

令和5年度 6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 5大栄養素 6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 卵 乳 落花生 くるみ 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のになる食品		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			
		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 (木)	わかめごはん 五目厚焼き玉子 じゃがいもと野菜の煮付け 吉野汁	わかめ 魚介エキス	昆布	米・大麦・砂糖 加工でんぶん	大豆油	にんじん ほうれんそう	しょうが漬け・ねぎ しいたけ	塩・しょうゆ 醸造酢・発酵調味料	卵・小麦 さば・大豆
2 (金)	麦ごはん 白身魚の竜田揚げ こんにゃくの炒めもの 玉ねぎのみそ汁			米・大麦 でんぶん	大豆油 ごま油	しょうが ごぼう	しょうゆ・酒 酒・しょうゆ・豆みそ 和風だし・みりん	大豆 豚肉・ごま 大豆	
5 (月)	麦ごはん さわらの梅だれ キャベツのおかかあえ 具だくさんみそ汁			米・大麦 砂糖		レモン	酒・塩・梅びしお 薄口しょうゆ	りんご	
6 (火)	麦ごはん かぼちゃと小魚の揚げがらめ 大根サラダ イタリアンドレッシング チキンカレー		かたくちいわし	米・大麦 砂糖 水あめ	大豆油	かぼちゃ	ほうれんそう にんじん	だいこん・とうもろこし きゅうり	大豆
7 (水)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
8 (木)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
9 (金)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
10 (土)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
11 (日)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
12 (月)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
13 (火)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
14 (水)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
15 (木)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	
16 (金)	丸パン メンチカツ ケチャップ いかとキャベツのソテー ひよこ豆のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 加工でんぶん・水あめ コーンスターチ・砂糖	ショートニング 豚脂 大豆油	セロリー たまねぎ	白ワイン・塩・こしょう カレー粉・カレーパウダー スープストック ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 小麦 豚肉 大豆	

日 (曜)	3つの食品群 5大栄養素 6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 卵 乳 落花生 くるみ 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のになる食品		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			
		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		
19 (月)	麦ごはん 豆腐ハンバーグの和風あん 西美濃野菜のおひたし キャベツとトマトのみそ汁	豆腐 鶏肉	米・大麦 パン粉・でんぶん 砂糖	にんじん たまねぎ・しいたけ しょうが		酒・みりん・塩 しょうゆ・薄口しょうゆ	鶏肉・小麦 大豆		
20 (火)	麦ごはん いわしのかば焼き風 きゅうりの赤じそあえ 沢煮わん			米 でんぶん・砂糖 砂糖	大豆油	しょうが にんじん・赤じそ ごぼう・だいこん たけのこ	しょうゆ・酒・みりん 塩 酒・塩 薄口しょうゆ	大豆 豚肉	
21 (水)	パンパン 鶏肉の南濃みかんロースト アスパラガスソテー じゃがいものトロトロスープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 砂糖	ショートニング	パイナップル にんにく・しょうが みかん・レモン	小麦・乳 鶏肉		
22 (木)	麦ごはん 枝豆コロッケ こんにゃく入り海藻サラダ 青じそドレッシング ドライカレー			米・大麦 大豆たんぱく	小麦粉・パン粉 じゃがいも コーンスターチ・砂糖	なたね油・大豆油 にんじん 枝豆 キャベツ たまねぎ	塩 こしょう 塩 こしょう	小麦 大豆	
23 (金)	麦ごはん かつおの揚げびたし ひきなすり こづゆ 麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん・砂糖 三温糖	大豆油・ごま なたね油	しょうが だいこん 酒・しょうゆ みりん・和風だし	しょうゆ・酒・みりん 大豆・ごま		
24 (土)	麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん 中双糖	大豆油	しょうが だいこん しょうゆ・酒・塩・和風だし みりん・薄口しょうゆ	しょうゆ・酒・塩・和風だし さば 大豆		
25 (日)	麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん 中双糖	大豆油	しょうが だいこん しょうゆ・酒・塩・和風だし みりん・薄口しょうゆ	しょうゆ・酒・塩・和風だし さば 大豆		
26 (月)	麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん 中双糖	大豆油	しょうが だいこん しょうゆ・酒・塩・和風だし みりん・薄口しょうゆ	しょうゆ・酒・塩・和風だし さば 大豆		
27 (火)	麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん 中双糖	大豆油	しょうが だいこん しょうゆ・酒・塩・和風だし みりん・薄口しょうゆ	しょうゆ・酒・塩・和風だし さば 大豆		
28 (水)	麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん 中双糖	大豆油	しょうが だいこん しょうゆ・酒・塩・和風だし みりん・薄口しょうゆ	しょうゆ・酒・塩・和風だし さば 大豆		
29 (木)	麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん 中双糖	大豆油	しょうが だいこん しょうゆ・酒・塩・和風だし みりん・薄口しょうゆ	しょうゆ・酒・塩・和風だし さば 大豆		
30 (金)	麦ごはん 揚げさばの おろしたれ			米 でんぶん 中双糖	大豆油	しょうが だいこん しょうゆ・酒・塩・和風だし みりん・薄口しょうゆ	しょうゆ・酒・塩・和風だし さば 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。 ●食品群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→小学校・中学校→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・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)・くるみ
 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・まつたけ・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学校にお知らせしていますので、必要な方は学校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・鶏肉・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。