

# 令和5年度 2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 くるみ 卵 乳 落花生 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			
		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン			
	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 (木)	麦ごはん 白身魚の 濃漬みかんソース 塩昆布あえ けんちん汁	ほき		でんぷん・砂糖	大豆油		みかん・レモン	酒・塩・こしょう・米酢 しょうゆ	大豆 小麦・ごま・大豆
2 (金)	ソフトめん いわしの梅煮 こんにやく入り キャベツサラダ 大豆入り肉みそソース	いわし・花かつお		でんぷん・砂糖 水あめ				塩 発酵調味料・梅肉・梅酢 しょうゆ・昆布だし	小麦 小麦・大豆
5 (月)	麦ごはん 豚肉のおろしかけ 青菜のごまあえ かぶのみそ汁			米・大麦 中双糖				塩・酒・薄口しょうゆ みりん	豚肉
6 (火)	麦ごはん ちくわの 韓国風磯辺揚げ ブルコギ丼の具 白菜と春雨のスープ	ちくわ	きざみのり	米・大麦 小麦粉・米粉	大豆油			コチュジャン	小麦・大豆
7 (水)	米粉食パン 白身魚のカレー揚げ キャベツソテー グラムチャウダー	たら	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 大豆
8 (木)	きんぎょめし さけのみそ焼き きんぴらごぼう ふのすましじる	鶏肉		米・砂糖	なたね油			酒・しょうゆ・和風だし 塩	鶏肉
9 (金)	麦ごはん(委託) 豆腐ハンバーグ 根菜サラダ トマトチキンカレー	豆腐・大豆たんぱく 鶏肉		米・大麦 でんぷん・砂糖	豚脂		たまねぎ	みりん・塩	鶏肉・豚肉・大豆
13 (火)	はくはん カリカリチキンの ねぎソース 赤しそあえ 豆腐のすまし汁	鶏肉		米 でんぷん・三温糖	大豆油・ごま油		しょうが・ねぎ	しょうゆ・酒・米酢	鶏肉・大豆・ごま
14 (水)	黒食パン ハンバーグの デミグラスソース カラフルポテトソテー キャベツスープ お楽しみデザート		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖・砂糖 カラメル	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
15 (木)	麦ごはん さばの竜田揚げ 五目豆 根菜みそ汁	さば		米・大麦 でんぷん	大豆油		しょうが	しょうゆ・酒・塩	さば・大豆
16 (金)	ピタパン ツナオムレツ ごぼうサラダ チリコンカン	卵・まぐろ油漬け		小麦粉・砂糖 でんぷん・砂糖	なたね油			塩・イースト	小麦 チキンブイヨン・穀物酢

※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※
		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			
	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		
19 (月)	麦ごはん 厚揚げの肉みそかけ 西美濃野菜のあえもの 糸かまぼこのすまし汁			米・大麦 中双糖・でんぷん	なたね油			米 しょうが	大豆・鶏肉 小麦・大豆
20 (火)	はくはん 白身魚のあんかけ じゃがいものきんぴら ごまキムチ汁			米 でんぷん	大豆油・なたね油			米 大豆油・なたね油	大豆・鶏肉
21 (水)	小型パン 野菜入りロケット フルーツジュレ 塩焼きそば		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			米 大豆油	小麦・乳 小麦・大豆
22 (木)	麦ごはん さわらのみそかけ 高野豆腐の卵とじ 沢煮わん			米・大麦 砂糖				米 砂糖	小麦・乳 大豆
26 (月)	麦ごはん 小籠包 チンゲンサイのナムル 麻婆豆腐			米・大麦 小麦粉・パン粉				米 小麦粉・パン粉	小麦・乳 大豆
27 (火)	はくはん いもフライ ソース しもつかれ ぱつどう汁			米 じゃがいも・小麦粉 パン粉	大豆油			米 大豆油	小麦・大豆
28 (水)	丸パン 照り焼きチキン フロッキーのソテー トマトポテトスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			米 小麦粉	小麦・乳 大豆
29 (木)	麦ごはん 小魚のフリッター ひじきの炒め煮 豚汁			米・大麦 小麦粉 コーンスターチ	なたね油・大豆油			米 小麦粉	小麦・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

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、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。