令和7年度 12月こんだて材料表

日(曜)	2への今日#	去 (ちか)		要 (土)		緑(みどり)			71 11 45 200 0
		赤(あか)		黄 (き)		** * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		5(P n+ viv.) ^*	アレルゲン28品目
(曜)		おもに体をつくるもとになる食品		おもにエネルギー			えるもとになる食品	調味料等	えび かに 小麦 そば
		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質		ミン	1	くるみ 卵 乳 落花生
	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		他20品目※
	麦ごはん			米·大麦					
	鶏肉のトマトソース	鶏肉		でんぷん・砂糖	大豆油	トマト		白ワイン・塩・こしょう	鶏肉·大豆
1								米酢・しょうゆ	
(月)	きゅうりの昆布あえ		塩こんぶ		İ	にんじん	だいこん・きゅうり	塩	小麦·大豆
	里芋としいたけの	油あげ・かつお節	いわし節	里いも			たまねぎ・しいたけ	豆みそ	大豆
	みそ汁						ねぎ		
	麦ごはん			米・大麦					
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	でんぷん・米粉	大豆油				大豆
_	豚肉の	豚肉	12.50	しらたき・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	L ⊦うが・たまわぎ	酒・しょうゆ・和風だし	豚肉
	根菜どんぶりの具	ניסימו		0.5/20 15/16	-6-7-2-16-7 <u>Ш</u>		ごぼう・れんこん	みりん	195-194
(火)	豆腐のすまし汁	豆腐・かまぼこ					しめじ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆
	立例のするし川	かつお節					C07C-14C		八立
	食パン	ひ、292周1	脱脂粉乳	小主蚁、孙蚌	ショートニング			塩・イースト	小麦·乳
		¬=> . 4¬ 1 1	15元31日4万子1	小麦粉・砂糖		. P I=11	4 +4-+		
3	ジャーマンポテト	フランクフルトカット		じゃがいも	なたね油・大豆油	パセリ	たまねぎ	塩・黒こしょう	豚肉·大豆
•	キャベツと				なたね油	ほうれんそう・にんじん	キャヘツ	スープストック・塩	
(水)	ほうれん草のソテー							こしょう	
	コーンポタージュ		牛乳・生クリーム		なたね油	パセリ	たまねぎ・とうもろこし		小麦·豚肉·乳
			<u> </u>		<u> </u>		<u> </u>	スープストック・塩	
	麦ごはん			米·大麦					ļ
	さつまいもの天ぷら			さつまいも・小麦粉	大豆油			塩	小麦·大豆
4				米粉					<u></u>
	けいちゃん	鶏肉		砂糖	なたね油	にんじん	にんにく・たまねぎ	酒・しょうゆ・郡上みそ	鶏肉·大豆
(木)							キャベツ	みりん	1
	えのきたけのすまし汁	豆腐・かつお節				にんじん	えのきたけ・だいこん	薄口しょうゆ・塩	大豆
							ねぎ		
	麦ごはん			米・大麦					
	肉団子の	大豆たんぱく・鶏肉	<u> </u>	でんぷん・水あめ	大豆油・なたね油		キャベツ・たまねぎ	塩・こしょう・白ワイン	鶏肉·大豆
5	きのこあんかけ	7(11/2/010/ XM)F1		砂糖	チキンオイル		しめじ・しいたけ	みりん・しょうゆ	74F1 7(II
· A \	大根と厚揚げの煮物	まぐろ油漬け・厚揚げ		砂糖	7 (23 17)	にんじん・さやいんげん	•	酒・しょうゆ・みりん	大豆
(金)	八根と序物けの点物	5、「万川県「「戸」が「		15 the		12/02/0 2 (20/01/70	720-270	和風だし	\ <u>\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\</u>
	小松菜のみそ汁	かつお節	いわし節	じゃがいも		こまつな	たまねぎ	白こうじみそ	
		かった別	いれた目	*	<u> </u>	C# 7/4	125146	ロこうしかて	
	はくはん	DZ: ch						塩・白ワイン・しょうゆ	oz. eb
	豚肉のてりやきソース	豚肉		砂糖・でんぷん					豚肉
8	10. 10. 1 1 - 0.	V			6.1.1.31			みりん	
(月)	じゃがいものきんぴら	さつまあげ		こんにゃく・じゃがいも	なたね油	にんじん		和風だし・しょうゆ	
				砂糖				みりん	
	かきたま汁	かまぼこ・卵		でんぷん		にんじん	たまねぎ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆・卵
		かつお節							
	麦ごはん			米·大麦					
9	さけのもみじ焼き	さけ			ノンエッグマヨネーズ	にんじん		塩・こしょう・白ワイン	さけ・大豆
	キャベツの香りあえ					青じそ	キャベツ・きゅうり	薄口しょうゆ	
(火)							たくあん漬け		
	さつまいも汁	豚肉・豆腐・かつお節		こんにゃく・さつまいも		にんじん	だいこん・ねぎ	酒・塩・薄口しょうゆ	豚肉·大豆
	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
	ハンバーグの	大豆たんぱく・鶏肉		じゃがいも・砂糖	豚脂	トマト	たまねぎ	塩・ケチャップ	鶏肉·豚肉·大豆
10	ケチャップソース							ウスターソース	
10	ほうれん草と				なたね油	ほうれんそう	キャベツ・とうもろこし	スープストック・塩	
(水)	きのこのソテー						しめじ	こしょう	
	ポトフ	フランクフルト		じゃがいも	なたね油	にんじん・パセリ	たまねぎ	スープストック・塩	豚肉
	.,,,							こしょう	
	麦ごはん			米·大麦	<u> </u>				<u> </u>
	やさいシュウマイ	小麦たんぱく・鶏肉		小麦粉・パン粉	豚脂	にんじん・ほうれんそう	とうもろこし・たまわぎ	みりん・塩・LFうめ	鶏肉・小麦・豚肉
		大豆たんぱく豚肉		でんぷん・砂糖	res ^a filled		しょうが		大豆
		ハー・ハー・ハー・アルト		水あめ			O6 715		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
11				1717(07)(07)	1	ļ		薄口しょうゆ・米酢	ごま
+/	表面の中華をラ				→士油	1-110		口楽山しょうが 木酢	I L ホ
·+\	春雨の中華あえ	沙内 , 三 中		はるさめ・砂糖	ごま油	にんじん	もやし・きゅうり		
+/	春雨の中華あえ マーボー豆腐	鶏肉·豆腐			ごま油 ごま油	にんじん	しょうが・にんにく	豆板醤・酒・中華だし	ごま・大豆・鶏肉
木)	マーボー豆腐	鶏肉·豆腐		はるさめ・砂糖 砂糖・でんぷん				豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ	ごま・大豆・鶏肉
(木)	マーボー豆腐 ソフトめん	鶏肉・豆腐		はるさめ・砂糖	ごま油		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 塩	ごま・大豆・鶏肉 小麦
木)	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス	鶏肉・豆腐		はるさめ・砂糖砂糖・でんぷん	ごま油 大豆油	ICB	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩	ごま・大豆・鶏肉
木)	マーボー豆腐 ソフトめん	鶏肉·豆腐		はるさめ・砂糖 砂糖・でんぷん	ごま油		しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩	ごま・大豆・鶏肉 小麦
木)	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ			はるさめ・砂糖砂糖・でんぷん	ごま油 大豆油 なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄口しょうゆ・米酢・塩	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆
12	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス	鶏肉·豆腐		はるさめ・砂糖砂糖・でんぷん	ごま油 大豆油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし にんにく・しょうが	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄ロしょうゆ・米酢・塩 酒・ケチャップ・こしょう	ごま・大豆・鶏肉 小麦
12	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ			はるさめ・砂糖砂糖・でんぷん	ごま油 大豆油 なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄口しょうゆ・米酢・塩	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆
(木)	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ			はるさめ・砂糖砂糖・でんぷん	ごま油 大豆油 なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし にんにく・しょうが	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄ロしょうゆ・米酢・塩 酒・ケチャップ・こしょう	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆 豚肉
12	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ			はるさめ・砂糖砂糖・でんぷん	ごま油 大豆油 なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし にんにく・しょうが	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄ロしょうゆ・米酢・塩 酒・ケチャップ・こしょう ウスターソース	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆 豚肉
112 (金)	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ			はるさめ・砂糖砂糖・でんぷん	ごま油 大豆油 なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし にんにく・しょうが	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄ロしょうゆ・米酢・塩 酒・ケチャップ・こしょう ウスターソース /ンアレルゲンハヤシルウ	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆 豚肉
12 (金)	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ ミートソース			はるさめ・砂糖砂糖・でんぶん小麦粉砂糖	ごま油 大豆油 なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし にんにく・しょうが	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄ロしょうゆ・米酢・塩 酒・ケチャップ・こしょう ウスターソース /ンアレルゲンハヤシルウ	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆 豚肉
(木) 12 (金) 15	マーポー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ ミートソース	豚肉	ひじき	はるさめ・砂糖 砂糖・でんぶん 小麦粉 砂糖	大豆油 なたね油 なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし にんにく・しょうが たまねぎ	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄ロしょうゆ・米酢・塩 酒・ケチャップ・こしょう ウスターソース ノンアレルゲンハヤシルウ スープストック・塩	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆 豚肉
12 (金)	マーボー豆腐 ソフトめん れんこんチップス ごぼうサラダ ミートソース 麦ごはん とり肉の竜田揚げ	豚肉	ひじき	はるさめ・砂糖 砂糖・でんぶん 小麦粉 砂糖 米・大麦 でんぷん	大豆油なたね油なたね油	にんじん	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ れんこん ごぼう・きゅうり とうもろこし にんにく・しょうが たまねぎ	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ 塩 塩 薄ロしょうゆ・米酢・塩 酒・ケチャップ・こしょう ウスターソース ノンアレルゲンハヤシルウ スープストック・塩 酒・しょうゆ 酒・しょうゆ・和風だし	ごま・大豆・鶏肉 小麦 大豆 豚肉

※牛乳は、毎日つきます。

$\overline{}$	3つの食品群	赤 (;	あか)	昔	黄 (き)		緑 (みどり)		。 アレルゲン28品目
日		赤 (あか) おもに体をつくるもとになる食品		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とになる食品		調味料等	えびかに小麦そばくるみ卵乳落花生
/n33 \		たんぱく質無機質		炭水化物 脂質		ビタミン			
(曜)	6つの食品群	肉・魚・卵・豆・豆製品		穀類・いも類・砂糖	油脂類		その他の野菜・果物		他20品目※
	麦ごはん	内然外工工委叫	十五 海床 小杰	米·大麦	加油泵		ての他の野来 木物		尼乙二二八
	さわらの香味焼き	さわら		小 八支	なたね油		しょうが・ねぎ	しょうゆ・白ワイン	
16	こううのと目がかにこ	C17-5			-6/216/Щ		المراجع	みりん	
(de)	チンゲン菜のあえもの			砂糖	なたね油	チンゲンサイ	だいこん・とうもろこし	しょうゆ・米酢・塩	
(火)	豚汁	豚肉・豆腐	いわし節	里いも	-6/216/Щ	にんじん	ごぼう・ねぎ	酒・豆みそ	豚肉·大豆
	125.71	かつお節	1,000	120		14.00.0	2107 102	白こうじみそ	19517 7 7 22
	黒食パン	70 - 00 24	脱脂粉乳	小麦粉·黑砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦·乳
			15004 55 7 5	砂糖・カラメル					
17	タラのカレー揚げ	たら		でんぷん	大豆油			白ワイン・塩・カレー粉	大豆
	カラフルポテト			じゃがいも	なたね油	にんじん	枝豆・とうもろこし	コンソメ・塩・こしょう	大豆
(714)	キャベツのスープ	ベーコン			なたね油		たまねぎ・キャベツ	スープストック・塩	豚肉
							しめじ	こしょう	
	麦ごはん			米·大麦					
	ニシンのあんがらめ	にしん		でんぷん・砂糖	大豆油			白ワイン・酒・しょうゆ	大豆
18							İ	みりん	
(木)	赤しそ和え			砂糖		にんじん・赤じそ	だいこん・きゅうり	塩	
	白菜のみそ汁	豆腐・かつお節	いわし節		İ		白菜・えのきたけ・ねぎ	豆みそ	大豆
	麦ごはん(委託)			米·大麦					
	オムレツ	卵		でんぷん・砂糖	大豆油			塩·醸造酢	卵·大豆
	西美濃野菜のサラダ			砂糖	なたね油	こまつな	きゅうり・もやし	薄口しょうゆ・米酢・塩	
19							とうもろこし		
(金)	海津トマトの	豚肉			なたね油	トマト・にんじん	にんにく・たまねぎ	赤ワイン・ケチャップ	豚肉
	ハヤシライス						しめじ	ノンアレルゲンハヤシルウ	
								ウスターソース・塩	
								スープストック・こしょう	
	麦ごはん			米·大麦					
00	かぼちゃの肉みそがらめ	鶏肉		でんぷん・砂糖	大豆油	かぼちゃ	しょうが	豆みそ・酒・みりん	大豆·鶏肉
22	れんこんきんぴら			こんにゃく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	れんこん	酒・しょうゆ・みりん	
(月)								和風だし	
	みぞれ汁	かまぼこ・かつお節					だいこん・えのきたけ	薄口しょうゆ・塩	
	m	+ 6 = 1 > + 11			6.1.1.11		たまねぎ・ねぎ	4-4-5	
	野菜ピラフ	まぐろ油漬け		*	なたね油	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし	白ワイン・こしょう	大豆
	//	56 ±	<u> </u>	N/ W/ - / >0 /	1=4		しめじ	スープストック・塩	50 ± ±=
23	フライドチキン	鶏肉		米粉・でんぷん	大豆油		にんにく	塩・黒こしょう	鶏肉·大豆
	>+-1-D +					(- / I° / I I	+ + . + . + . + + .	パプリカ スープストック・塩	
(火)	ミネストローネ	大豆				にんじん・トマト かぼちゃ	キャベツ・たまねぎ	こしょう	大豆
	クリスマスデザート	豆乳		米粉・コーンスターチ	たたわか	かほらや		ココア	大豆
)	교위		砂糖	パーム油				人立
	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
		豚肉	טד נקים וווענו	砂糖	なたね油		しょうが・たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう	豚肉
	157, 157, EU-10E / /	100 C 3		-> 184	5-72-10/14		2574 /25/162	しょうゆ	este a
24	キャベツとツナの	まぐろ油漬け			なたね油	にんじん	キャベツ・とうもろこし		大豆
(水)	コンソメ煮								_
	ポテトスープ	ベーコン		じゃがいも		にんじん・パセリ	たまねぎ	スープストック・塩	豚肉
								こしょう	
	麦ごはん			米·大麦					
25	さばの塩焼き	さば	İ		İ		İ	塩	さば
25	青菜のごまあえ			砂糖	ごま	こまつな・にんじん	だいこん	しょうゆ	ごま
(木)	厚揚げのみそ汁	厚揚げ・かつお節	いわし節					白こうじみそ	大豆
							ねぎ		
	麦ごはん			米·大麦					
26	いわしの煮つけ	いわし		でんぷん・砂糖			しょうが	みりん・塩・しょうゆ	小麦·大豆
20	白菜のおかかあえ	花かつお				ほうれんそう・にんじん	•	薄口しょうゆ	
(金)	大歳のごっつお	鶏肉・焼き豆腐	こんぶ	こんにゃく・里いも	İ	にんじん	だいこん	しょうゆ・酒・みりん	鶏肉·大豆
		かつお節	İ	砂糖	1		İ		

- ★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。

* スープストック・・・大豆・豚肉・鶏肉

- ★ 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**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。

※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、アレルゲン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
 - * コンソメ・・・ 鶏肉 · 豚肉
- * スープストッグ・・・人立・豚肉・鶏肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・鶏肉・豚肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉・ 乳肉 * コンプン・・ 鶏肉 * コンプン・・ 乳肉 * コンプン・・ 乳肉 * コンプン・ 乳肉 * コンプン・・ 乳肉 * コンプン・・ 乳肉 * コンプン・・ 乳肉 * コンプン・・ 乳肉 * コンプン・ 乳肉 * コンプ
- 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。