

令和6年度 1月こんだて材料表

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 くるみ 卵 乳 落花生 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			
		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		
8 (水)	丸パン メンチカツ ソース カラフルポテト かぶのミルクスープ	かつお粉 豚肉	脱脂粉乳 いわし粉	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉・米粉 コーンスターチ・砂糖 水あめ	ショートニング 豚脂・大豆油		セロリー・たまねぎ	塩・イースト 塩・こしょう・醸造酢 麦芽エキス・魚醤	小麦・乳 小麦・豚肉 大豆 大豆・りんご
9 (木)	梅わかめごはん ぶりの照り焼き 紅白なます もちふのすまし汁		わかめ	米・大麦・砂糖 ぶどう糖・でんぶん 砂糖			梅	塩・昆布エキス しょうゆ・酒・みりん	小麦 大豆
10 (金)	ソフトめん 大豆といかの揚げがらめ こんにやくサラダ カレーソース	大豆・いか		小麦粉 でんぶん・砂糖 こんにやく・砂糖	大豆油			しょうゆ・みりん・酒 米酢・しょうゆ・塩	小麦 いか・大豆
14 (火)	麦ごはん とり肉のおおき揚げ ひじきの炒め煮 里いものみそ汁	鶏肉 豚肉	青のり ひじき	米・大麦 でんぶん こんにやく・砂糖	大豆油 なたね油		しょうが 枝豆	酒・しょうゆ 酒・和風だし・しょうゆ みりん	鶏肉・大豆 豚肉・大豆
15 (水)	米粉パン ハンバーグトマトソース キャベツソテー 冬野菜スープ		脱脂粉乳	小麦粉・米粉・砂糖 砂糖・ぶどう糖	ショートニング 豚脂	トマト	たまねぎ・しょうが にんにく	塩・イースト 塩・こしょう・ケチャップ ウスターソース	小麦・乳 鶏肉・豚肉・大豆
16 (木)	麦ごはん 焼きほっけ 大根の煮物 ちゃんこ鍋汁			米・大麦 小麦粉・米粉・砂糖	ショートニング			塩	小麦・乳
17 (金)	麦ごはん(委託) オムレツ せん切りじゃがいものサラダ ハヤシライスソース	卵		加工でんぶん・砂糖 じゃがいも・砂糖	大豆油			塩・醸造酢	卵・大豆
20 (月)	麦ごはん とり肉の塩こうじ焼き もやしのおかか和え 厚揚げと大根のみそ汁	鶏肉 花かつお		米・大麦 小麦粉	大豆油		しょうが・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩 薄口しょうゆ	鶏肉
21 (火)	麦ごはん ちくわのしょうが揚げ 中華そばろ井 酸辣湯	ちくわ 鶏肉		米・大麦 小麦粉 砂糖	大豆油 なたね油		しょうがが漬け	しょうゆ・酒 鶏がらスープ・塩	小麦・大豆 鶏肉

※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 くるみ 卵 乳 落花生 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			
		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		
22 (水)	コッペパン フライドポテト 大根サラダ カレースープ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 じゃがいも 砂糖	ショートニング 植物油脂・大豆油 なたね油			塩・イースト 塩 しょうゆ・米酢・塩	小麦・乳 大豆 大豆
23 (木)	麦ごはん 白身魚のみぞれたれ こんにやくのきんぴら 白菜のみそ汁 うどん ハツシモ五平もち けいちゃん 岐阜たっぷりうどんの汁			米・大麦 でんぶん・砂糖 こんにやく・砂糖	大豆油 なたね油		だいこん	酒・薄口しょうゆ・みりん 酒・しょうゆ・和風だし 一味唐辛子	大豆 豚肉 大豆
24 (金)	うどん ハツシモ五平もち けいちゃん 岐阜たっぷりうどんの汁	小麦たんぱく 大豆		小麦粉 米・でんぶん・砂糖	ごま			塩 しょうゆ・豆みそ みりん・酒・塩	小麦 ごま・大豆
27 (月)	ミックスピラフ カチャトーラ (鶏肉のトマトソース) きのこのペペロンチーノ コンソメスープ	鶏肉 ベーコン		米・大麦 でんぶん スパゲティ	なたね油		にんにく・たまねぎ しょうが・ねぎ	酒・塩・こしょう ケチャップ・コンソメ	鶏肉 小麦・豚肉・鶏肉
28 (火)	はくはん さわらの香味焼き たくあん和え いものこ汁	さわら		米 砂糖			しょうが・ねぎ にんにく	カレー粉・塩・酒 米酢・塩	大豆 豚肉
29 (水)	黒パン くじら肉の ケチャップソース キャベツサラダ 脱脂粉乳のシチュー		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖・砂糖 カラメル	ショートニング			塩	小麦・乳
30 (木)	麦ごはん 肉だんご 南濃みかんソース なばなのごま和え ペーめん しいたけのみそ汁	えんどう豆たんぱく 鶏肉・豚肉		米・大麦 でんぶん・砂糖	大豆油		たまねぎ・みかん レモン	発酵調味料・塩 こしょう・米酢・しょうゆ	豚肉・鶏肉・大豆
31 (金)	かやくごはん たこ焼き きゅうりとなすの 浅漬け風 肉吸い	鶏肉・油あげ 卵・たこ		米・こんにやく・砂糖 小麦粉・水あめ	なたね油 植物油脂・大豆油		にんにく	酒・和風だし・しょうゆ みりん	鶏肉・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・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ビーナッツ)
 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・マカダミアナッツ・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
 - 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。
 - 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>
 または、右側の二次元コードからもご覧いただけます。

