

令和6年度 2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			
	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)	大豆ごはん	大豆・油あげ		米・砂糖		にんじん	枝豆	和風だし・薄口しょうゆ みりん	大豆
	いわしの蒲焼き風	いわし		でんぶん・砂糖	大豆油		しょうが	しょうゆ・酒・みりん	大豆
	青菜のおひたし	花かつお				こまつな・ほうれんそう にんじん	キャベツ	しょうゆ	
	かぶのすまし汁	かまぼこ・かつお節	わかめ	麩			かぶ・しいたけ・ねぎ	薄口しょうゆ・塩	小麦
4 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	でんぶん・米粉	大豆油				大豆
	豚丼の具	豚肉		こんにやく・三温糖	なたね油	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
	豆腐とわかめのみそ汁	油あげ・豆腐 かつお節	わかめ いわし節	じゃがいも			だいこん・ねぎ	豆みそ・白こうじみそ	大豆
5 (水)	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
	鶏肉のはちみつロースト	鶏肉		はちみつ		にんにく・しょうが		酒・しょうゆ・みりん	鶏肉
	ほうれん草のソテー				オリーブ油	ほうれんそう・にんじん	キャベツ	スープストック・塩 こしょう	
	コーンポタージュ		牛乳・生クリーム			パセリ	たまねぎ・とうもろこし	塩・こしょう ホワイトルウ スープストック	小麦・豚肉・乳
6 (木)	はくはん			米					
	さけの西京焼き	さけ						西京みそたれ	さけ・大豆
	五目きんぴら	さつまあげ		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
	みぞれ汁	油あげ・かつお節				にんじん・こまつな	だいこん・しいたけ・ねぎ みかん	薄口しょうゆ・塩	大豆
7 (金)	岐阜みかんゼリー			水あめ・液糖					
	麦ごはん			米・大麦					
	さつまいもとれんこん のチップス			さつまいも	大豆油		れんこん	塩	大豆
	キャベツのサラダ			こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	キャベツ・きゅうり	しょうゆ・米酢・塩	
10 (月)	トマトチキンカレー	鶏肉・豆乳		じゃがいも	なたね油	にんじん・トマト	にんにく・しょうが たまねぎ・りんご	酒・カレー粉・ローレル スープストック・塩 こしょう ウスターソース ケチャップ ノンアレルギーカレールウ	りんご・鶏肉・大豆
	はくはん			米					
	白身魚のあんからめ	ほき		でんぶん・砂糖	大豆油			塩・酒・しょうゆ みりん	大豆
	里いもと大根の煮付け			里いも・砂糖		にんじん	だいこん	しょうゆ・みりん・酒 和風だし	
12 (水)	ごまキムチ汁	豚肉 かつお節	いわし節	こんにやく	ごま	にんじん	ごぼう・れんこん はくさいキムチ・ねぎ	酒・みりん 白こうじみそ	豚肉・大豆・ごま
	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
	ハンバーグのトマトソース	大豆たんぱく・鶏肉		じゃがいも・砂糖 加工でんぶん	豚脂	トマト	たまねぎ	塩・ケチャップ ウスターソース	鶏肉・豚肉・大豆
	カラフルポテト			じゃがいも		にんじん	枝豆	塩・こしょう スープストック	大豆
13 (木)	キャベツスープ	ベーコン			なたね油	にんじん	たまねぎ・もやし キャベツ	スープストック コンソメ・塩・こしょう	豚肉
	麦ごはん			米・大麦					
	さばの竜田揚げ	さば		でんぶん	大豆油		しょうが	しょうゆ・酒・塩	さば・大豆
	おからの炒り煮	鶏肉・おから・油あげ 豆乳		こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん		酒・和風だし・しょうゆ 塩	鶏肉・大豆
14 (金)	根菜みそ汁	厚揚げ かつお節	いわし節			にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	豆みそ・白こうじみそ	大豆
	ソフトめん			小麦粉				塩	小麦
	オムレツ	卵		加工でんぶん・砂糖	大豆油			塩・醸造酢	卵・大豆
	菜花のナッツあえ				アーモンド	なばな	キャベツ	しょうゆ	アーモンド
17 (月)	ツナマトソース	まぐろ油漬け・豆乳		砂糖	オリーブ油	にんじん・トマト パセリ	たまねぎ・にんにく マッシュルーム	ケチャップ スープストック・塩 こしょう ウスターソース ノンアレルギーハヤシルウ	大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	厚揚げの肉みそがけ	生揚げ・鶏肉		中双糖・でんぶん	なたね油		しょうが	豆みそ・酒・みりん	大豆・鶏肉
	西美濃野菜のあえもの	花かつお	塩こんぶ	砂糖		こまつな	きゅうり・もやし	みりん・薄口しょうゆ	小麦・大豆
	糸かまぼこのすまし汁	かまぼこ・かつお節				にんじん	だいこん・しいたけ ねぎ	薄口しょうゆ・塩	



- ★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。



※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			
	5大栄養素								
	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		
18 (火)	コーンビラフ			米	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 こしょう	
	揚げ鶏のレモン煮	鶏肉		でんぶん・砂糖	大豆油		レモン	塩・こしょう・しょうゆ	鶏肉・大豆
	根菜サラダ			砂糖	なたね油	にんじん	ごぼう・れんこん きゅうり	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	ポテトスープ	ウインナー		じゃがいも		にんじん・グリーンねぎ	キャベツ・しめじ	スープストック コンソメ・塩・こしょう	豚肉
19 (水)	小型パン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	円空里いもコロッケ	大豆・大豆たんぱく 豚肉・鶏肉		小麦粉・パン粉・里いも じゃがいも	大豆油・植物油脂	にんじん	たまねぎ・とうもろこし	塩	鶏肉・小麦・豚肉 大豆
	フルーツミックス			カクテルゼリー			みかん・パインアップル もも・りんご		もも・りんご・大豆
	焼きそば	豚肉・花かつお	青のり	中華めん	なたね油	にんじん	キャベツ 白しょうが漬け	塩・こしょう 焼きそばソース スープストック	りんご・小麦・豚肉 大豆
20 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	焼きぎょうざ	大豆粉・大豆たんぱく 豚肉・鶏肉		小麦粉・米粉 コーンスターチ・砂糖 加工でんぶん	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	鶏肉・ごま・小麦 豚肉・大豆
	野菜のナムル			砂糖	なたね油	チンゲンサイ・にんじん	大豆もやし・だいこん	米酢・鶏がらスープ 薄口しょうゆ	大豆・鶏肉
	麻婆豆腐	豚肉・豆腐		砂糖・でんぶん	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
21 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	ししゃものカレー揚げ		ししゃも	でんぶん・小麦粉	大豆油			カレー粉	小麦・大豆
	ひじきとツナの煮物	まぐろ油漬け・油あげ	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	枝豆	酒・しょうゆ・和風だし	大豆
	具だくさんみそ汁	豆腐 かつお節	わかめ いわし節				白菜・ごぼう えのきたけ・だいこん ねぎ	豆みそ・白こうじみそ	大豆
25 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	白身魚のみそがらめ	メルルーサ		でんぶん・砂糖	大豆油			酒・しょうゆ・豆みそ みりん	大豆
	カラフルあえ					ほうれんそう	キャベツ・もやし とうもろこし	薄口しょうゆ	
	のっぺい汁	油あげ・かつお節	こんぶ	里いも・こんにやく でんぶん		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	塩・薄口しょうゆ みりん	大豆
26 (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
	ささみフライ	鶏肉		小麦粉・パン粉・米粉	大豆油			塩・こしょう	鶏肉・小麦
	ソース							ソース	りんご・大豆
	キャベツのソテー				オリーブ油	ほうれんそう	キャベツ・しめじ とうもろこし	スープストック・塩 こしょう	
	根菜のポトフ	フランクフルト		じゃがいも		にんじん	たまねぎ・だいこん れんこん・枝豆	こしょう スープストック コンソメ・塩	豚肉・大豆
27 (木)	わかめごはん		わかめ	米・大麦・砂糖				塩	
	厚焼き卵	卵		でんぶん・砂糖	なたね油			みりん・塩・しょうゆ 穀物酢	卵・小麦・大豆
	切り干し大根の炒め煮	大豆		砂糖	ごま油・植物油脂	にんじん・こまつな	切り干し大根・しいたけ	酒・しょうゆ	ごま・大豆
	厚揚げと白菜のみそ汁	厚揚げ かつお節	わかめ いわし節			にんじん	白菜・えのきたけ・ねぎ	白こうじみそ	大豆
28 (金)	うどん	小麦たんぱく		小麦粉				塩	小麦
	じゃが芋のきんぴら			こんにやく・じゃがいも 砂糖	なたね油	にんじん		和風だし・しょうゆ みりん	
	大豆と小魚の揚げがらめ	大豆	かたくちいわし	でんぶん・砂糖・水あめ	大豆油			塩・しょうゆ・みりん 酒	大豆
	カレー南蛮	鶏肉・油あげ・かまぼこ		でんぶん	なたね油	にんじん	しいたけ・たまねぎ ねぎ	和風だし・しょうゆ ノンアレルギーカレールウ 塩	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(ピーナッツ)
- 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
- 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せん。
 - 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。