

令和8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29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		
1 (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
	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	白ワイン・米酢 しょうゆ	大豆
	キャベツソテー				なたね油	にんじん・甘長ピーマン	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
	海津なす入り 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・なす	スープストック・塩 こしょう	豚肉・大豆
2 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	さけの みそマヨネーズ焼き	さけ			ノンエッグマヨネーズ			白ワイン・白こうじみそ	さけ・大豆
	赤しそ和え			砂糖		にんじん・赤しそ	キャベツ・きゅうり もやし	塩	
	けんちん汁	油あげ・豆腐 かつお節		里いも		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
3 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	豆腐ハンバーグ	豆腐・大豆たんぱく 鶏肉		でんぶん・砂糖	豚脂		たまねぎ	みりん・塩・香辛料	鶏肉・豚肉・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	
	ポークカレー	豚肉・豆乳		じゃがいも	なたね油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ りんご・枝豆	赤ワイン・ローレル スープストック・塩 ウスターソース・こしょう ノンアレルギーカレールウ	豚肉・りんご 大豆
6 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	小魚のからあげ	いわし		でんぶん コーンスターチ	大豆油			塩	大豆
	ひじきのそぼろ炒め なすのみそ汁	豚肉・大豆 豆腐・油あげ かつお節	ひじき いわし節	こんにやく・砂糖 じゃがいも	なたね油	にんじん・さやいんげん	なす・えのきたけ ねぎ	酒・しょうゆ・和風だし 白こうじみそ・豆みそ	豚肉・大豆 大豆
7 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	星型ハンバーグ おろしがけ	大豆たんぱく・豚肉 鶏肉		砂糖・ぶどう糖 でんぶん	豚脂・なたね油	トマト	たまねぎ・しょうが にんにく・だいこん	塩・みりん・香辛料 小麦不使用しょうゆ 酒・薄口しょうゆ	鶏肉・豚肉・大豆
	五色和え		塩こんぶ	砂糖		にんじん	きゅうり・キャベツ だいこん・とうもろこし	しょうゆ・みりん	小麦・大豆
	セタ汁	まぐろ油漬け かつお節・かまぼこ		はるさめ・しらたき		オクラ	えのきたけ・とうがん	塩・薄口しょうゆ	大豆
8 (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
	タンドリーチキン	鶏肉・豆乳			なたね油		にんにく・しょうが	カレー粉・ケチャップ 塩・ウスターソース	鶏肉・大豆
	きゅうりと じゃがいものサラダ			じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	きゅうり・とうもろこし	米酢・薄口しょうゆ・塩	
	キャベツスープ	ベーコン				にんじん	キャベツ・たまねぎ しめじ	スープストック・塩 こしょう	豚肉
9 (木)	はくはん			米					
	ちくわのいそべ揚げ	ちくわ	青のり	でんぶん・米粉	大豆油				大豆
	キムたくごはんの具	豚肉			なたね油	にんじん	にんにく・たくあん漬 けはくさいキムチ たまねぎ・ねぎ	白ワイン・しょうゆ・塩 こしょう・中華だし	豚肉・大豆
	モロヘイヤのみそ汁	厚揚げ・かつお節	いわし節			モロヘイヤ・にんじん	切り干し大根・なめこ	白こうじみそ	大豆
10 (金)	ソフトめん			ソフトめん					小麦
	オムレツ	卵		でんぶん・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	薄口しょうゆ	
	夏野菜入り 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 なす・ズッキーニ	ケチャップ・ハヤシルウ ウスターソース・こしょう スープストック・塩 デミグラスソース	牛肉・鶏肉・豚肉 小麦・ゼラチン 大豆
13 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏肉の ヤンニョムソース	鶏肉		でんぶん・砂糖	大豆油		にんにく	白ワイン・ケチャップ コチュジャン・しょうゆ みりん	鶏肉・大豆
	じゃがいもの炒め物			じゃがいも・砂糖 でんぶん	なたね油	にんじん・チンゲンサイ	しょうが・たまねぎ	酒・しょうゆ・中華だし	
	韓国風わかめスープ		わかめ			にんじん	たまねぎ・とうもろこし ねぎ	中華だし・鶏豚湯・塩 こしょう・薄口しょうゆ	豚肉・鶏肉
14 (火)	はくはん			米					
	白身魚のあんかけ	たら		でんぶん・砂糖	大豆油		たまねぎ	米酢・薄口しょうゆ みりん	大豆
	なすのみそ炒め さわにわん			砂糖・でんぶん	なたね油	にんじん・甘長ピーマン	なす・たまねぎ・しめじ	豆みそ・しょうゆ	
		豚肉・かつお節		こんにやく		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩 黒こしょう	豚肉
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
	肉団子の ケチャップソース	大豆たんぱく 鶏肉		でんぶん・水あめ	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
	大根サラダ			砂糖		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	
	ベーコンと 夏野菜のクリームスープ	ベーコン	牛乳		なたね油	にんじん・かぼちゃ パセリ	たまねぎ・ズッキーニ 枝豆	スープストック・塩 黒こしょう・ホワイトルウ	豚肉・小麦・大豆 乳

★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、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、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＞からもご覧いただけます。

※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29品目
		おもに体をつくるものとなる食品		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となる食品			
		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 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	あじの香味焼き	あじ			ごま油		にんにく・しょうが ねぎ	しょうゆ・みりん 白ワイン	ごま
	梅おかかあえ	花かつお		液糖・水あめ・砂糖		にんじん・赤じそ	だいこん・もやし きゅうり	りんご酢・梅肉加工品 塩・穀物酢・薄口しょうゆ	りんご
	おくらと冬瓜のみそ汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節	じゃがいも		オクラ	とうがん・えのきたけ	白ワイン・白こうじみそ 麦みそ	豚肉・大豆
17 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	かぼちゃの天ぷら			でんぶん・米粉	大豆油	かぼちゃ		塩	大豆
	トマト豚丼の具	豚肉		砂糖	なたね油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ ズッキーニ・ごぼう ねぎ	白ワイン・しょうゆ 和風だし・みりん	豚肉
	おたのしみデザート		バニラヨーグルト						乳
21 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	沖縄天ぷら	たら 大豆たんぱく		小麦粉 コーンスターチ	なたね油・大豆油			塩	小麦・大豆
	もやしチャンプルー	豚肉・卵・豆腐 花かつお		砂糖 コーンスターチ	ごま油・大豆油	チンゲンサイ	もやし	酒・発酵調味料・塩 みりん・薄口しょうゆ	ごま・卵・豚肉・大豆
	もずく汁	かまぼこ	もずく			にんじん	たまねぎ・ねぎ	和風だし・薄口しょうゆ 塩	
22 (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
	フランクフルト	フランクフルト							豚肉
	キャベツのソテー				なたね油	にんじん・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・しょうゆ	鶏肉・小麦・大豆
	トマトと豆のスープ	ベーコン・大豆				にんじん・トマト 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
23 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	白身魚の麹焼き	たら			なたね油	にんじん	たまねぎ	塩こうじ	
	ひじきの五目煮	さつまあげ	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 みりん	
	タイビーエン	豚肉		はるさめ	ごま油	こまつな	しょうが・たまねぎ キャベツ	酒・鶏がらスープ 中華だし・薄口しょうゆ 塩・こしょう	豚肉・ごま・鶏肉
24 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	厚揚げの肉みそかけ	厚揚げ・鶏肉		でんぶん・砂糖	なたね油		しょうが	酒・豆みそ・みりん	大豆・鶏肉
	豚肉と大根の炒め煮	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
	夏けんちん汁	油あげ・豆腐			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
27 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏めしの具	鶏肉		砂糖	なたね油	にんじん	しょうが・ごぼう しいたけ	酒・みりん 薄口しょうゆ・しょうゆ	鶏肉
	ボン酢あえ	花かつお				こまつな	もやし・きゅうり とうもろこし	ボン酢	りんご・鶏肉・小麦 豚肉・大豆
	だご汁	豚肉		きしめん	なたね油	にんじん	だいこん・白菜	麦みそ・和風だし	豚肉・小麦
29 (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
	トマトオムレツ	卵		でんぶん・砂糖 タビオカでんぶん	オリーブ油 なたね油	にんじん・トマト	とうもろこし・たまねぎ	塩・穀物酢・ケチャップ	卵
	アスパラガスソテー	ウインナー			なたね油	グリーンアスパラガス にんじん	キャベツ	コンソメ・しょうゆ・塩 こしょう	豚肉
	コーンクリームスープ		牛乳		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 ホワイトルウ・こしょう	小麦・豚肉・乳
30 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	青のりポテト		青のり	じゃがいも				塩	
	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	カレー粉・ケチャップ ウスターソース スープストック・塩	豚肉・牛肉・大豆
	トロトロスープ	ハム				モロヘイヤ	なめこ	鶏がらスープ・中華だし 塩・薄口しょうゆ	豚肉・鶏肉
31 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	宮崎餃子	大豆たんぱく 大豆粉・豚肉・鶏肉 小麦たんぱく		小麦粉・米粉・砂糖 水あめ・でんぶん もち米粉	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 調味料	鶏肉・ごま・小麦 豚肉・大豆
	切干大根のごま酢和え			砂糖	ごま	ほうれんそう・にんじん	切り干し大根・もやし	米酢・薄口しょうゆ 鶏がらスープ	鶏肉・ごま
	魚そうめん汁	豆腐・油あげ かまぼこ	わかめ				えのきたけ	和風だし・薄口しょうゆ 塩	大豆

※食物アレルギー原因物質(特定原材料 29品目)の表示について

食品表示基準に基づき、29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・落花生(ピーナッツ)

任意表示20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・大豆・

鶏肉・バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

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29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・白しろうゆ)・・・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29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。