

令和6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※
		おもに体をつくるもとになる食品		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とになる食品			
		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 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	豚肉の焼きそば	豚肉			なたね油		しょうが・にんにく・ねぎ	麦みそ・しょうゆ・みりん・酒	豚肉
	もやしチャンプルー	卵・豆腐・花かつお		でんぷん・砂糖	なたね油	チンゲンサイ	もやし	塩・穀物酢・薄口しょうゆ	卵・大豆
	もずく汁	かまぼこ	もずく			にんじん	たまねぎ・ねぎ	和風だし・薄口しょうゆ・塩	
2 (金)	小型パン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	焼売	豚肉		小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖 水あめ			しょうが・たまねぎ	塩・こしょう	小麦・豚肉
	フルーツ豆乳ゼリー	豆乳	寒天	砂糖・液糖・水あめ			パインアップル・もも りんご・ぶどう		もも・りんご・大豆
	焼きそば	豚肉・花かつお	青のり	中華めん	なたね油	にんじん	キャベツ・たまねぎ	こしょう・和風だし 塩・焼きそばソース	小麦・豚肉
19 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉				にんじん	たまねぎ	塩こうじ	鶏肉
	なすのみそ炒め	豚肉		砂糖・でんぷん	なたね油	赤ピーマン・黄ピーマン	たまねぎ・なす	酒・豆みそ・しょうゆ	豚肉
	モロヘイヤの とろろ汁	豆腐	わかめ			モロヘイヤ・にんじん	なめこ	中華だし・薄口しょうゆ 鶏がらスープ・塩	大豆・鶏肉
20 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	てりやきハンバーグ	大豆たんぱく・豚肉 鶏肉		砂糖・ぶどう糖 でんぷん	豚脂	トマト	たまねぎ・しょうが にんにく	塩・こしょう・しょうゆ 酒・みりん・和風だし	鶏肉・豚肉・大豆
	じゃがいもサラダ ノンエッグマヨネーズ			じゃがいも		にんじん	きゅうり・とうもろこし		大豆
	花切り大根のみそ汁	油あげ					ノンエッグマヨネーズ	切り干し大根・とうがん えのきたけ・ねぎ	豆みそ・白こうじみそ 和風だし
21 (水)	揚げパン(きなこ)	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
	パンプキンエッグ	鶏肉・卵		でんぷん・砂糖	なたね油・米油	かぼちゃ		みりん・塩・しょうゆ 米酢・かつおだし	卵・鶏肉・大豆
	ポパイソテー				バター	ほうれんそう	キャベツ・とうもろこし	チキンコンソメ・塩 こしょう・しょうゆ	鶏肉・小麦・乳・大豆
	レタススープ	ベーコン		マカロニ		にんじん	たまねぎ・レタス	スープストック・塩 こしょう	豚肉・小麦
22 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	野菜かき揚げ	大豆たんぱく		小麦粉	パーム油・大豆油	にんじん・春菊	たまねぎ・ごぼう	塩・ベーキングパウダー	小麦・大豆
	鶏めしの具	鶏肉		砂糖	なたね油	にんじん	しょうが・ごぼう しいたけ	酒・しょうゆ・みりん 薄口しょうゆ・和風だし	鶏肉
	そうめん汁	かまぼこ		そうめん		にんじん・こまつな	えのきたけ	薄口しょうゆ・塩 和風だし	小麦
23 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	さばの味噌煮	さば		砂糖				みそ・白だしたれ	小麦・さば・大豆
	十六ささげのごまあえ			砂糖	ごま	ささげ・にんじん	キャベツ	しょうゆ	ごま
	鶏だんご汁	えんどう豆たんぱく 鶏肉・油あげ		でんぷん・砂糖		にんじん	たまねぎ・白菜 だいこん・ねぎ にんにく・しょうが	発酵調味料・塩 こしょう・薄口しょうゆ 和風だし	鶏肉・大豆
26 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	小麦粉	大豆油				小麦・大豆
	かぼちゃのそぼろ煮	鶏肉		砂糖	なたね油	かぼちゃ	しょうが	酒・薄口しょうゆ みりん	鶏肉
	トマトとじゃがいもの みそ汁	油あげ		じゃがいも		トマト・チンゲンサイ	たまねぎ	白こうじみそ 鶏がらスープ	大豆・鶏肉
27 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	海鮮ぎょうざ	小麦たんぱく・たら えび・卵		でんぷん・砂糖 コーンスターチ 加工でんぷん	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・鶏肉ごま
	ナムル			砂糖	なたね油	ほうれんそう	もやし・とうもろこし	米酢・鶏がらスープ 薄口しょうゆ	鶏肉
	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	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ	豚肉・大豆・ごま
28 (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
	ミートボールの ケチャップ煮	大豆たんぱく・鶏肉		でんぷん・水あめ 砂糖	大豆油・チキンオイル	黄ピーマン	キャベツ・たまねぎ ズッキーニ	塩・こしょう・赤ワイン ケチャップ ウスターソース	鶏肉・大豆
	チーズポテト		チーズ	じゃがいも		パセリ		塩・こしょう	乳
	赤と白のいんげん豆の スープ	鶏肉・白いんげん豆 赤いんげん豆				にんじん	たまねぎ・キャベツ	スープストック・塩 こしょう	鶏肉
29 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	いちごジャム			砂糖・水あめ			いちご		
	ししゃものカレー焼き		ししゃも					カレー粉	
	ひじきの炒め煮	鶏肉	ひじき	しらたき・砂糖	なたね油	にんじん	とうもろこし グリーンピース	酒・和風だし・しょうゆ みりん	鶏肉
30 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	沢煮わん	豚肉				にんじん・みつば	ごぼう・だいこん しいたけ	和風だし・酒 薄口しょうゆ・塩	豚肉
	豚肉のあんからめ	豚肉		でんぷん・砂糖	大豆油		しょうが	しょうゆ・中華だし 酒・ウスターソース	豚肉・大豆
	切干大根のごま酢和え さつまいもの麦みそ汁		わかめ	砂糖	ごま	こまつな・にんじん	切り干し大根	米酢・薄口しょうゆ	ごま

※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

- 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。
- 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
- 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、未表示のものがありません。
- 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。