

令和6年度 4月こんだて材料表

日	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 えびかにか小 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			
(曜)	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		
9	麦ごはん			米・大麦					
(火)	鮭のこうじ焼き	さけ						塩こうじ	さけ
	ひじきのそぼろ煮	鶏肉・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		酒・しょうゆ・和風だし	鶏肉・大豆
	春野菜のみそ汁	油あげ かつお節	いわし節	じゃがいも		にんじん	キャベツ・たまねぎ ねぎ	豆みそ・麦みそ	大豆
10	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
	チキンカツ	大豆たんぱく・鶏肉		小麦粉・パン粉 小麦でん粉・砂糖 コーンフラワー	なたね油・大豆油 パーム油			塩・こしょう	鶏肉・小麦・大豆
	新じゃがのソテー			じゃがいも	なたね油	赤ピーマン	キャベツ・枝豆	塩・こしょう チキンコンソメ	小麦・大豆・鶏肉
(水)	コーンポタージュ		牛乳・生クリーム					塩・こしょう ホワイトルウ スープストック	小麦・豚肉・乳
	お祝いデザート	豆乳クリーム		砂糖・液糖・水あめ	植物油				大豆
	麦ごはん			米・大麦					
11	豆腐揚げのあんかけ	豆乳・鶏肉		でんぷん・砂糖	なたね油		しょうが	酒・しょうゆ・みりん	大豆・鶏肉
	切り干し大根の煮物	はんぺん		砂糖	なたね油	にんじん ほうれんそう	切り干し大根 しいたけ	しょうゆ・和風だし みりん	
	花見汁	かまぼこ・かつお節	わかめ				みつば	薄口しょうゆ・塩	
12	ソフトめん			小麦粉				塩	小麦
	ごぼうとれんこんの揚げがらめ			でんぷん・砂糖	大豆油		ごぼう・れんこん	しょうゆ・みりん・酒	大豆
	青菜のナッツあえ				アーモンド	こまつな ほうれんそう	キャベツ	しょうゆ	アーモンド
(金)	カレーソース	鶏肉・豆乳			なたね油	にんじん	にんにく・たまねぎ マッシュルーム 枝豆・りんご	カレー粉・ローレル 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 塩	りんご・鶏肉・大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	竹輪のお好み揚げ	ちくわ・かつお粉	青のり	小麦粉・米粉	大豆油		しょうが漬け	塩	小麦・大豆
15	豚丼の具	豚肉		こんにやく・三温糖		にんじん	しょうが・たまねぎ ごぼう	酒・しょうゆ・和風だし みりん	豚肉
	五目汁	油あげ・かつお節				にんじん	だいこん・たけのこ しいたけ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	大豆
	麦ごはん			米・大麦					
16	あじの香味焼き	あじ					ねぎ・しょうが	酒・みりん・しょうゆ	
	炒り豆腐	まぐろ油漬け・豆腐	ひじき	砂糖	なたね油	にんじん さやいんげん	たまねぎ しいたけ	和風だし・薄口しょうゆ	大豆
	キャベツのみそ汁	油あげ かつお節	いわし節	じゃがいも			キャベツ えのきたけ・ねぎ	豆みそ・白ごじみそ	大豆
17	米粉パン		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
	白身魚のトマトだれ	ほき		でんぷん・砂糖	大豆油	トマト		酒・米酢・しょうゆ	大豆
	新じゃがときゅうりのサラダ			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	
(水)	ジュリエンスープ	ベーコン				にんじん・パセリ	キャベツ・もやし だいこん	スープストック・塩 こしょう	豚肉
	麦ごはん			米・大麦					
	ひじき入り厚焼き玉子	卵	ひじき	でんぷん・砂糖	なたね油	にんじん ほうれんそう	グリーンピース しいたけ	みりん・塩・しょうゆ 殺菌酢	卵・小麦・大豆
18	春野菜のお浸し	花かつお				にんじん グリーンアスパラ	キャベツ	しょうゆ	
	豚汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節			にんじん	ごぼう・たまねぎ だいこん・ねぎ	酒・豆みそ 白ごじみそ	豚肉・大豆
	麦ごはん(委託)			米・大麦					
19	ささみのみかんソースがらめ	鶏肉		でんぷん・砂糖	大豆油		みかん・レモン	酒・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	キャベツ・きゅうり	塩	小麦・大豆
	具だくさん汁	油あげ・かつお節		こんにやく・さつまいも		にんじん・こまつな	えのきたけ・だいこん	薄口しょうゆ・塩	大豆
22	麦ごはん			米・大麦					
	さつまいもとれんこんチップス			さつまいも	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 キャベツ・とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩	
(月)	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		塩・こしょう・カレー粉 スープストック ローレル・ウスターソース ノンアレルギーカレールウ	豚肉・りんご・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→給食献立表からご覧いただけます。

※牛乳は、毎日つきます。

日	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 えびかにか小 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			
(曜)	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		
23	麦ごはん			米・大麦					
(火)	鶏肉の照り焼き	鶏肉					しょうが	しょうゆ・酒・みりん	鶏肉
	新じゃがと野菜の煮物					じゃがいも・こんにやく	にんじん さやいんげん	たまねぎ 和風だし	
	若竹みそ汁	油あげ かつお節	わかめ いわし節					たけのこ えのきたけ・ねぎ	豆みそ・麦みそ 大豆
24	黒パン		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
	かぼちゃの挽肉フライ	大豆たんぱく・豚肉		小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖	豚脂 植物油 大豆油	かぼちゃ	たまねぎ	発酵調味料 ウスターソース しょうゆ	りんご・小麦・豚肉 大豆
	春キャベツのソテー				なたね油	にんじん グリーンアスパラ	キャベツ	チキンコンソメ・塩 こしょう・しょうゆ	鶏肉・小麦・大豆
(水)	ポテトスープ	ウインナー				じゃがいも		スープストック・塩 こしょう	豚肉
	麦ごはん			米・大麦					
	さわらの西京焼き	さわら						西京みそたれ	大豆
25	五目きんぴら	はんぺん		こんにやく・三温糖	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	ごま
	糸かまぼこのすまし汁	かまぼこ・かつお節				にんじん・こまつな	しいたけ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	
	麦ごはん			米・大麦					
26	ぎょうざ	大豆粉・大豆たんぱく 豚肉・鶏肉		小麦粉・砂糖・水あめ ぶどう糖・加工でんぷん	大豆油・豚脂	にら	キャベツ・たまねぎ しょうが	発酵調味料・塩 しょうゆ・醸造酢	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
	野菜のナムル			砂糖	ごま油・ごま	ほうれんそう にんじん	大豆もやし だいこん	米酢・鶏からスープ 薄口しょうゆ	大豆・鶏肉・ごま
	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・酒・中華だし 豆みそ・しょうゆ	豚肉・ごま・大豆
30	麦ごはん			米・大麦					
	豆腐ナゲット	豆腐・大豆たんぱく 豆乳・いとよりだい きんときだい		小麦粉・でんぷん 砂糖	大豆油	にんじん	たまねぎ	発酵調味料・塩 ベーキングパウダー	小麦・大豆
	春キャベツのサラダ					じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん とうもろこし	しょうゆ・米酢・塩
(火)	ハヤシソース	豚肉			なたね油	トマト・にんじん	にんにく・たまねぎ マッシュルーム	赤ワイン デミグラスソース ハヤシルウ・ケチャップ ウスターソース スープストック・塩 こしょう	鶏肉・豚肉・小麦 大豆

※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

- 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。
- 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・白ごじみそ・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
- 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。
- 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。

