

令和7年度 7月こんだて材料表

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			
	5大栄養素								
	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		
1 (火)	はくはん			米					
	白身魚の 南濃みかんソース	たら		でんぶん・砂糖	大豆油		みかん・レモン	酒・米酢・しょうゆ	大豆
	甘長ピーマンと 切り干し大根の そぼろ炒め	豚肉		砂糖	なたね油	にんじん・甘長ピーマン こまつな	にんにく・切り干し大根 しいたけ	酒・しょうゆ・豆板醤	豚肉・大豆
	モロヘイヤのみそ汁	豆腐		里いも		モロヘイヤ	なめこ	白こうじみそ 鶏がらスープ	大豆・鶏肉
2 (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
	メンチカツ	鶏肉		小麦粉・パン粉・米粉 コーンスターチ・砂糖 水あめ	大豆油		セロリー・たまねぎ	塩・醸造酢・こしょう 魚醤・麦芽エキス	小麦・鶏肉・大豆
	ソース							ソース	
	キャベツソテー				なたね油	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	鶏肉・小麦・大豆
	トマトと豆のスープ	ベーコン・大豆		じゃがいも	なたね油	トマト・にんじん パセリ	にんにく・たまねぎ	スープストック・塩 こしょう	豚肉・大豆
3 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	大豆と小魚の 揚げがらめ	大豆	かたくちいわし	でんぶん・砂糖 水あめ	大豆油			塩・しょうゆ・みりん	大豆
	海藻サラダ		わかめ・茎わかめ まふのり・つのまた	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	
	夏野菜カレー	豚肉・豆乳			なたね油	トマト・かぼちゃ ピーマン	しょうが・にんにく たまねぎ・なす・りんご	酒・ウスターソース ノンアレルギーカレールウ スープストック ケチャップ・塩	豚肉・りんご・大豆
4 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	さけの塩焼き	さけ						塩	さけ
	ピリ辛肉じゃが	豚肉・花かつお		じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	にんにく・たまねぎ 枝豆	酒・しょうゆ コチュジャン	豚肉・大豆
	わかめと大根のみそ汁	豆腐・かつお節	わかめ・いわし節				だいこん・えのきたけ	豆みそ	大豆
7 (月)	枝豆わかめごはん		わかめ	米・大麦・砂糖			枝豆	塩	大豆
	お星さまハンバーグ	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・レモン	塩・こしょう・しょうゆ	鶏肉・豚肉・大豆
	五色和え		塩こんぶ	砂糖		にんじん	きゅうり・だいこん キャベツ・とうもろこし	しょうゆ・みりん	小麦・大豆
	七塔そうめん汁	まぐろ水煮・かまぼこ かつお節		そうめん・しらたき		オクラ	しいたけ	塩・薄口しょうゆ	小麦
8 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	さわらの香味焼き	さわら					しょうが・ねぎ	しょうゆ・塩・酒	
	赤しそ和え			砂糖		にんじん・赤じそ	だいこん・きゅうり	塩	
	豆乳みそ汁	豚肉・油あげ かつお節・豆乳	いわし節	こんにやく		にんじん・こまつな	キャベツ	酒・白こうじみそ	豚肉・大豆
9 (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
	たらのケチャップソース	たら		でんぶん・砂糖	大豆油			酒・ケチャップ ウスターソース	大豆
	ピーマンのソテー	ベーコン		じゃがいも	なたね油	ピーマン・黄ピーマン 赤ピーマン	にんにく・キャベツ	コンソメ・塩・こしょう	豚肉
	かぼちゃスープ		牛乳		なたね油	かぼちゃ・パセリ	たまねぎ	スープストック・塩 こしょう・ホワイトルウ	小麦・豚肉・乳
10 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	とり肉の南蛮づけ	鶏肉		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	鶏肉・大豆
	こんにやくのきんぴら	さつまあげ		こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん		しょうゆ・和風だし	
	なすのみそ汁	厚揚げ・かつお節	いわし節				なす・えのきたけ・ねぎ	白こうじみそ	大豆
11 (金)	ソフトめん			小麦粉				塩	小麦
	ベークドポテト			じゃがいも	なたね油			塩・こしょう	
	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	
	カレーソース	豚肉・豆乳			なたね油	にんじん	にんにく・たまねぎ りんご	スープストック ケチャップ・塩 ウスターソース ノンアレルギーカレールウ	豚肉・りんご・大豆
14 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	豆腐ハンバーグの おろしかけ	豆腐・鶏肉		パン粉・でんぶん 砂糖		にんじん	たまねぎ・だいこん	酒・みりん・塩 しょうゆ・薄口しょうゆ	鶏肉・小麦・大豆
	青菜のごまあえ			砂糖	ごま	ほうれんそう・こまつな にんじん	キャベツ	しょうゆ	ごま
	なめこ汁	油あげ・かつお節	わかめ・いわし節	里いも			なめこ	豆みそ	大豆
15 (火)	はくはん			米					
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	小麦粉	大豆油				小麦・大豆
	キャベツのみそ炒め	豚肉		砂糖・でんぶん	なたね油	にんじん・チンゲンサイ	にんにく・キャベツ たけのこ	酒・豆みそ・しょうゆ 鶏がらスープ	豚肉・鶏肉
	冬瓜汁	まぐろ水煮 かつお節		はるさめ			とうがん・しいたけ しょうが・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩	

★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＞子育てー認定こども園ー給食献立表＞ からご覧いただけます。

※牛乳は、毎日つきます。

日 (曜)	3つの食品群	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		
16 (水)	黒食パン		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖 カラメル・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	オムレツ	卵		でんぶん・砂糖	大豆油			塩・醸造酢	卵・大豆
	じゃがいものトマト煮	豚肉		じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん・トマト	しょうが・たまねぎ	酒・ケチャップ スープストック ウスターソース・塩	豚肉
	レタススープ	ベーコン			なたね油	チンゲンサイ	たまねぎ・しめじ レタス	スープストック コンソメ・塩・こしょう	豚肉
17 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	あじのあんからめ	あじ		でんぶん・砂糖	大豆油		しょうが	酒・ウスターソース ケチャップ・しょうゆ 中華だし	大豆
	きゅうりの昆布あえ		塩こんぶ	砂糖		にんじん	キャベツ・きゅうり	しょうゆ・みりん	小麦・大豆
	かぼちゃのみそ汁	油あげ・かつお節	いわし節			かぼちゃ	えのきたけ・たまねぎ ねぎ	白こうじみそ	大豆
18 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	揚げしゅうまい	豚肉		小麦粉・パン粉 でんぶん・砂糖 水あめ	大豆油		しょうが・たまねぎ	塩・こしょう	小麦・豚肉・大豆
	甘長ピーマン入り ビビンバの具	豚肉		砂糖	なたね油	にんじん・ほうれんそう 甘長ピーマン	にんにく・しょうが しいたけ・大豆もやし	豆板醤・酒・しょうゆ	豚肉・大豆
	フルーツナタデココ			カクテルゼリー 砂糖			みかん・パインアップル りんご・ナタデココ		もも・りんご・大豆
22 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	厚揚げの肉みそかけ	生揚げ・鶏肉		砂糖・でんぶん			しょうが	酒・豆みそ・みりん	大豆・鶏肉
	じゃがいもの煮物	豚肉		しらたき・じゃがいも 砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	たまねぎ	酒・しょうゆ・和風だし	豚肉
	夏けんちん汁	豆腐・油あげ			なたね油	かぼちゃ	とうがん・ねぎ	和風だし・薄口しょうゆ 塩	大豆
23 (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
	白身魚の香草焼き	たら			なたね油	バジル・パセリ		白ワイン・塩・こしょう	
	ラタトゥイユ	鶏肉		砂糖	なたね油	黄ピーマン・トマト	にんにく・たまねぎ なす・ズッキーニ	赤ワイン・ケチャップ スープストック・塩 こしょう	鶏肉
	米粉のコンソープ		牛乳	米粉	なたね油	パセリ	たまねぎ・とうもろこし	スープストック・塩 こしょう	乳
24 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	ザンギ	鶏肉		砂糖・小麦粉	大豆油		にんにく・しょうが	酒・しょうゆ	小麦・鶏肉・大豆
	とうもろこし						とうもろこし		
	どさんこ汁	豚肉		じゃがいも	バター	にんじん グリーンアスパラガス	たまねぎ	酒・和風だし 白こうじみそ・豆みそ	豚肉・乳
25 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	きびなごからあげ		きびなご	でんぶん コーンスターチ	大豆油			塩	大豆
	さつまあげのきんぴら	さつまあげ		こんにやく・砂糖	なたね油・ごま	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	ごま
	さつま汁	鶏肉・豆腐		さつまいも		にんじん	だいこん・ねぎ	酒・和風だし・麦みそ	鶏肉・大豆
28 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	かぼちゃの天ぷら			小麦粉・でんぶん	大豆油	かぼちゃ		塩	小麦・大豆
	なす入りドライカレー	牛肉・豚肉・大豆		米粉・砂糖	なたね油	にんじん・トマト	しょうが・にんにく たまねぎ・とうもろこし なす	酒・塩・ウスターソース スープストック・こしょう カレー粉・ケチャップ	豚肉・牛肉・大豆
	モロヘイヤスープ	ベーコン・豆腐				モロヘイヤ	しめじ	鶏がらスープ・中華だし 薄口しょうゆ・塩	豚肉・大豆・鶏肉
30 (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
	ノンエッグマヨネーズ				ノンエッグマヨネーズ				大豆
	パインミーの具	豚肉		砂糖	なたね油	ピーマン	しょうが・にんにく たまねぎ	酒・しょうゆ・みりん	豚肉
	甘酢あえ			砂糖		にんじん	だいこん・きゅうり	米酢・塩	
31 (木)	ビーフンスープ	鶏肉		ビーフン		チンゲンサイ	大豆もやし	酒・薄口しょうゆ 鶏がらスープ・中華だし 塩	鶏肉・大豆
	ゆかりごはん			米・大麦・砂糖		赤じそ		塩	
	ししゃものごま焼き		ししゃも	ごま		こまつな	もやし	酒・みりん しょうゆ	ごま
	もやしのおかかあえ	花かつお				にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	酒・和風だし・豆みそ	豚肉・大豆
	かみかみ豚汁	豚肉・豆腐		こんにやく		にんじん			

※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 있습니다。

④ 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。