

# 令和7年度 6月こんだて材料表

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			
2 (月)	麦ごはん 鶏肉のトマトおろしだれ 新じゃがと 新たまの炒め物 なすのみそ汁	鶏肉		米・大麦 砂糖・でんぷん		トマト しょうが・たまねぎ きゅうり漬け たまねぎ	酒・しょうゆ・みりん 米酢 和風だし・しょうゆ みりん	鶏肉	
3 (火)	麦ごはん ぎょうざ ブルコギ丼の具 豆腐チゲ	大豆粉・大豆たんぱく 豚肉・鶏肉		米・大麦 小麦粉・米粉・砂糖 コーンスターチ	ごま油・なたね油 豚脂	にら キャベツ・たまねぎ	酒・塩・しょうゆ オイスターソース	鶏肉・ごま・小麦 豚肉・大豆	
4 (水)	黒食パン にしんのフリッター こんにやく入り 海藻サラダ 具材ゴロゴロ ミネストローネ		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖 砂糖・カラメル	ショートニング			小麦・乳	
5 (木)	はくはん ちくわの赤しそ揚げ 高野豆腐のみそ炒め さわにわん	ちくわ		米 砂糖・でんぷん・米粉	大豆油	赤しそ	塩	大豆	
6 (金)	麦ごはん オムレツ かみかみごぼうサラダ チキンカレー	卵		米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油		塩・醸造酢	卵・大豆	
9 (月)	麦ごはん トントんもみじの ひろしまソース 噛みつって！ GoGo炒め 大平汁	豚肉	青のり	米・大麦 でんぷん・じゃがいも 砂糖	大豆油		塩・醸造酢 薄口しょうゆ・米酢・塩		
10 (火)	麦ごはん いわしの梅煮 切り干し大根のあえ物 わかめと きのこのみそ汁	いわし		米・大麦 でんぷん・砂糖		赤しそ	梅肉・みりん・塩 しょうゆ	小麦・大豆	
11 (水)	食パン 肉団子の ケチャップソース キャベツソテー パンクンスープ	大豆たんぱく・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	
12 (木)	はくはん さわらのこうじ焼き 新じゃがのそぼろ煮 糸かまぼこのすまし汁	さわら		米 砂糖・でんぷん		ねぎ たまねぎ	塩こうじ		
13 (金)	ソフトめん じゃがいものからあげ 塩昆布和え 肉みそソース			小麦粉 じゃがいも	なたね油・大豆油 パーム油		塩	小麦 大豆	
16 (月)	麦ごはん 豚肉のあんかけ たくあん和え 厚揚げのみそ汁	豚肉		米・大麦 砂糖・でんぷん	なたね油	たまねぎ・えのきだけ キャベツ・きゅうり たくあん漬け たまねぎ・だいこん ねぎ	酒・しょうゆ・みりん 薄口しょうゆ・塩	豚肉 ごま	
17 (火)	はくはん さばの塩焼き なすのみそ炒め べーめん汁	さば		米 砂糖・でんぷん	なたね油	甘長ピーマン・にんじん だいこん・しいたけ	塩・酒	さば 豚肉 大豆	

※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			
18 (水)	米粉食パン スパイシーチキン 青菜のソテー トマトポテトスープ	鶏肉	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
19 (木)	麦ごはん あじのトマトだれ きゅうりと じゃがいものサラダ 切り干し大根のみそ汁	あじ		米・大麦 砂糖・でんぷん	なたね油	トマト		塩・酒・しょうゆ	
20 (金)	麦ごはん(委託) かぼちゃと 小魚の揚げがらめ ひじきのそぼろ炒め 冬瓜のすまし汁 冷凍南濃みかん	鶏肉・大豆		米・大麦 でんぷん・砂糖 水あめ	大豆油	かぼちゃ		塩・しょうゆ・みりん 酒	大豆
23 (月)	麦ごはん 鶏肉のみそ焼き 五目豆 けんちん汁	鶏肉		米・大麦 こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん		しょうが・ねぎ みりん	鶏肉
24 (火)	はくはん 白身魚のおろしだれ 梅おかかあえ 豚汁	たら		米 でんぷん・砂糖	大豆油			酒・塩・みりん 和風だし・薄口しょうゆ	大豆
25 (水)	食パン デミグラスソース ハンバーグ ビーフンの炒め物 カレースープ	大豆たんぱく・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
26 (木)	麦ごはん 小籠包 野菜のナムル 麻婆豆腐	小麦たんぱく・豚肉 鶏肉		米・大麦 小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖		たまねぎ		塩・しょうゆ・こしょう	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
27 (金)	うどん ししゃものごま天ぷら 赤しそ和え 五目うどんの汁	小麦たんぱく		小麦粉 米粉・でんぷん 砂糖	ごま・大豆油			塩	小麦 ごま・大豆
30 (月)	はくはん 豚肉のスタミナ焼き カラフルピーマンソテー おくらと冬瓜のみそ汁	豚肉		米 三温糖	なたね油			にんにく・しょうが	豚肉

## ※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・白しょうゆ)・・・大豆・小麦  
 \*みそ(豆みそ・白こじみそ・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す。
  - 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。