

令和6年度 6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※
		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		
3 (月)	麦ごはん 肉だんごの トマトあんからめ きゅうりと大根の ごまあえ なすのみそ汁	鶏肉 えんどう豆たんぱく		米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油	トマト	たまねぎ 発酵調味料・塩 香辛料・米酢・しょうゆ	鶏肉・大豆	
4 (火)	赤しそごはん いかメンチカツ じゃがいものカレー煮 きのこ汁	いか・たら 粉かつお 豚肉		米・大麦・砂糖 小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖	米油・大豆油		キャベツ・しょうが かつおだし・塩・こしょう	いか・小麦・さば 大豆	
5 (水)	コッペパン スティックハンバーグ ケチャップ かみかみサラダ 豆のミルクスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト 小麦・乳	
6 (木)	麦ごはん 鶏肉のしょうが焼き 厚揚げと野菜の炒め物 切り干し大根のみそ汁	鶏肉		米・大麦		しょうが	しょうゆ・酒・みりん 鶏肉		
7 (金)	ソフトめん 小魚のからあげ わかめサラダ 肉みそソース		きびなご	小麦粉	大豆油		塩 小麦		
10 (月)	麦ごはん いわしの梅煮 ごぼうとこんにやくの きんぴら 豆乳みそ汁	花かつお いわし		米・大麦 でんぷん・砂糖・水あめ			発酵調味料・しょうゆ 梅加工品・塩 昆布だし・梅酢	小麦・大豆	
11 (火)	キムチチャーハン 厚揚げのねぎたれかけ 春雨のサラダ チンゲン菜のスープ	豚肉		米・大麦 ごま油	ごま油	にんにく はくさいキムチ・ねぎ	酒・しょうゆ・塩 中華だし	豚肉・ごま・大豆	
12 (水)	米粉食パン 鶏肉のあんからめ ポテトと豆のサラダ ごまドレッシング コンソメスープ		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		
13 (木)	麦ごはん ちくわの磯辺揚げ 梅おからあえ 玉ねぎのみそ汁	ちくわ 花かつお		米・大麦 小麦粉	大豆油		梅加工品・塩・りんご酢 醸造酢・薄口しょうゆ 白こうじみそ	小麦・大豆	
14 (金)	麦ごはん(委託) オムレツ コーンキャベツ トマトチキンカレー	卵		米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油		塩・醸造酢 卵・大豆		
17 (月)	麦ごはん さわらのマヨネーズ焼き 大根のしょうが和え 厚揚げのみそ汁	さわら 花かつお		米・大麦	ノンエッグマヨネーズ		塩・こしょう・酒 白こうじみそ	大豆	
18 (火)	麦ごはん 大豆とごぼうの 揚げからめ 塩豚丼の具 青菜のすまし汁 冷凍南濃みかん	大豆 豚肉		米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油		しょうゆ・みりん・酒 大豆		

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			
		5大栄養素	たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン		
19 (水)	黒食パン 白身魚のレモンソース きゅうりのナッツサラダ トマトポテトスープ		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		
20 (木)	麦ごはん 鶏肉の香味焼き ひじきとツナの煮物 なめこ汁 一食うどん ししゃもの天ぷら	鶏肉		米・大麦		こんにやく・砂糖 なたね油	なたね油	にんにく・しょうが ねぎ	酒・みりん・しょうゆ 塩 しょうゆ・酒・和風だし
21 (金)	じゃがいものそばろ煮 五目うどんの汁	豚肉・高野豆腐		米・大麦		じゃがいも・砂糖 なたね油	にんにく	たまねぎ・枝豆	酒・和風だし・しょうゆ みりん
24 (月)	麦ごはん フーヨーハイ ビビンバ ワンタンスープ			米・大麦 タピオカでんぷん 砂糖	ごま油・なたね油 大豆油	にんにく	たけのこ・ねぎ しいたけ	みりん・チキンスープ しょうゆ・醸造酢・米酢 薄口しょうゆ・中華だし	かに・卵・鶏肉 小麦・大豆・ごま
25 (火)	はくはん 焼きさばの梅だれ せん切りじゃがいもの 和え物 モロヘイヤのみそ汁	さば		米 砂糖		じゃがいも・砂糖 なたね油	にんにく	きゅうり・とうもろこし	米酢・薄口しょうゆ・塩
26 (水)	食パン ハンバーグトマトソース こんにやくサラダ 青じそドレッシング かぼちゃスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング		塩・イースト 小麦・乳		
27 (木)	麦ごはん 枝豆コロッケ ポテトと青菜のソテー ドライカレー	大豆たんぱく		米・大麦 小麦粉・パン粉 じゃがいも・砂糖 コーンスターチ	なたね油・大豆油		枝豆	塩・こしょう	小麦・大豆
28 (金)	はくはん あじの南蛮づけ 高野豆腐のピリ辛煮 冬瓜汁	あじ		米 でんぷん・砂糖	大豆油	にんにく・パセリ	たまねぎ	しょうゆ・米酢	大豆

※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、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、津海市、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、津海市のホームページ
 <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。