

令和6年度 9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		
2 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	チキンのねぎソース	鶏肉		でんぶん・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
	塩昆布あえ		塩こんぶ	砂糖		にんじん	きゅうり・キャベツ もやし	みりん・薄口しょうゆ	小麦・大豆
	糸かまぼこのすまし汁	かまぼこ・かつお節		こんにやく		にんじん	しいたけ・だいこん ごぼう・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	
3 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	さけのおろしかけ	さけ		砂糖			だいこん	塩・酒・薄口しょうゆ みりん	さけ
	青菜の炒め物				なたね油	こまつな	キャベツ・とうもろこし しめじ	オイスターソース しょうゆ・塩・こしょう	
	おくらと冬瓜のみそ汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節			オクラ	とうがん・えのきたけ ねぎ	酒・白こうじみそ 麦みそ	豚肉・大豆
4 (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
	肉団子のトマトソース	えんどう豆たんぱく 鶏肉・豚肉		でんぶん・砂糖		トマト	たまねぎ	発酵調味料 塩・こしょう・赤ワイン ケチャップ・しょうゆ ウスターソース	豚肉・鶏肉
	ビーフンの炒め物	豚肉		ビーフン	なたね油	ビーマン	しょうが・たまねぎ たけのこ・もやし	酒・しょうゆ 鶏がらスープ・塩	豚肉・鶏肉
	キャベツスープ					にんじん・パセリ	にんにく・えのきたけ キャベツ・とうもろこし	スープストック・塩 こしょう	
5 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	さばの竜田揚げ	さば		でんぶん	大豆油		しょうが	しょうゆ・酒・塩	さば・大豆
	五目豆	大豆	こんぶ	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	ごぼう・枝豆	和風だし・しょうゆ みりん・酒	大豆
	なすのみそ汁	豆腐・かつお節	いわし節				なす・たまねぎ えのきたけ・ねぎ	白こうじみそ・麦みそ	大豆
6 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	豆腐ハンバーグ	豆腐・大豆たんぱく 鶏肉		でんぶん・砂糖	豚脂		たまねぎ	みりん・塩	鶏肉・豚肉・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・枝豆 とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩	大豆
	夏野菜カレー	豚肉・豆乳				かぼちゃ・ビーマン	しょうが・にんにく なす・たまねぎ・りんご	赤ワイン・スープストック ノンアレルギーカレールウ ウスターソース・塩 ケチャップ・ローレル	豚肉・りんご 大豆
9 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	小籠包	小麦たんぱく・豚肉 鶏肉		小麦粉・パン粉 でんぶん・砂糖			たまねぎ	塩・しょうゆ・こしょう	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
	野菜のナムル			砂糖	なたね油	チンゲンサイ・にんじん	大豆もやし とうもろこし	米酢・鶏がらスープ 薄口しょうゆ	大豆・鶏肉
	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	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ	豚肉・ごま・大豆
10 (火)	はくはん			米					
	あじの南蛮づけ	あじ		でんぶん・砂糖	大豆油	にんじん・パセリ	たまねぎ	酒・しょうゆ・米酢	大豆
	きんぴらごぼう			こんにやく・三温糖	なたね油	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	
	なめこのみそ汁	豆腐・かつお節	いわし節			にんじん	なめこ・たまねぎ・ねぎ	豆みそ	大豆
11 (水)	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
	オムレツ	卵		砂糖・でんぶん コーンスターチ	大豆油			塩・酢	卵・大豆
	大根サラダ			砂糖	なたね油	こまつな・にんじん	だいこん・きゅうり とうもろこし	しょうゆ・米酢・塩	
	ベーコンと野菜の クリームスープ	ベーコン	牛乳・生クリーム		なたね油	にんじん・パセリ	たまねぎ・ズッキーニ マッシュルーム・枝豆	スープストック・塩 黒こしょう・ホワイトルウ	豚肉・小麦・大豆 乳
12 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	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
	なすの炒め煮	豚肉		砂糖・でんぶん	なたね油	甘長ビーマン・にんじん	なす・たまねぎ	酒・豆みそ・しょうゆ	豚肉
	沢煮わん	かつお節・かまぼこ		こんにやく		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩	
13 (金)	ソフトめん			小麦粉			塩		小麦
	ペイクドポテト			じゃがいも・ぶどう糖	バーム油	パセリ	にんにく	塩・こしょう	
	こんにやく入り キャベツサラダ			こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし・レモン	薄口しょうゆ	
	ミートソース	豚肉・牛肉			オリーブ油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ マッシュルーム	ケチャップ・こしょう ウスターソース ハヤシルウ デミグラスソース スープストック・塩	牛肉・鶏肉・豚肉 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。

※牛乳は、毎日つきます。

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		
17 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	十五夜バーグ	豚肉・鶏肉 大豆たんぱく		砂糖・ぶどう糖	豚脂	トマト	たまねぎ・しょうが にんにく	塩	鶏肉・豚肉・大豆
	さといもと大根の煮物	まぐろ油漬け		里いも・砂糖		にんじん	だいこん	和風だし・酒・しょうゆ	
	月見汁	かまぼこ・豆腐 かつお節				にんじん	ごぼう・えのきたけ ねぎ	塩・薄口しょうゆ	大豆
	お月見デザート		寒天	砂糖・液糖・水あめ ぶどう糖			みかん・レモン		
18 (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
	白身魚のフリッター	たら・オキアミ	あおさ	小麦粉・コーンスターチ 砂糖・米粉	大豆油			塩・ベーキングパウダー	小麦・大豆
	ジャーマンポテト	ベーコン		じゃがいも	なたね油	パセリ	たまねぎ	コンソメ・塩・こしょう	豚肉
	ミネストローネ	大豆		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	小麦・大豆
19 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏肉のトマトおろしだれ	鶏肉		砂糖・でんぶん		トマト	しょうが・たまねぎ きゅうり漬け	酒・しょうゆ・みりん 米酢	鶏肉
	西美濃野菜のおひたし	花かつお	塩こんぶ	砂糖		こまつな・にんじん	きゅうり・もやし	みりん・薄口しょうゆ	小麦・大豆
	けんちんじる	豆腐・かつお節		里いも		にんじん	ごぼう・しいたけ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆
20 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	ししゃもの磯部揚げ		ししゃも・青のり	小麦粉・でんぶん	大豆油				小麦・大豆
	切り干し大根と きのこの炒め煮	油あげ		砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	切り干し大根・しいたけ エリンギ	しょうゆ・和風だし みりん	大豆
	ごまキムチ汁	豚肉・かつお節	いわし節	こんにやく	ごま	にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ はくさいキムチ	酒・みりん 白こうじみそ	豚肉・大豆・ごま
24 (火)	はくはん			米					
	白身魚のねぎみそ焼き	シルバー		砂糖			しょうが・ねぎ	酒・しょうゆ・みりん 豆みそ	
	ひじきのそぼろ炒め	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
	豆腐ときのこのすまし汁	豆腐・かつお節					しめじ・えのきたけ たまねぎ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆
25 (水)	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
	野菜コロッケ	大豆粉		小麦粉・パン粉・砂糖 じゃがいも・でんぶん	大豆油	にんじん・かぼちゃ	枝豆・たまねぎ	塩	小麦・大豆
	フルーツジュレ			液糖・水あめ			みかん・バインアップル もも・りんご・アセロラ		もも・りんご
	塩焼きそば	豚肉		中華めん	なたね油	にんじん	しょうが・キャベツ たまねぎ・たけのこ	酒・鶏がらスープ 中華だし・塩・こしょう	小麦・豚肉・鶏肉
26 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	さんまのかば焼き風	さんま		米粉・中双糖・でんぶん			しょうが	酒・しょうゆ・みりん 和風だし	
	赤しそ和え			砂糖		にんじん・赤じそ	キャベツ・きゅうり	塩	
	豚汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節	里いも		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ 白こうじみそ	酒・豆みそ 白こうじみそ	豚肉・大豆
27 (金)	キムたくごはん	豚肉		米	なたね油		たくあん漬け はくさいキムチ・ねぎ	酒・しょうゆ・塩 こしょう・中華だし	豚肉・大豆
	鶏肉のヤンニョムソース	鶏肉		でんぶん・砂糖 はるさめ	大豆油		にんにく	酒・ケチャップ・みりん コチュジャン・しょうゆ	鶏肉・大豆
	春雨サラダ					にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし		
	棒々鶏ドレッシング				棒々鶏ドレッシング				豚肉・鶏肉・ごま 小麦・大豆 ゼラチン
	中華卵スープ	卵		でんぶん		にんじん・チンゲンサイ	たまねぎ	鶏がらスープ 塩・こしょう・中華だし 薄口しょうゆ	鶏肉・卵
30 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	厚揚げの肉みそかけ	生揚げ・鶏肉		中双糖・でんぶん	なたね油		しょうが	豆みそ・酒・みりん	大豆・鶏肉
	さつまいものきんぴら	さつまあげ		こんにやく・さつまいも 砂糖	なたね油	にんじん		和風だし・しょうゆ	
	ごもく汁	かつお節				にんじん	だいこん・ごぼう しいたけ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	

※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。