

令和6年度 7月こんだて材料表

日 (曜)	3つの食品群 6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			
		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 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	白身魚の甘酢あん	メルルーサ		でんぶん・砂糖	大豆油			酒・しょうゆ・米酢	大豆
	キャベツの昆布あえ		塩こんぶ			にんじん	キャベツ・きゅうり	薄口しょうゆ	小麦・大豆
	モロヘイヤのみそ汁	豆腐・油あげ かつお節	いわし節			モロヘイヤ	えのきたけ 切り干し大根	白こうじみそ・麦みそ	大豆
2 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	焼き餃子	大豆粉・大豆たんぱく 豚肉・鶏肉		小麦粉・砂糖・水あめ ぶどう糖・加工でんぶん	大豆油・豚脂	にら	キャベツ・たまねぎ しょうが	発酵調味料・塩・醸造酢 しょうゆ	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
	韓国風肉じゃが	豚肉・花かつお		じゃがいも・砂糖	なたね油・ごま油	にんじん・さやいんげん	にんにく・たまねぎ	酒・しょうゆ コチュジャン	豚肉・大豆・ごま
	春雨スープ	ハム		はるさめ		にんじん・チンゲンサイ	しいたけ	中華だし スープストック 薄口しょうゆ・塩 こしょう	豚肉
3 (水)	食パン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	ちくわのカレー揚げ	ちくわ		小麦粉・米粉	大豆油			カレー粉	小麦・大豆
	ほうれん草のソテー				オリーブ油	ほうれんそう・にんじん	キャベツ・とうもろこし	スープストック・塩 こしょう	
	チキンピーンズ	鶏肉・大豆		じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ 枝豆	ケチャップ・こしょう ウスターソース スープストック・塩	鶏肉・大豆
4 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏肉のみそ焼き	鶏肉		砂糖			しょうが・にんにく	酒・しょうゆ・豆みそ 麦みそ	鶏肉
	じゃが芋のきんぴら	はんぺん		こんにやく・じゃがいも 砂糖	なたね油	にんじん		和風だし・しょうゆ みりん	
	湯葉のすまし汁	ゆば・かつお節	わかめ	麩		みつば	たけのこ・えのきたけ	薄口しょうゆ・塩	小麦・大豆
5 (金)	ミックスピラフ	ウインナー・イタヤ貝		米・大麦	なたね油	にんじん	とうもろこし・たまねぎ マッシュルーム・枝豆	白ワイン スープストック・塩 こしょう	豚肉・大豆
	星型コロッケ	豚肉		小麦粉・パン粉 じゃがいも・米粉 コーンスターチ	大豆油		たまねぎ	塩・こしょう	小麦・豚肉・大豆
	青菜のナッツあえ				アーモンド	こまつな・ほうれんそう	キャベツ	しょうゆ	アーモンド
	天の川スープ	ベーコン		米粉マカロニ		にんじん・パセリ	たまねぎ・だいこん	スープストック・塩 こしょう	豚肉
6 (土)	セタデザート			砂糖・果糖			みかん		
	麦ごはん			米・大麦					
	ししゃものいそべ揚げ		ししゃも・青のり	小麦粉・でんぶん	大豆油				小麦・大豆
	じゃがいもと 野菜の煮物			じゃがいも・こんにやく 砂糖		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	しょうゆ・みりん 和風だし	
7 (日)	なすと厚揚げの みそ汁	厚揚げ・かつお節	わかめ・いわし節			かぼちゃ	なす・えのきたけ ねぎ	白こうじみそ・麦みそ	大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	厚揚げの和風あん	生揚げ		砂糖・でんぶん	なたね油		しょうが	薄口しょうゆ・酒 みりん	大豆
	ひじきのそぼろ煮 具だくさん汁	鶏肉・大豆	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん		酒・しょうゆ・和風だし	鶏肉・大豆
8 (月)		かまぼこ・かつお節				にんじん・こまつな	えのきたけ・だいこん ごぼう・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	
	米粉食パン		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
	豚肉の りんごソースがらめ	豚肉		でんぶん・砂糖	大豆油		にんにく・しょうが りんご	酒・塩・薄口しょうゆ 赤ワイン・ケチャップ ウスターソース・こしょう	豚肉・りんご 大豆
	キャベツのサラダ			砂糖	なたね油		キャベツ・きゅうり とうもろこし・みかん レモン	米酢・塩・薄口しょうゆ	
9 (火)	ビーンズスープ	ウインナー・ひよこ豆 白いんげん豆		マカロニ		にんじん・トマト かぼちゃ・パセリ	たまねぎ	スープストック・塩 こしょう	豚肉・小麦
	麦ごはん			米・大麦					
	かぼちゃの天ぷら			小麦粉・でんぶん	大豆油	かぼちゃ		塩	小麦・大豆
	豚丼の具	豚肉・かまぼこ		こんにやく・三温糖		にんじん	しょうが・たまねぎ ごぼう	酒・しょうゆ・和風だし みりん	豚肉・大豆
10 (水)	冬瓜汁	豆腐・かつお節		でんぶん		みつば	とうがん・えのきたけ しょうが	薄口しょうゆ・酒・塩 みりん	大豆
	ソフトめん オムレツ	卵		小麦粉 タピオカでんぶん コーンスターチ・砂糖	大豆油			塩・醸造酢	小麦 卵・大豆
	ごぼうサラダ			砂糖	なたね油	にんじん	ごぼう・きゅうり キャベツ・とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	夏野菜カレーソース	鶏肉・豆乳			なたね油	にんじん・かぼちゃ	にんにく・たまねぎ なす・マッシュルーム りんご・枝豆	ローレル・ケチャップ スープストック ウスターソース・塩 ノンアレルギーカレールウ	りんご・鶏肉 大豆
11 (木)	わかめごはん		わかめ	米・大麦・砂糖				塩	
	豆腐ハンバーグの おろしたれ	豆腐・大豆たんぱく 鶏肉		でんぶん・中砂糖 砂糖・加工でんぶん	豚脂		たまねぎ・だいこん	みりん・塩・酒 薄口しょうゆ	鶏肉・豚肉・大豆
	切り干し大根の ピリ辛炒め			砂糖	なたね油・ごま油	にんじん・こまつな	にんにく・切り干し大根 しいたけ	酒・しょうゆ	豚肉・ごま
	ペーめん汁	油あげ・かまぼこ かつお節		米麺		にんじん・ほうれんそう	たけのこ	薄口しょうゆ・塩	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。
- 朝タ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 5大栄養素 6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			
		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		
17 (水)	黒食パン		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
	鶏肉の 南濃みかんソース	鶏肉		でんぶん・砂糖	大豆油		みかん・レモン	酒・塩・こしょう・米酢 しょうゆ	鶏肉・大豆
	カラフルポテト			じゃがいも		にんじん	枝豆	塩・こしょう スープストック	大豆
	キャベツと ベーコンのスープ	ベーコン			なたね油	パセリ	キャベツ・たまねぎ とうもろこし	スープストック・塩 こしょう	豚肉
18 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	コーン焼売	たら・豆腐 大豆たんぱく 小麦たんぱく		小麦粉・パン粉 でんぶん・砂糖 水あめ・加工でんぶん	豚脂		とうもろこし・たまねぎ	酒・みりん・塩	小麦・豚肉・大豆
	春雨の中華あえ			はるさめ・砂糖	ごま油	チンゲンサイ・にんじん	キャベツ	薄口しょうゆ・米酢・塩	ごま
	麻婆豆腐	豚肉・豆腐		砂糖・でんぶん	ごま油	にら	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ	酒・中華だし・豆みそ しょうゆ	豚肉・ごま・大豆
19 (金)	麦ごはん(委託) いかのバセリ揚げ	いか		米・大麦 でんぶん	大豆油	パセリ		酒・塩	いか・大豆
	こんにゃく入り 海藻サラダ		わかめ・茎わかめ	こんにゃく		にんじん	きゅうり・だいこん		
	青じそドレッシング							青じそドレッシング	
	ポークカレー	豚肉・豆乳		じゃがいも	なたね油	にんじん・トマト 甘長ピーマン	にんにく・しょうが たまねぎ・りんご なす・枝豆	スープストック こしょう・ローレル ウスターソース・塩 ノンアレルギーカレールウ	豚肉・りんご 大豆
22 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	たまご焼き	卵		タピオカでんぶん 砂糖	なたね油			みりん・塩・しょうゆ 穀物酢	卵・小麦・大豆
	きゅうりゆかりあえ			砂糖		にんじん・赤じそ	きゅうり・キャベツ	塩	
	鶏すきどんの具	鶏肉・かまぼこ		しらたき・砂糖	なたね油	にんじん	たまねぎ・ねぎ	酒・しょうゆ・みりん	鶏肉・大豆
23 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	焼き豆腐の肉みそかけ	焼き豆腐・鶏肉		砂糖・でんぶん	なたね油		しょうが	酒・豆みそ・みりん	大豆・鶏肉
	五目きんぴら	豚肉		こんにゃく・砂糖	なたね油・ごま	にんじん・さやいんげん	ごぼう	酒・しょうゆ・和風だし みりん	豚肉・ごま
	おくらのみずし汁	豆腐	わかめ			オクラ	だいこん・えのきたけ	薄口しょうゆ・塩 和風だし	大豆
25 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	ザンギ	鶏肉		砂糖・でんぶん	大豆油		にんにく・しょうが	酒・しょうゆ	鶏肉・大豆
	アスパラガスソテー				なたね油	グリーンアスパラガス 赤ピーマン	キャベツ	コンソメ・しょうゆ・塩 こしょう	
	どさんこ汁	豚肉・油あげ		じゃがいも	バター	にんじん	たまねぎ・とうもろこし ねぎ	酒・和風だし 白こうじみそ・豆みそ	豚肉・大豆・乳
26 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	さけの みそマヨネーズ焼き	さけ			ノンエッグマヨネーズ			塩・酒・こしょう 白こうじみそ	さけ・大豆
	小松菜のおかかあえ	花かつお				こまつな・にんじん	もやし	しょうゆ	
	夏けんちん汁	豆腐・油あげ				かぼちゃ・モロヘイヤ	なす	和風だし・薄口しょうゆ 塩	大豆
29 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	春巻	大豆粉・豚肉		小麦粉・でんぶん はるさめ・水あめ 砂糖・コーンフラワー	豚脂・ショートニング 大豆油・植物油脂	にんじん	キャベツ・たまねぎ しいたけ・しょうが	塩・しょうゆ	小麦・豚肉・大豆
	じゃが芋の炒めもの			じゃがいも・こんにゃく 砂糖	なたね油・ごま	ピーマン	ごぼう	和風だし・しょうゆ	ごま
	とうがんの五目汁	鶏肉				にんじん・チンゲンサイ	しょうが・とうがん しいたけ	酒・鶏がらスープ 薄口しょうゆ・塩 こしょう	鶏肉
30 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	ウインナー	ウインナー							豚肉
	枝豆						枝豆	塩	大豆
	ドライカレー	豚肉・牛肉・大豆		米粉・砂糖	なたね油	にんじん・ピーマン	しょうが・にんにく たまねぎ・とうもろこし	こしょう・赤ワイン ケチャップ・カレー粉 ウスターソース・塩 スープストック	豚肉・牛肉・大豆
31 (水)	コッペパン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	白身魚のマリネ	ほき		でんぶん・砂糖	大豆油	赤ピーマン	たまねぎ・レモン	酒・薄口しょうゆ 白ワイン・米酢	大豆
	かばまめサラダ	白いんげん豆 ひよこ豆				かぼちゃ			
	ごまドレッシング スパゲッティスープ				ごまドレッシング				ごま
		ベーコン		スパゲティ		にんじん・パセリ	たまねぎ・キャベツ	スープストック・塩 こしょう	豚肉・小麦

※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・パナナ・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、未表示のものががあります。
- 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。