

令和7年度 5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	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・くるみ そば・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			
	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		
1 (木)	麦ごはん ちくわのお茶天ぷら きゅうりの昆布あえ トマトとじゃがいものみそ汁	ちくわ	塩こんぶ いわし節	米・大麦 小麦粉・でんぷん	大豆油	茶	にんじん きゅうり・キャベツ しめじ・ねぎ トマト	塩 塩 塩 白ごうじみそ	小麦・大豆 小麦・大豆 大豆
2 (金)	わかめごはん かつおフライ じゃがいもの煮物 豆腐のすまし汁	かつお	わかめ	米・大麦・砂糖 小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖	大豆油		しょうが たまねぎ えのきたけ・ねぎ	塩 しょうゆ しょうゆ・みりん 和風だし 薄口しょうゆ・塩	小麦・大豆
7 (水)	黒パン ツナオムレツ ほうれん草とキャベツのソテー ミートボールと野菜のスープ		脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖・砂糖 カラメル	ショートニング 大豆油・マヨネーズ			塩・イースト 塩・しょうゆ・醸造酢	小麦・乳 りんご・卵・小麦 大豆
8 (木)	麦ごはん とりのから揚げ 五色和え 糸かまぼこのすまし汁	鶏肉 花かつお		米・大麦 でんぷん	大豆油		にんにく・しょうが キャベツ・だいこん もやし しいたけ・たけのこ ねぎ	酒・しょうゆ 和風だし・しょうゆ みりん 薄口しょうゆ・塩	鶏肉・大豆
9 (金)	はくはん さばの香味焼き ひじきのそぼろ煮 大根のみそ汁	さば 鶏肉・大豆 油あげ・豆腐 かつお節		米 こんにやく・砂糖	なたね油		ねぎ・しょうが にんじん・さやいんげん だいこん・えのきたけ ねぎ	酒・みりん・しょうゆ 酒・しょうゆ・和風だし 豆みそ	さば 鶏肉・大豆 大豆
12 (月)	麦ごはん コーン焼売 豚キムチどんの具 キャベツと春雨のスープ	小麦たんぱく・豆腐 大豆たんぱく・たら 豚肉		米・大麦 小麦粉・パン粉 でんぷん・砂糖・液糖 しらたき・砂糖	豚脂 ごま油		とうもろこし・たまねぎ にんにく・しょうが たまねぎ・ねぎ はくさいキムチ	酒・みりん・塩 酒・しょうゆ・塩 鶏がらスープ 中華だし・酒・鶏豚湯 塩・こしょう 薄口しょうゆ	小麦・豚肉・大豆 ごま・鶏肉・豚肉 大豆 豚肉・鶏肉
13 (火)	はくはん おろしハンバーグ 五目豆 若竹汁	大豆たんぱく・鶏肉		米 じゃがいも・砂糖	豚脂		たまねぎ・だいこん こんにやく・砂糖 みつば	塩・薄口しょうゆ みりん 和風だし・しょうゆ みりん・酒 薄口しょうゆ・塩	鶏肉・豚肉・大豆 鶏肉・大豆
14 (水)	米粉パン 白身魚のトマトだれ アスパラガスのソテー ポテトスープ	ほき ベーコン	脱脂粉乳	小麦粉・米粉・砂糖 でんぷん・砂糖	ショートニング 大豆油 なたね油		トマト グリーンアスパラガス キャベツ・とうもろこし	塩・イースト 酒・米酢・しょうゆ コンソメ・しょうゆ・塩 こしょう	小麦・乳 大豆 豚肉
15 (木)	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き 赤しそあえ 玉ねぎのみそ汁	豚肉		米・大麦 砂糖	砂糖		りんご・しょうが きゅうり・もやし キャベツ たまねぎ・だいこん ねぎ	しょうゆ・白ワイン 塩 白ごうじみそ	豚肉・りんご 大豆
16 (金)	ソフトめん 新じゃがのから揚げ ごぼうサラダ 山吹ソース			小麦粉 じゃがいも	大豆油			塩 塩・こしょう 薄口しょうゆ・米酢・塩	小麦 大豆 大豆・ごま
19 (月)	はくはん 厚揚げの和風あん 西美濃野菜のおひたし 具だくさん汁	生揚げ 花かつお 油あげ・豆腐 かつお節		米 砂糖・でんぷん	なたね油		ねぎ きゅうり・もやし えのきたけ・だいこん ごぼう・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・米酢 みりん・薄口しょうゆ 薄口しょうゆ・塩	大豆

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・くるみ そば・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				
	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			
20 (火)	麦ごはん あじのレモン煮 切り干し大根のピリ辛炒め 豚汁	あじ 鶏肉		米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油		レモン	酒・塩・しょうゆ 酒・しょうゆ・豆板醤 酒・豆みそ	大豆 鶏肉・大豆・ごま 豚肉・大豆	
21 (水)	食パン 白身魚フライ ノエッグタルトソース キャベツのソテー ミネストローネ		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉 小麦でんぷん・砂糖	ショートニング なたね油・大豆油			塩・イースト 塩 塩・しょうゆ・醸造酢	小麦・乳 小麦・大豆 大豆	
22 (木)	はくはん 鶏肉のねぎみそ焼き 新じゃがのきんぴら 麩のすまし汁	鶏肉		米 砂糖				米 しょうが・ねぎ にんじん	酒・しょうゆ・みりん 白ごうじみそ 和風だし・しょうゆ みりん 薄口しょうゆ・塩	鶏肉
23 (金)	麦ごはん(委託) 春巻き チンゲン菜のナムル 中華卵スープ	大豆粉・豚肉		米・大麦 小麦粉・でんぷん 水あめ・砂糖・はるさめ コーンフラワー	なたね油・豚脂 ショートニング・大豆油 香味油			にんじん キャベツ・しょうが たまねぎ・しいたけ	小麦・豚肉・大豆	
26 (月)	麦ごはん いかフリッター もやしのサラダ ハヤシソース	大豆たんぱく・いか		米・大麦 小麦粉・コーンスターチ 砂糖	なたね油・大豆油 なたね油			塩・ベーキングパウダー 米酢・薄口しょうゆ・塩 もやし・きゅうり とうもろこし	小麦・大豆 小麦・大豆	
27 (火)	はくはん 豆腐揚げのそぼろあん 野菜と豚肉の炒め物 たぬき汁	豆腐・鶏肉		米 でんぷん・砂糖	なたね油			しょうが しょうが・たまねぎ キャベツ・もやし	大豆・鶏肉 豚肉・鶏肉	
28 (水)	小型パン 野菜コロッケ フルーツミックス 焼きそば		脱脂粉乳	小麦粉・砂糖 小麦粉・パン粉 じゃがいも・小麦でん粉 砂糖	ショートニング 大豆油			にんじん・かぼちゃ 枝豆・たまねぎ みかん・バインアップル もも・りんご	小麦・乳 小麦・大豆 小麦・大豆	
29 (木)	コーンピラフ ミートボールの南蛮みかんソース 春野菜のアーモンドあえ クリームスープ	ウインナー		米 でんぷん・砂糖	なたね油			パセリ たまねぎ・とうもろこし マッシュルーム	豚肉	
30 (金)	麦ごはん いわしの蒲焼き風 肉じゃが 厚揚げとキャベツのみそ汁	いわし 豚肉		米・大麦 でんぷん・砂糖	大豆油			しょうが たまねぎ・枝豆 キャベツ・えのきたけ ねぎ	大豆 豚肉・大豆 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
- 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
 - 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。
 - 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。
 ●朝夕の食事で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
 <<からのガイド→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。

