
	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			
11 (火)	とうもろこしごはん			米・大麦				とうもろこし	酒・塩	
	鶏のから揚げ	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
	赤しそ和え			砂糖				にんにく・赤しそ	キャベツ・きゅうり	塩
	花魁のすまし汁	かまぼこ・かつお節		麩				みつば	えのきたけ・だいこん	薄口しょうゆ・塩
12 (水)	お祝いデザート	大豆粉・豆乳		米粉・砂糖・液糖	加工油脂・大豆油			いちご		大豆
	黒食パン		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖・砂糖	ショートニング					塩・イースト
	たらのカレー揚げ	たら		でんぷん	大豆油					酒・カレー粉
	新じゃがのソテー			じゃがいも	バター			ピーマン・パセリ	たまねぎ・とうもろこし	塩・こしょう
13 (木)	ミネストローネ	鶏肉・大豆		マカロニ				にんにく・トマト	たまねぎ	赤ワイン・こしょう
	はくはん			米				パセリ	スープストック・塩	
	豚肉のたまねぎソース	豚肉		砂糖・でんぷん					たまねぎ	酒・塩・こしょう
	西美濃野菜のおひたし		塩こんぶ	砂糖				こまつな・にんにく	きゅうり・もやし	みりん・薄口しょうゆ
14 (金)	豆腐のすまし汁	豆腐・かつお節						にんにく	えのきたけ・だいこん	薄口しょうゆ・塩
	麦ごはん(委託)			米・大麦						
	豆腐ハンバーグ	豆腐・大豆たんぱく		米粉・でんぷん・砂糖	豚脂				たまねぎ	みりん・塩
	キャベツサラダ	豚肉・鶏肉						にんにく	キャベツ・きゅうり	薄口しょうゆ
17 (月)	ポークカレー	豚肉・豆乳		じゃがいも	なたね油			にんにく・トマト	とうもろこし・レモン	スープストック・こしょう
	ちくわの韓国風	ちくわ	のり	米・大麦	ごま油・なたね油					塩・コチュジャン
	磯辺揚げ			小麦粉・米粉	大豆油					
	豚肉のブルコギ風	豚肉		砂糖・でんぷん	なたね油			にんにく・赤ピーマン	しょうが・にんにく	酒・こしょう・豆みそ
18 (火)	わかめスープ	豆腐	わかめ	はるさめ					たまねぎ・ねぎ	鶏豚湯・こしょう・酒・塩
	あじのごま焼き	あじ			ごま油・ごま				しょうが	酒・みりん・しょうゆ
	炒り豆腐	まぐろ油漬け・豆腐	ひじき	砂糖	なたね油			にんにく・さやいんげん	たまねぎ・しいたけ	和風だし・薄口しょうゆ
	豚汁	豚肉・かつお節	いわし節	里いも				にんにく	ごぼう・だいこん	酒・豆みそ
19 (水)	白身魚のトマトソース	ホキ		小麦粉・米粉・砂糖	ショートニング				まいたけ・ねぎ	塩・イースト
	きゅうりと			でんぷん・砂糖	大豆油			トマト	たまねぎ	酒・米酢・しょうゆ
	しんじやがのサラダ			じゃがいも・砂糖	なたね油			にんにく	きゅうり・枝豆	米酢・薄口しょうゆ・塩
	コーンポタージュ		牛乳・生クリーム					パセリ	たまねぎ・とうもろこし	塩・スープストック
20 (木)	鶏肉のねぎみそ焼き	鶏肉		米					しょうが・ねぎ	しょうゆ・酒・みりん
	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・とうもろこし	塩・しょうゆ・こしょう
	さわにわん	かつお節		こんにやく				にんにく・みつば	ごぼう・たけのこ	酒・薄口しょうゆ・塩
	野菜ふりかけ								しいたけ	野菜ふりかけ
21 (金)	ソフトめん			小麦粉						塩
	フライドポテト			じゃがいも	バーム油・大豆油					塩・こしょう
	ごぼうサラダ			砂糖	なたね油			にんにく	ごぼう・きゅうり	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			にんにく・トマト	とうもろこし	ケチャップ・ハヤシルウ
24 (月)	さわらの西京焼き	さわら		米						酒・みりん・しょうゆ
	五目きんぴら	さつまあげ		こんにやく・三温糖	ごま油・ごま			にんにく・さやいんげん	ごぼう	酒・しょうゆ・和風だし
	糸かまぼこのすまし汁	かまぼこ・かつお節						にんにく・こまつな	しいたけ・だいこん	みりん
									えのきたけ	薄口しょうゆ・塩
25 (火)	鶏肉の照り焼き	鶏肉		米・大麦						酒・みりん・しょうゆ
	塩昆布あえ		塩こんぶ		なたね油			にんにく	りんご・しょうが	酒・みりん・しょうゆ
	若竹みそしる	かつお節	いわし節・わかめ						キャベツ・きゅうり	小麦・大豆
									たけのこ・えのきたけ	豆みそ・麦みそ
26 (水)	丸パン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング					塩・イースト
	フィッシュフライ	たら		小麦粉・パン粉	大豆油					塩・こしょう
	タルタルソース				タルタルソース					大豆・卵
	春キャベツのソテー				なたね油			にんにく	キャベツ・とうもろこし	チキンコンソメ・塩
27 (木)	ポテトスープ	ベーコン		じゃがいも				にんにく・パセリ	しめじ	こしょう・しょうゆ
	麦ごはん			米・大麦					たまねぎ・枝豆	スープストック・塩
	かつおの黒潮ソース	かつお		でんぷん・中双糖	大豆油				こしょう	こしょう
	ぐる煮	厚揚げ		里いも・こんにやく	なたね油			にんにく	しょうが	酒・しょうゆ・みりん
28 (金)	ゆずゼリー			砂糖					だいこん・ごぼう	梅びしお
	にらのかきたまみそ汁	卵・豆腐・かつお節	いわし節	でんぷん				にら	だいこん・ごぼう	和風だし・酒・しょうゆ
	ゆずゼリー			液糖・水あめ・はちみつ					みりん	みりん
	ぎょうざ	大豆粉・豚肉・鶏肉		小麦粉・砂糖・液糖	なたね油・豚脂			にら	たまねぎ・しいたけ	麦みそ・白こじみそ
28 (金)	野菜のナムル	大豆たんぱく		ぶどう糖				ほうれんそう・にんにく	大豆もやし・だいこん	米酢・鶏がらスープ
	麻婆豆腐	豚肉・豆腐		砂糖・でんぷん	ごま油			にら	とうもろこし	薄口しょうゆ
								しょうが・にんにく	豆板醤・酒・中華だし	
								ねぎ・たけのこ	豆みそ・しょうゆ	

※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 8品目: えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)・くるみ

任意表示20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・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

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。

★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。