

令和7年度 12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			
		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		
1 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏肉のトマトソース	鶏肉		でんぶん・砂糖	大豆油	トマト		白ワイン・塩・こしょう 米酢・しょうゆ	鶏肉・大豆
	きゅうりの昆布あえ		塩こんぶ			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 みそ汁	油あげ・かつお節	いわし節	里いも			たまねぎ・しいたけ ねぎ	豆みそ	大豆
2 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	でんぶん・米粉	大豆油				大豆
	豚肉の 根菜どんぶりの具	豚肉		しらたき・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	しょうが・たまねぎ ごぼう・れんこん	酒・しょうゆ・和風だし みりん	豚肉
	豆腐のすまし汁	豆腐・かまぼこ かつお節					しめじ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆
3 (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
	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 ほうれん草のソテー				なたね油	ほうれんそう・にんじん	キャベツ	スープストック・塩 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	ホワイトルウ・こしょう スープストック・塩	小麦・豚肉・乳
4 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	さつまいもの天ぷら			さつまいも・小麦粉 米粉	大豆油			塩	小麦・大豆
	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 キャベツ	酒・しょうゆ・郡上みそ みりん	鶏肉・大豆
	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 ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆
5 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	肉団子の きのこあんかけ	大豆たんぱく・鶏肉		でんぶん・水あめ 砂糖	大豆油・なたね油 チキンオイル		キャベツ・たまねぎ しめじ・しいたけ	塩・こしょう・白ワイン みりん・しょうゆ	鶏肉・大豆
	大根と厚揚げの煮物	まぐろ油漬け・厚揚げ		砂糖		にんじん・さやいんげん	だいこん	酒・しょうゆ・みりん 和風だし	大豆
	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	白こじみそ	
8 (月)	はくはん			米					
	豚肉のてりやきソース	豚肉		砂糖・でんぶん				塩・白ワイン・しょうゆ みりん	豚肉
	じゃがいものきんぴら	さつまあげ		こんにやく・じゃがいも 砂糖	なたね油	にんじん		和風だし・しょうゆ みりん	
	かきたま汁	かまぼこ・卵 かつお節		でんぶん		にんじん	たまねぎ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆・卵
9 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	さけのみみじ焼き	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 たくあん漬け	薄口しょうゆ	
	さつまいも汁	豚肉・豆腐・かつお節		こんにやく・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
10 (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
	ハンバーグの ケチャップソース	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 ウスターソース	鶏肉・豚肉・大豆
	ほうれん草と きのこのソテー				なたね油	ほうれんそう	キャベツ・とうもろこし しめじ	スープストック・塩 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 こしょう	豚肉
11 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	やさしいシュウマイ	小麦たんぱく・鶏肉 大豆たんぱく・豚肉		小麦粉・パン粉 でんぶん・砂糖 水あめ	豚脂	にんじん・ほうれんそう	とうもろこし・たまねぎ しょうが	みりん・塩・しょうゆ	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
	春雨の中華あえ			はるさめ・砂糖	ごま油	にんじん	もやし・きゅうり	薄口しょうゆ・米酢	ごま
	マーボー豆腐	鶏肉・豆腐		砂糖・でんぶん	ごま油	にら	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	ごま・大豆・鶏肉
12 (金)	ソフトめん			小麦粉				塩	小麦
	れんこんチッブス				大豆油		れんこん	塩	大豆
	ごぼうサラダ			砂糖	なたね油	にんじん	ごぼう・きゅうり とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・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	酒・ケチャップ・こしょう ウスターソース ノンアレルギーハヤシルウ スープストック・塩	豚肉
15 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	とり肉の竜田揚げ	鶏肉		でんぶん	大豆油		にんにく・しょうが	酒・しょうゆ	鶏肉・大豆
	ひじきのそぼろ煮	豚肉・大豆	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	しょうが	酒・しょうゆ・和風だし	豚肉・大豆
	かまぼこのすまし汁	かまぼこ・豆腐 かつお節					たまねぎ・えのきたけ ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆

※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		
16 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	さわらの香味焼き	さわら			なたね油		しょうが・ねぎ	しょうゆ・白ワイン みりん	
	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	
	豚汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節	里いも		にんじん	ごぼう・ねぎ	酒・豆みそ 白こじみそ	豚肉・大豆
17 (水)	黒食パン		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖 砂糖・カラメル	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	タラのカレー揚げ	たら		でんぶん	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
	キャベツのスープ	ベーコン			なたね油		たまねぎ・キャベツ しめじ	スープストック・塩 こしょう	豚肉
18 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	ニシンのあんがらめ	にしん		でんぶん・砂糖	大豆油			白ワイン・酒・しょうゆ みりん	大豆
	赤しそ和え			砂糖		にんじん・赤しそ	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				白菜・えのきたけ・ねぎ	豆みそ	大豆
19 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	オムレツ	卵		でんぶん・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 とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	海津トマトの ハヤシライス	豚肉			なたね油	トマト・にんじん	にんにく・たまねぎ しめじ	赤ワイン・ケチャップ ノンアレルギーハヤシルウ ウスターソース・塩 スープストック・こしょう	豚肉
22 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	かぼちゃの肉みそがらめ	鶏肉		でんぶん・砂糖	大豆油	かぼちゃ	しょうが	豆みそ・酒・みりん	大豆・鶏肉
	れんこんきんぴら			こんにやく・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 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 たまねぎ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	
23 (火)	野菜ピラフ	まぐろ油漬け		米	なたね油	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし しめじ	白ワイン・こしょう スープストック・塩	大豆
	フライドチキン	鶏肉		米粉・でんぶん	大豆油		にんにく	塩・黒こしょう パプリカ	鶏肉・大豆
	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	スープストック・塩 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 砂糖	なたね油 バーム油			ココア	大豆
24 (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
	豚肉のたまねぎソース	豚肉		砂糖	なたね油		しょうが・たまねぎ しょうゆ	白ワイン・塩・こしょう しょうゆ	豚肉
	キャベツとツナの コンソメ煮	まぐろ油漬け			なたね油	にんじん	キャベツ・とうもろこし	コンソメ・塩・こしょう	大豆
	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 こしょう	豚肉
25 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	さばの塩焼き	さば						塩	さば
	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
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ・かつお節	いわし節				えのきたけ・たまねぎ ねぎ	白こじみそ	大豆
26 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	いわしの煮つけ	いわし		でんぶん・砂糖			しょうが	みりん・塩・しょうゆ	小麦・大豆
	白菜のおかかあえ	花かつお				ほうれんそう・にんじん	白菜	薄口しょうゆ	
	大蔵のごつつお	鶏肉・焼き豆腐 かつお節	こんぶ	こんにやく・里いも 砂糖		にんじん	だいこん	しょうゆ・酒・みりん	鶏肉・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、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。

※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。