

# 令和7年度 4月こんだて材料表

※牛乳は、毎日つきます。

日 (曜)	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			
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			
10 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	焼きウインナー	ウインナー							豚肉
	大根サラダ			砂糖	なたね油	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	
	ポークカレー	豚肉・豆乳		じゃがいも	なたね油	にんじん	にんにく・しょうが たまねぎ・りんご	酒・スープストック・塩 こしょう・ケチャップ ウスターソース ノンアレルギーカレールー	豚肉・りんご・大豆
11 (金)	お祝いデザート	豆乳		砂糖・液糖・水あめ ぶどう糖			いちご		大豆
	麦ごはん			米・大麦					
14 (月)	さわらの塩こうじ焼き	さわら					ねぎ	酒・白こうじみそ 塩こうじ	
	青菜のおかかあえ	花かつお				ほうれんそう・にんじん	キャベツ	しょうゆ・みりん 和風だし	
	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	酒・豆みそ 白こうじみそ 塩	豚肉・大豆
15 (火)	わかめごはん		わかめ	米・大麦・砂糖					
	ししゃものからあげ		ししゃも	でんぷん	大豆油				大豆
	じゃがいもとツナの煮物	まぐろ油漬		じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	たまねぎ・枝豆	しょうゆ・和風だし みりん	大豆
16 (水)	ゆばのすまし汁	ゆば・かつお節				ほうれんそう	だいこん・えのきたけ	薄口しょうゆ・塩	大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	とり肉のマヨネーズ焼き	鶏肉			ノンエッグマヨネーズ			塩・酒・こしょう 白こうじみそ	鶏肉・大豆
	キャベツともやしの 昆布あえ		塩こんぶ			にんじん	キャベツ・もやし	塩	小麦・大豆
17 (木)	大根のみそ汁	油あげ・かつお節	わかめ・いわし節				だいこん・白菜・ねぎ	豆みそ	大豆
	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
	ハンバーグ ケチャップソース	大豆たんぱく・豚肉 鶏肉		砂糖・ぶどう糖	豚脂	トマト	たまねぎ・しょうが にんにく	塩・こしょう・ケチャップ ウスターソース 小麦不使用しょうゆ	鶏肉・豚肉・大豆
18 (金)	こんにやくサラダ			こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	とうもろこし・キャベツ	米酢・しょうゆ・塩	
	豆のポタージュ	大豆	牛乳	じゃがいも	なたね油	パセリ	たまねぎ・枝豆	ホワイトルウ・こしょう スープストック・塩	小麦・豚肉・乳 大豆
	麦ごはん			米・大麦					
21 (月)	あじの竜田揚げ	あじ		でんぷん	大豆油		しょうが	しょうゆ・酒	大豆
	豚肉と大根の煮物	豚肉		砂糖	なたね油	さやいんげん	だいこん	酒・和風だし・しょうゆ みりん	豚肉
	みそけんちん汁	豆腐・油あげ かつお節	いわし節	里いも		にんじん	ごぼう・ねぎ	豆みそ・しょうゆ	大豆
22 (火)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	豚肉の 南濃みかんソース	豚肉		でんぷん・砂糖	大豆油		しょうが・みかん レモン	酒・米酢・しょうゆ・塩	豚肉・大豆
	きゅうりの赤しそあえ			砂糖		赤しそ	きゅうり・だいこん とうもろこし	塩	
23 (水)	トマトと卵のスープ	ベーコン・卵		でんぷん	なたね油	トマト・にんじん グリーンねぎ	にんにく・しいたけ たまねぎ	塩・こしょう 薄口しょうゆ 鶏がらスープ・中華だし	豚肉・鶏肉・卵
	麦ごはん			米・大麦					
	とり肉のみそがらめ	鶏肉		でんぷん・砂糖	大豆油			酒・しょうゆ・豆みそ みりん	鶏肉・大豆
24 (木)	ひじきと大豆の煮物	大豆・油あげ	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	枝豆	しょうゆ・酒・和風だし	大豆
	沢煮わん	豚肉・かつお節				にんじん・みつば	ごぼう・だいこん えのきたけ	酒・薄口しょうゆ・塩	豚肉
	麦ごはん			米・大麦					
25 (金)	揚げぎょうざ	大豆粉・大豆たんぱく 豚肉		砂糖・でんぷん 小麦粉・水あめ	大豆油・豚脂		キャベツ・しょうが	塩・しょうゆ・こしょう オイスターソース	小麦・豚肉・大豆
	中華丼の具	豚肉		でんぷん	なたね油	にんじん	しょうが・たまねぎ たけのこ・しいたけ キャベツ	酒・鶏がらスープ 中華だし・しょうゆ・塩 こしょう	豚肉・鶏肉
	豆腐のスープ	豆腐	わかめ				もやし	鶏がらスープ・中華だし 塩・こしょう・薄口しょうゆ	大豆・鶏肉
26 (土)	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
	さけのハーブ焼き	さけ			なたね油	パセリ・バジル	にんにく・しょうが	塩・酒・こしょう	さけ
	青菜とポテトのソテー	ベーコン		じゃがいも	なたね油	ごまつな・にんじん	たまねぎ	コンソメ・塩・こしょう	豚肉
27 (日)	コーンスープ		牛乳		なたね油	パセリ	たまねぎ・とうもろこし	こしょう・ホワイトルウ 塩・スープストック	小麦・豚肉・乳
	麦ごはん			米・大麦					
	いかのおおさ揚げ	いか	青のり	でんぷん	大豆油			酒・塩	いか・大豆
28 (月)	たけのこのきんぴら	豚肉		こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	たけのこ	酒・しょうゆ・和風だし	豚肉
	なめこ汁	豆腐・かつお節	いわし節	里いも			なめこ・だいこん・ねぎ	豆みそ	大豆
	ソフトめん			小麦粉				塩	小麦
29 (火)	オムレツ	卵		でんぷん・砂糖	大豆油			塩・醸造酢	卵・大豆
	じゃがいもの せんぎりサラダ			じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	きゅうり・とうもろこし	米酢・薄口しょうゆ・塩	
	ミートソース	豚肉			なたね油	にんじん・トマト	にんにく・しょうが たまねぎ・グリーンピース	酒・ケチャップ・こしょう ウスターソース ノンアレルギーハンパシルウ スープストック・塩	豚肉
30 (水)	麦ごはん			米・大麦					
	さばのカレー焼き	さば					しょうが	酒・カレー粉・塩 しょうゆ	さば
	切り干し大根の そぼろ煮	豚肉		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	酒・和風だし・しょうゆ	豚肉
31 (木)	新玉ねぎと 厚揚げのみそ汁	生揚げ・かつお節	わかめ・いわし節	里いも			たまねぎ・ねぎ	豆みそ	大豆
	丸パン切込み入り メンチカツ	鶏肉	脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	ソース			小麦粉・パン粉・米粉 コーンスターチ・砂糖 水あめ・麦芽糖	大豆油		セロリー・たまねぎ	塩・醸造酢・こしょう 魚醤	鶏肉・小麦・大豆
32 (金)	春キャベツのソテー	ベーコン			なたね油	ほうれんそう	キャベツ・とうもろこし	ソース	鶏肉・豚肉・小麦 大豆
	春雨ときのコススープ			はるさめ	なたね油	にんじん・パセリ	にんにく・たまねぎ しめじ・えのきたけ	スープストック コンソメ・塩・こしょう	

## ※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・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド

① 給食に関するおいしい食材・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、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。