

令和7年度 5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			
1 (木)	麦ごはん ちくわのお茶ふら きゅうりの昆布あえ トマトとじゃがいもの みそ汁	ちくわ	塩こんぶ	米・大麦 小麦粉・でんぷん	大豆油	茶	にんじん きゅうり・キャベツ	塩 白こうじみそ	小麦・大豆 小麦・大豆 大豆
2 (金)	わかめごはん かつおフライ じゃがいもの煮物 豆腐のすまし汁	わかめ		米・大麦・砂糖 小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖	大豆油		しょうが にんじん・さやいんげん たまねぎ	塩 しょうゆ しょうゆ・みりん 和風だし 薄口しょうゆ・塩	小麦・大豆 小麦・大豆 大豆
7 (水)	黒食パン ツナオムレツ ほうれん草と キャベツのソテー ミートボールと 野菜のスープ	脱脂粉乳		小麦粉・黒砂糖・砂糖 カラメル	ショートニング 大豆油・マヨネーズ		たまねぎ キャベツ・とうもろこし	塩・イースト 塩・しょうゆ・醸造酢 スープストック・塩 こしょう	小麦・乳 卵・大豆・小麦 りんご 豚肉
8 (木)	麦ごはん とりのから揚げ 五色和え 糸かまぼこのすまし汁			米・大麦 でんぷん	大豆油		にんにく・しょうが キャベツ・だいこん もやし	酒・しょうゆ 和風だし・しょうゆ みりん 薄口しょうゆ・塩	鶏肉・大豆 鶏肉・大豆
9 (金)	はくはん さばの香味焼き ひじきのそぼろ煮 大根のみそ汁			米			ねぎ・しょうが	酒・みりん・しょうゆ 酒・しょうゆ・和風だし 豆みそ	さば 鶏肉・大豆 大豆
12 (月)	麦ごはん コーン焼売 豚キムチどんの具 キャベツと 春雨のスープ			米・大麦 小麦粉・パン粉 大豆たんぱく・たら	豚脂		とうもろこし・たまねぎ	酒・みりん・塩	小麦・豚肉・大豆
13 (火)	はくはん おろしハンバーグ 五目豆 若竹汁			米			たまねぎ・だいこん	塩・薄口しょうゆ みりん	鶏肉・豚肉・大豆
14 (水)	米粉ロールパン 白身魚のトマトだれ アスパラガスのソテー ポテトスープ	脱脂粉乳		小麦粉・米粉・砂糖 でんぷん・砂糖	ショートニング 大豆油		たまねぎ・だいこん	塩・イースト 酒・米酢・しょうゆ	小麦・乳 大豆
15 (木)	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き 赤しそあえ 玉ねぎのみそ汁			米・大麦 砂糖			りんご・しょうが きゅうり・もやし キャベツ	しょうゆ・白ワイン 塩	豚肉・りんご
16 (金)	ソフトめん 新じゃがのから揚げ ごぼうサラダ 山吹ソース			小麦粉	大豆油		たまねぎ・だいこん ねぎ	塩 塩・こしょう 薄口しょうゆ・米酢・塩	小麦 大豆 大豆・ごま りんご・鶏肉・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・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

- 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・白しゅうゆ)・・・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、未表示のものがああります。
- 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。

※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			
19 (月)	はくはん 厚揚げの和風あん 西濃漬野菜のおひたし 真だくさん汁			米				米 砂糖・でんぷん 砂糖 こんにやく	小麦・大豆 大豆 小麦・大豆 大豆
20 (火)	麦ごはん あじのレモン煮 切り干し大根の ピリ辛炒め 豚汁			米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油			レモン 砂糖 なたね油・ごま油 にんじん・こまつな にんじん	小麦・大豆 大豆 鶏肉・大豆・ごま 大豆 大豆
21 (水)	食パン 白身魚フライ タルタルソース キャベツのソテー ミネストローネ	脱脂粉乳		小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉 小麦でん粉・砂糖	ショートニング なたね油・大豆油			ショートニング なたね油・大豆油 タルタルソース なたね油 ウインナー ひよこ豆	塩・イースト 塩 塩 塩 豚肉
22 (木)	はくはん 鶏肉のねぎみそ焼き 新じゃがのきんぴら 麩のすまし汁			米				米 砂糖 こんにやく・じゃがいも 砂糖 麩	小麦・大豆 鶏肉 鶏肉・大豆 小麦
23 (金)	麦ごはん(委託) 春巻き チンゲン菜のナムル 中華卵スープ			米・大麦 小麦粉・でんぷん 水あめ・砂糖・はるさめ コーンフラワー	なたね油・豚脂 ショートニング・大豆油 香味油			にんじん ショートニング・大豆油 香味油 チンゲンサイ・にんじん にら	小麦・豚肉・大豆 小麦・豚肉・大豆 大豆・鶏肉 鶏肉・卵・豚肉 大豆
26 (月)	麦ごはん いかフリッター もやしのサラダ ハヤシソース			米・大麦 小麦粉・コーンスターチ 砂糖	なたね油・大豆油			なたね油 なたね油 トマト・にんじん	塩・ベーキングパウダー 米酢・薄口しょうゆ・塩 とうもろこし 赤ワイン・こしょう デミグラスソース ハヤシルー・ケチャップ ウスターソース スープストック・塩
27 (火)	はくはん 豆腐揚げのそぼろあん 野菜と豚肉の炒め物 たぬき汁			米				米 でんぷん・砂糖 でんぷん こんにやく	小麦・大豆 大豆 大豆 大豆
28 (水)	小型パン 野菜コロッケ フルーツミックス 焼きそば	脱脂粉乳		小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉 じゃがいも・小麦でん粉 砂糖	ショートニング 大豆油			ショートニング 大豆油 カクテルゼリー 中華めん なたね油	小麦・乳 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆
29 (木)	コーンピラフ ミートボールの 南濃みかんソース 春野菜の アーモンドあえ クリームスープ			米				なたね油 パセリ でんぷん・砂糖 塩・こしょう・ナツメグ アーモンド グリーンアスパラガス にんじん じゃがいも なたね油	小麦 豚肉 豚肉 豚肉 豚肉 豚肉 豚肉
30 (金)	麦ごはん いわしの蒲焼き風 肉じゃが 厚揚げと キャベツのみそ汁			米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油			しょうが なたね油 にんじん キャベツ・えのきたけ ねぎ	小麦・大豆 大豆 豚肉・大豆 大豆 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、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、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。