

# 令和5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 くるみ 卵 乳 落花生 他20品目※
	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		
1 (火)	麦ごはん				米・大麦					
	けいちゃん	鶏肉			砂糖・でんぷん	なたね油	にら	にんにく・たまねぎ キャベツ	酒・しょうゆ・郡上みそ みりん	鶏肉・大豆
	切干大根の炒め煮	さつまあげ			砂糖	なたね油	にんじん	切り干し大根・しいたけ	和風だし・酒・しょうゆ	
2 (水)	夏けんちん汁	豆腐・油あげ						だいこん・なす・ねぎ	和風だし・薄口しょうゆ 塩	大豆
	クロワッサン		脱脂粉乳		小麦粉・砂糖	マーガリン ショートニング			塩・イースト	小麦・乳・大豆
	ミートボールのトマト煮	大豆たんぱく・豚肉 鶏肉			でんぷん・水あめ・砂糖	大豆油・なたね油 チキンオイル	トマト	たまねぎ・ズッキーニ	塩・ケチャップ・赤ワイン ウスターソース スープストック	鶏肉・豚肉・大豆
	マセドアンサラダ				じゃがいも		にんじん	きゅうり・とうもろこし		
	ノンエッグマヨネーズ					ノンエッグマヨネーズ				大豆
3 (木)	いんげん豆のスープ	ハム・白いんげん豆				オリーブ油	パセリ	にんにく・たまねぎ キャベツ	スープストック・塩 こしょう	豚肉
	麦ごはん				米・大麦					
	海鮮ぎょうざ	小麦たんぱく・たら えび・卵白			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 チキンブイヨン・塩 オイスターソース	えび・卵・鶏肉・小麦 豚肉・乳・大豆・ごま
4 (金)	パンサンスー				はるさめ・砂糖	なたね油	チンゲンサイ・にんじん	きゅうり	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	なす入り麻婆豆腐	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 ねぎ・なす・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
	麦ごはん				米・大麦					
25 (金)	鮭のこうじ焼き	さけ				なたね油	にんじん	たまねぎ	塩こうじ	さけ
	キャベツの香りあえ				砂糖		青じそ	キャベツ・きゅうり たくあん漬け	米酢・薄口しょうゆ	
	冬瓜入り豚汁	豚肉			里いも・こんにやく		にんじん	とうがん・ごぼう・ねぎ	酒・和風だし・豆みそ 白こうじみそ	豚肉
	フローズンヨーグルト		脱脂粉乳・乳たんぱく		砂糖・粉あめ	バター				乳
28 (月)	麦ごはん				米・大麦					
	いかのオリーブ油焼き	いか				オリーブ油	パセリ	にんにく	白ワイン・塩・こしょう	いか
	とうもろこし							とうもろこし	塩	
29 (火)	チキンカレー	鶏肉				なたね油	かぼちゃ・赤ピーマン トマト	にんにく・しょうが たまねぎ・なす・りんご	ノンアレルギーカレールウ スープストック・塩 ケチャップ・白ワイン ウスターソース・こしょう	りんご・鶏肉
	麦ごはん				米・大麦					
	豚肉の黒糖みそ焼き	豚肉			黒砂糖			しょうが・にんにく	酒・麦みそ・豆みそ みりん・しょうゆ	豚肉
30 (水)	にんじんしりしり風	まぐろ油漬け・卵			上新粉・でんぷん・砂糖	ごま油・なたね油	にんじん	大豆もやし	塩・穀物酢・和風だし 薄口しょうゆ・酒 こしょう	ごま・大豆・卵
	もずく汁	かまぼこ・豆腐	もずく				ほうれんそう	たまねぎ	和風だし・薄口しょうゆ 塩	大豆
	揚げパン	きな粉	脱脂粉乳		小麦粉・砂糖	ショートニング・大豆油			塩・イースト	小麦・乳・大豆
31 (木)	アンサンブルエッグ	ベーコン・卵	牛乳・チーズ		じゃがいも でんぷん・砂糖	なたね油		たまねぎ	塩・穀物酢	卵・豚肉・乳
	かぼちゃサラダ						かぼちゃ・にんじん	きゅうり・とうもろこし		
	ごまドレッシング					ごまドレッシング				ごま・小麦・大豆
31 (木)	レタススープ	ウインナー						たまねぎ・しめじ レタス	スープストック・塩 こしょう	豚肉
	麦ごはん				米・大麦					
	チキン南蛮	鶏肉			でんぷん・砂糖	大豆油	パセリ		酒・米酢・しょうゆ	鶏肉
	タルタルソース					タルタルソース				大豆・卵
31 (木)	ポン酢あえ	花かつお					こまつな	もやし・とうもろこし	ポン酢	りんご・鶏肉・小麦 豚肉・大豆
	さつま汁	豚肉			こんにやく・さつまいも		にんじん	だいこん・ねぎ	酒・麦みそ・和風だし	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 8品目: えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

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

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ます。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。