

令和7年度 4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			
		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 (水)	黒パン		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖 カラメル・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	とり肉のからあげ	鶏肉		でんぷん	大豆油	にんにく・しょうが		酒・しょうゆ	鶏肉・大豆
	カラフルポテト			じゃがいも	なたね油	にんじん	グリーンピース とうもろこし	コンソメ・塩・こしょう	
	春野菜スープ	かまぼこ			なたね油	にんじん	たまねぎ・たけのこ グリーンアスパラガス	スープストック・塩 こしょう	
	お祝いデザート (小中)	豆乳		砂糖・ブドウ糖・水あめ 果糖ブドウ糖液糖			いちご		大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	焼きウインナー	ウインナー							豚肉
	大根サラダ			砂糖	なたね油	にんじん	だいこん・きゅうり とうもろこし	しょうゆ・米酢・塩	
10 (木)	ポークカレー	豚肉・豆乳		じゃがいも	なたね油	にんじん	にんにく・しょうが たまねぎ・りんご	酒・カレー粉 スープストック・塩 こしょう・ケチャップ ウスターソース ノンアレルギーカレールー	豚肉・りんご・大豆
	お祝いデザート (海特)	豆乳		砂糖・ブドウ糖・水あめ 果糖ブドウ糖液糖			いちご		大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	さわらの塩こうじ焼き	さわら					ねぎ	酒・白こじみそ 塩こうじ	
	青菜のおかか和え	花かつお				ほうれんそう・にんじん	キャベツ	しょうゆ・みりん 和風だし	
	豚汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節	里いも		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ キャベツ	酒・豆みそ 白こじみそ 塩	豚肉・大豆
	わかめごはん		わかめ	米・大麦・砂糖					
	ししゃものからあげ		ししゃも	でんぷん	大豆油				大豆
	じゃがいもとツナの煮物	まぐろ油漬け		じゃがいも・砂糖	なたね油	にんじん	たまねぎ・枝豆	しょうゆ・和風だし みりん	大豆
	ゆばのすまし汁	ゆば・かつお節				ほうれんそう	えのきたけ だいこん	薄口しょうゆ・塩	大豆
	麦ごはん			米・大麦					
	とり肉のマヨネーズ焼き	鶏肉						塩・酒・こしょう 白こじみそ	鶏肉・大豆
	キャベツともやしの昆布和え		塩こんぶ			にんじん	キャベツ・もやし	塩	小麦・大豆
	大根のみそ汁	油あげ かつお節	わかめ いわし節				だいこん・白菜・ねぎ	豆みそ	大豆
	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
	ハンバーグ ケチャップソース	大豆たんぱく・豚肉 鶏肉		砂糖・ぶどう糖	豚脂	トマト	たまねぎ・しょうが にんにく	塩・こしょう・ケチャップ 小麦不使用しょうゆ ウスターソース	鶏肉・豚肉・大豆
	こんにやくサラダ			こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	とうもろこし・キャベツ	米酢・しょうゆ・塩	
	豆のポタージュ	大豆	牛乳	じゃがいも	なたね油	パセリ	たまねぎ・枝豆	ホワイトルウ スープストック・塩 こしょう	小麦・豚肉 大豆・乳
	麦ごはん			米・大麦					
	あじの竜田揚げ	あじ		でんぷん	大豆油		しょうが	しょうゆ・酒	大豆
	豚肉と大根の煮物	豚肉		砂糖	なたね油	さやいんげん	だいこん	酒・和風だし・しょうゆ みりん	豚肉
	みそけんちん汁	豆腐・油あげ かつお節	いわし節	里いも		にんじん	ごぼう・ねぎ	豆みそ・しょうゆ	大豆
	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	豚肉の 南濃みかんソース	豚肉		でんぷん・砂糖	大豆油		しょうが・みかん レモン	酒・米酢・しょうゆ・塩	豚肉・大豆
	きゅうりの赤しそ和え			砂糖		赤しそ	きゅうり・だいこん とうもろこし	塩	
	トマトと卵のスープ	ベーコン・卵		でんぷん	なたね油	トマト・にんじん グリーンねぎ	にんにく・しいたけ たまねぎ	塩・こしょう 薄口しょうゆ 鶏がらスープ・中華だし	豚肉・鶏肉・卵

※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			
		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		
21 (月)	麦ごはん							米・大麦	
	とり肉のみそがらめ	鶏肉		でんぷん・砂糖	大豆油			酒・しょうゆ・豆みそ みりん	鶏肉・大豆
	ひじきと大豆の煮物	大豆・油あげ	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	枝豆	しょうゆ・酒・和風だし	大豆
	沢煮焼	豚肉・かつお節				にんじん・みつば	ごぼう・だいこん えのきたけ	酒・薄口しょうゆ・塩	豚肉
	麦ごはん							米・大麦	
	揚げぎょうざ	大豆粉 豚肉 大豆たんぱく		小麦粉・加工でんぷん 水あめ・砂糖	大豆油・豚脂			キャベツ・しょうが	塩・しょうゆ オイスターソース こしょう
	中華丼の具	豚肉		でんぷん	なたね油	にんじん	しょうが・たまねぎ たけのこ・しいたけ キャベツ	酒・鶏がらスープ 中華だし・しょうゆ・塩 こしょう	豚肉・鶏肉
	豆腐のスープ	豆腐	わかめ				もやし	鶏がらスープ・中華だし 塩・こしょう 薄口しょうゆ	大豆・鶏肉
	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
	さけのハーブ焼き	さけ			なたね油	パセリ・バジル	にんにく・しょうが	酒・塩・こしょう	さけ
	青菜とポテトのソテー	ベーコン		じゃがいも	なたね油	こまつな・にんじん	たまねぎ	コンソメ・塩・こしょう	豚肉
	コーンスープ		牛乳		なたね油	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
	麦ごはん							米・大麦	
	いかのおおさ揚げ	いか	青のり		でんぷん	大豆油		酒・塩	いか・大豆
	たけのこのきんぴら	豚肉		こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	たけのこ	酒・しょうゆ・和風だし	豚肉
	なめこ汁	豆腐 かつお節	いわし節	里いも			なめこ・だいこん・ねぎ	豆みそ	大豆
	ソフトめん							小麦粉	塩
	オムレツ	卵			でんぷん・砂糖	大豆油		塩・醸造酢	卵・大豆
	じゃがいもとせんの切りサラダ				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
	ミートソース	豚肉			なたね油	にんじん・トマト	にんにく・しょうが たまねぎ グリーンピース	酒・ケチャップ ウスターソース・こしょう ノンアレルギーハンパシルウ スープストック・塩	豚肉
	麦ごはん							米・大麦	
	さばのカレー焼き	さば					しょうが	酒・カレー粉・塩 しょうゆ	さば
	切り干し大根のそぼろ煮	豚肉			砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん	切り干し大根・しいたけ	酒・和風だし・しょうゆ
	新玉ねぎと 厚揚げのみそ汁	生揚げ かつお節	わかめ いわし節	里いも			たまねぎ・ねぎ	豆みそ	大豆
	丸パン		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖	ショートニング			塩・イースト	小麦・乳
	メンチカツ	鶏肉		小麦粉・パン粉・米粉 コーンスターチ・砂糖 水あめ・麦芽糖	大豆油		セロリー・たまねぎ	塩・醸造酢・こしょう 魚醤	鶏肉・小麦 大豆
	中濃ソース							中濃ソース	大豆・りんご
	春キャベツのソテー	ベーコン			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・豚肉・小麦 大豆
	春雨ときのこのスープ					はるさめ	にんじん・パセリ	スープストック コンソメ・塩・こしょう	

※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ありますので、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・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。

- ★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、津海市、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、津海市のホームページ
 <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。

