

令和8年度 4月こんだて材料表

※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
	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					
	5大栄養素	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				
10 (金)	麦ごはん			米・大麦						
	とりのからあげ	鶏肉		でんぷん	大豆油		にんにく・しょうが	酒・しょうゆ	鶏肉・大豆	
	塩昆布あえ		塩こんぶ	砂糖			きゅうり・もやし	みりん・薄口しょうゆ	小麦・大豆	
	春野菜のすまし汁	かまぼこ・かつお節					たまねぎ・キャベツ えのきたけ・しいたけ ねぎ	薄口しょうゆ・塩		
お祝いデザート			砂糖・液糖・水あめ ぶどう糖			さくらんぼ・レモン				
13 (月)	わかめごはん		わかめ	米・大麦・砂糖				塩		
	さばのカレー焼き	さば					しょうが	酒・カレー粉・塩 しょうゆ	さば	
	青菜のおかかあえ	花かつお					キャベツ・もやし	しょうゆ・みりん 和風だし		
大根のみそ汁	豆腐・油あげ かつお節	いわし節				にんじん	だいこん・えのきたけ ねぎ	豆みそ	大豆	
14 (火)	麦ごはん			米・大麦						
	ちくわのいそべ揚げ	ちくわ	青のり	でんぷん・米粉	大豆油				大豆	
	豚丼の具	豚肉		こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	しょうが・たまねぎ ごぼう	白ワイン・しょうゆ 和風だし・みりん	豚肉	
	きのこのすまし汁	豆腐・かつお節				にんじん	えのきたけ・しいたけ だいこん・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆	
15 (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	
	ハンバーグ	大豆たんぱく・鶏肉		じゃがいも・砂糖	豚脂		たまねぎ	塩・香辛料	鶏肉・豚肉・大豆	
	春キャベツのソテー				なたね油	にんじん	キャベツ・とうもろこし	チキンコンソメ・塩 こしょう・しょうゆ	鶏肉・小麦・大豆	
	ミネストローネ	ベーコン・大豆				トマト・にんじん かぼちゃ・パセリ	たまねぎ	スープストック・塩 こしょう	豚肉・大豆	
16 (木)	麦ごはん			米・大麦						
	あじのみそがらめ	あじ		でんぷん・砂糖	大豆油			白ワイン・しょうゆ 豆みそ・みりん	大豆	
	大根と豚肉の炒め煮	豚肉		じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	だいこん・しめじ	酒・和風だし・しょうゆ みりん	豚肉	
	糸かまぼこのすまし汁	かまぼこ・かつお節				こまつな	えのきたけ・たまねぎ	薄口しょうゆ・塩		
17 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦						
	ぎょうざ	大豆粉・大豆たんぱく 小麦たんぱく 豚肉・鶏肉		小麦粉・もち米粉 砂糖・水あめ でんぷん	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	
	野菜のナムル			砂糖	なたね油	チンゲンサイ・にんじん	大豆もやし・だいこん	米酢・鶏がらスープ 薄口しょうゆ	大豆・鶏肉	
	麻婆豆腐	豚肉・豆腐		砂糖・でんぷん	ごま油	にら	しょうが・にんにく ねぎ・たけのこ	豆板醤・白ワイン 中華だし・豆みそ しょうゆ	豚肉・ごま・大豆	
20 (月)	麦ごはん			米・大麦						
	豚肉の南濃みかんソース	豚肉		でんぷん・砂糖	大豆油		みかん・レモン	白ワイン・米酢 しょうゆ	豚肉・大豆	
	きゅうりの赤しそ和え			砂糖		赤しそ	キャベツ・きゅうり もやし	塩		
	新たまねぎと厚揚げのみそ汁	厚揚げ・かつお節	いわし節				たまねぎ・えのきたけ ねぎ	白こじみそ・麦みそ	大豆	
21 (火)	麦ごはん			米・大麦						
	ししやもの天ぷら		ししやも	でんぷん・米粉	大豆油				大豆	
	新じゃがいものきんぴら	さつまあげ		じゃがいも・こんにやく 砂糖	なたね油	にんじん		和風だし・しょうゆ 豆みそ		
	さわにわん	豚肉・かつお節				にんじん	たけのこ・だいこん えのきたけ・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩 黒こしょう	豚肉	
22 (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	
	肉団子のケチャップソース	大豆たんぱく・鶏肉		でんぷん・水あめ 砂糖	チキンオイル 大豆油		キャベツ・たまねぎ	塩・香辛料・ケチャップ ウスターソース	鶏肉・大豆	
	ごぼうサラダ			砂糖	なたね油	にんじん	ごぼう・キャベツ きゅうり	薄口しょうゆ・米酢・塩		
	コーンポタージュ		牛乳			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	
23 (木)	はくはん			米						
	さわらのねぎこうじ焼き	さわら					ねぎ	塩こうじ		
	青菜の炒め物				なたね油	こまつな	キャベツ・とうもろこし しめじ	オイスターソース・塩 こしょう		
	豚汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節	里いも		にんじん	ごぼう・だいこん ねぎ	白ワイン・豆みそ 白こじみそ	豚肉・大豆	
24 (金)	ソフトめん			小麦粉				塩	小麦	
	オムレツ	卵		でんぷん・砂糖	大豆油			塩・醸造酢	卵・大豆	
	こんにやく入りキャベツサラダ			こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし・レモン	しょうゆ		
	ミートソース	豚肉・牛肉			オリーブ油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ マッシュルーム	ケチャップ・こしょう ウスターソース ハヤシルウ・塩 デミグラスソース スープストック	牛肉・鶏肉・豚肉 小麦・ゼラチン 大豆	
27 (月)	麦ごはん			米・大麦						
	ぶりの甘酢だれ	ぶり		でんぷん・砂糖	大豆油			白ワイン・しょうゆ 米酢・ケチャップ	大豆	
	ひじきとツナの煮物	まぐろ水煮	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん		酒・和風だし・しょうゆ		
	若竹みそ汁	かつお節	わかめ・いわし節				たけのこ・えのきたけ たまねぎ	豆みそ・白こじみそ		
28 (火)	麦ごはん			米・大麦						
	とりのマヨネーズ焼き	鶏肉			ノンエッグマヨネーズ			白ワイン・白こじみそ	鶏肉・大豆	
	たくあんあえ				ごま	にんじん	キャベツ・きゅうり たくあん漬	薄口しょうゆ	ごま	
	けんちん汁	油あげ・豆腐 かつお節				にんじん	ごぼう・だいこん しいたけ・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩	大豆	
30 (木)	麦ごはん			米・大麦						
	小籠包	小麦たんぱく・豚肉 鶏肉		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	
	ピビンパの具	豚肉		砂糖	なたね油	にんじん・ほうれんそう	にんにく・しょうが しいたけ・大豆もやし	豆板醤・白ワイン しょうゆ	豚肉・大豆	
	春雨スープ	ハム		はるさめ・じゃがいも			たまねぎ・キャベツ	中華だし・鶏豚湯・塩 薄口しょうゆ・こしょう	豚肉・鶏肉	

※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 9品目: えび・かに・カシューナッツ・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

任意表示 19品目: アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆

鶏肉・パナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご

① 給食に関する詳しい食材・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、未表示のものがあります。

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。

★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。