

令和8年度 8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のになる食品		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
3 (月)	麦ごはん			米・大麦						
	おろしハンバーグ	大豆たんぱく・鶏肉		じゃがいも・砂糖	豚脂		たまねぎ・だいこん	塩・香辛料 薄口しょうゆ・みりん	鶏肉・豚肉・大豆	
	きんぴらごぼう	豚肉		こんにやく・砂糖	ごま油	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	豚肉・ごま	
	トマトのみそ汁	油あげ		じゃがいも		トマト	たまねぎ・キャベツ	鶏がらスープ 白こうじみそ	大豆・鶏肉	
4 (火)	麦ごはん			米・大麦						
	豚肉のねぎみそ焼き	豚肉		砂糖	なたね油・ごま		しょうが・にんにく ねぎ	酒・しょうゆ・みりん 麦みそ	豚肉・ごま	
	赤しそ和え			砂糖		にんじん・赤じそ	きゅうり・キャベツ	塩		
	きのこのすまし汁	豆腐				こまつな	しめじ・えのきたけ だいこん	和風だし・薄口しょうゆ 塩	大豆	
5 (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	
	白身魚のハーブ焼き	ほき			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	ベーコン		砂糖	オリーブ油	かぼちゃ・トマト	にんにく・たまねぎ なす	白ワイン・ケチャップ スープストック・塩 こしょう	豚肉	
	ひまわりスープ	かまぼこ・ひよこ豆		じゃがいも		にんじん	たまねぎ・キャベツ	スープストック・塩 こしょう		
	ストロベリージャム			砂糖・水あめ			いちご			
6 (木)	麦ごはん			米・大麦						
	厚焼き卵	卵		砂糖	大豆油			塩・しょうゆ・醸造酢 昆布だし・発酵調味料 魚介調味料	卵・さば・大豆	
	十六ささげのごまあえ			砂糖	ごま	ささげ・にんじん	キャベツ	しょうゆ・みりん	ごま	
	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・ねぎ	酒・しょうゆ・和風だし みりん	豚肉	
7 (金)	麦ごはん			米・大麦						
	ザンギ風	鶏肉		砂糖・でんぶん	なたね油		にんにく・しょうが	酒・しょうゆ	鶏肉	
	とうもろこし						とうもろこし	塩		
	北海汁	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	
24 (月)	麦ごはん			米・大麦						
	ウインナー	ウインナー							豚肉	
	枝豆						枝豆	塩	大豆	
	チキンカレー	鶏肉・豆乳			なたね油	かぼちゃ・赤ピーマン トマト	にんにく・しょうが たまねぎ・なす	白ワイン・塩・こしょう スープストック ケチャップ ウスターソース ノンアレルギーカレールウ	鶏肉・大豆	
25 (火)	麦ごはん			米・大麦						
	いわしの梅煮	いわし		でんぶん・砂糖				みりん・塩・しょうゆ 梅肉加工品	小麦・大豆	
	とうがんのそぼろ煮	鶏肉		砂糖・でんぶん	なたね油	にんじん・こまつな	しょうが・とうがん	酒・薄口しょうゆ みりん・和風だし	鶏肉	
	花切り大根のみそ汁	油あげ・豆腐				オクラ	えのきたけ 切り干し大根	豆みそ・白こうじみそ 和風だし	大豆	
26 (水)	あげパン	きな粉	脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング・大豆油			塩・イースト	小麦・乳・大豆	
	アンサンブルエッグ	ベーコン・卵	牛乳・チーズ	じゃがいも でんぶん・砂糖	なたね油		たまねぎ	塩・米酢	卵・豚肉・乳	
	ポパイソテー				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	
	ビーンズスープ	ベーコン・大豆 白いんげん豆		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・大豆	
27 (木)	麦ごはん			米・大麦						
	かぼちゃ春巻き	小麦たんぱく ゼラチン		小麦粉・でんぶん 水あめ・砂糖 パン粉	なたね油・大豆油 マーガリン	かぼちゃ		発酵調味料・塩	小麦・ゼラチン 大豆	
	春雨のサラダ			はるさめ・砂糖	なたね油	チンゲンサイ・にんじん	とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩		
	麻婆豆腐	豚肉・豆腐		砂糖・でんぶん	なたね油・ごま油	にら	しょうが・にんにく ねぎ	豆板醤・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ	豚肉・大豆・ごま	
28 (金)	麦ごはん			米・大麦						
	わかめから揚げ	小麦たんぱく	脱脂粉乳・わかめ	小麦粉・小麦でん粉 でんぶん コーンスターチ	植物油脂・大豆油			塩・しょうゆ・香辛料	小麦・乳・大豆	
	なすのみそ炒め	豚肉		砂糖・でんぶん	なたね油	ピーマン・にんじん	なす・たまねぎ	酒・豆みそ・しょうゆ	豚肉	
	つくね汁	えんどう豆たんぱく 鶏肉		でんぶん・砂糖		にんじん・こまつな	たまねぎ・えのきたけ もやし	発酵調味料・塩 香辛料・和風だし 薄口しょうゆ	鶏肉	
31 (月)	麦ごはん			米・大麦						
	鶏肉の照り焼き	鶏肉		砂糖			しょうが	しょうゆ・酒・みりん	鶏肉	
	大根とツナの煮物	まぐろ油漬け		砂糖		にんじん	だいこん	酒・しょうゆ	大豆	
	さつまいものみそ汁	油あげ		さつまいも			たまねぎ・ねぎ	和風だし・白こうじみそ	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・乳・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29品目表示の対象外の食材に関して、未表示のものがああります。
- 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。

★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> からもご覧いただけます。