令和7年度 11月こんだて材料表

日 (曜)	3つの食品群	11 (C	ינות	興り	ホ (あか) 黄 (き) 緑 (みどり)					
曜)		おまに休たつく	ス±レニかる合旦	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とになる食品		調味料等	アレルゲン28品目 えび かに 小麦 そは	
(権)	5大栄養素	おもに体をつくるもとになる食品 たんぱく質 無機質		炭水化物	ーのもとになる食品 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	だタミン			くるみ 卵 乳 落花生	
	6つの食品群	肉・魚・卵・豆・豆製品		穀類・いも類・砂糖	油脂類		その他の野菜・果物		他20品目※	
_	麦ごはん	內無非立立茲曲	170 /14/24 17 ///	米·大麦	/M/IDAR	柳灰凸灯木	ての心の日本 木田		ISEO III II A	
	いかのあんからめ	いか		でんぷん・砂糖	大豆油			白ワイン・中華だし	いか・大豆	
4								ウスターソース		
								ケチャップ・しょうゆ		
(火)	きんぴらごぼう			こんにゃく・砂糖	ごま油・ごま	にんじん・さやいんげん	ごぼう	酒・しょうゆ・みりん	ごま	
								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	だいこん・ねぎ	酒・豆みそ・白こうじみそ	豚肉·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	
	ハンバーグきのこソース			砂糖・ぶどう糖	豚脂・なたね油	トムト	たまねぎ・しょうが	塩・香辛料・ケチャップ	鶏肉·豚肉·大豆	
5		鶏肉					にんにく・しめじ	小麦不使用しょうゆ		
(ak)			<u> </u>		<u> </u>		えのきたけ	ウスターソース		
()()	ポテトソテー	ベーコン		じゃがいも	なたね油	チンゲンサイ	たまねぎ	チキンコンソメ・塩	鶏肉・豚肉・小麦	
-		+ 4 1			de L. St.	/- / I × / × I · I	ودين المسالمة	こしょう	大豆	
	コンソメスープ	ウインナー		w ±=	なたね油	にんじん・パセリ	たまねぎ・キャベツ	塩・こしょう・コンソメ	豚肉	
-	麦ごはん			米・大麦	+=:::			4 5	大豆	
	さつまいもチップス わかめサラダ		わかめ	さつまいも	大豆油 なたね油		だいこん・きゅうり	塩 薄口しょうゆ・米酢・塩	人立	
6	1ンル'0.1リ ノブ		17/1/07	砂糖	'み/こ1み/田		とうもろこし	一分口しよりか, 火肚, 一一		
L	ビーンズカレー	豚肉・大豆・ひよこ豆	<u> </u>	+	なたね油	にんじん	とつもろこし にんにく・しょうが	赤ワイン・カレ一粉・塩	豚肉・りんご・大豆	
(不)		豆乳			· ひ / 二 1 ぴ / 田	12/00/0	たまねぎ・りんご	赤ワイン・カレー材・塩 スープストック・ケチャップ	1200-200-10五	
		<u> </u>					7.5486 9700	ウスターソース・こしょう		
								ノンアレルゲンカレールウ		
\dashv	きつねごはん	油あげ		米·砂糖		にんじん	枝豆	しょうゆ・みりん・酒	大豆	
	かいづっちコロッケ			小麦粉・パン粉・米粉	大豆油		たまねぎ	ブイヨン・塩・こしょう	小麦·大豆	
				じゃがいも・砂糖						
7	きゅうりのサラダ			砂糖	なたね油	トマト	きゅうり・キャベツ	薄口しょうゆ・塩		
(金)	海津トマトドレッシング						だいこん・とうもろこし			
							レモン			
Ī	ベーめん汁	豚肉・かつお節		米麺		ほうれんそう	しいたけ・なす	酒・薄口しょうゆ・塩	豚肉	
Ī	ぎふみかんゼリー			砂糖・液糖・水あめ			みかん			
	麦ごはん			米·大麦						
	鶏肉の竜田揚げ	鶏肉		でんぷん	大豆油		しょうが	白ワイン・みりん	鶏肉·大豆	
10								しょうゆ		
	高野豆腐の煮物	高野豆腐		じゃがいも・砂糖		にんじん	しいたけ・枝豆	和風だし・しょうゆ・みりん		
	大根のみそ汁	油あげ	いわし節					豆みそ	大豆	
		かつお節					白菜・ねぎ			
	麦ごはん	L . >		米·大麦			مد . ا			
	さわらのねぎこうじ焼き 昆布和え	さわら	塩こんぶ	砂糖		にんじん	ねぎ きゅうり・キャベツ	しょうゆ・塩こうじ しょうゆ・みりん	小麦·大豆	
(火)	正		温こんふ	砂棉			だいこん	しょうか・みりん	小友・人豆	
-	 さつま汁	豚肉・豆腐・かつお節	いわし筋	こんにゃく・さつまいも		にんじん	白菜・ねぎ	酒・白こうじみそ	豚肉·大豆	
_	黒パン	かい	脱脂粉乳	小麦粉・黒砂糖・砂糖	ショートニング	12,0070	山木 16C	塩・イースト	小麦・乳	
			かいコロ リノナ ずし	カラメル				- 1 21	7 7	
}	ミートボール	大豆たんぱく・鶏肉			大豆油・チキンオイル		キャベツ・たまねぎ	塩・香辛料・ケチャップ	鶏肉·大豆	
		The state of the s						ウスターソース		
12	大根サラダ			砂糖	なたね油	にんじん	だいこん・きゅうり	しょうゆ・米酢・塩		
(水)							とうもろこし	_		
ļ	クリームシチュー	鶏肉	牛乳	じゃがいも	なたね油	にんじん	たまねぎ・しめじ	白ワイン	鶏肉・小麦・豚肉・乳	
								スープストック・塩		
								こしょう・ホワイトルウ		
	赤しそごはん			米·大麦·砂糖		赤じそ		塩		
Ī	厚焼き卵	卵		タピオカでんぷん	なたね油			みりん・塩・しょうゆ	卵・小麦・大豆	
13				砂糖				穀物酢		
(木)	肉じゃが	豚肉			なたね油	にんじん・さやいんげん	たまねぎ	酒・しょうゆ・和風だし	豚肉	
-				砂糖				みりん	<u> </u>	
	豆乳汁	鶏肉・油あげ		里いも		にんじん	だいこん・しめじ・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩	鶏肉·大豆	
		豆乳・かつお節		.1. == 40	İ			r-		
	ソフトめん		<u>i</u>	小麦粉			4. 3.1 7.0	塩	小麦	
	揚げぎょうざ	大豆粉・大豆たんぱく		小麦粉・でんぷん・砂糖	スロ油・豚脂		キャベツ・しょうが	塩・しょうゆ・香辛料	小麦·豚肉·大豆	
14	中華サーゲ	豚肉	わかめ	水あめ	to to bo in	I= / 1° /	セハー/・キュミロ	オイスターソース	-	
	中華サラダ		わかめ	砂糖	なたね油	にんじん	だいこん・きゅうり とうもろこし	薄口しょうゆ・米酢・塩		
(金)	肉みそソース	豚肉		砂糖・でんぷん	なたね油	にんじん	しょうが・たまねぎ	白ワイン・豆みそ	豚肉	

- ★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。

	3つの食品群 5大栄養素 6つの食品群	赤 (あか) おもに体をつくるもとになる食品		黄 (き) おもにエネルギーのもとになる食品		緑 (みどり) おもに体の調子を整えるもとになる食品		十乳は、毎日 フさまり	アレルゲン28品目えび かに 小麦 そは
日									
(曜)		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタ	ミン		くるみ 卵 乳 落花
(唯)		肉·魚·卵·豆·豆製品		穀類・いも類・砂糖	油脂類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物		他20品目※
	麦ごはん	77 20 = = 200	1 10 114154 1 111	米·大麦	75.00	10.74 22.74	Carle Park Skills		1011-11
	豚肉のみそがらめ	豚肉		でんぷん・砂糖	大豆油			白ワイン・しょうゆ	豚肉·大豆
								豆みそ・みりん	
17	五目きんぴら	さつまあげ		じゃがいも・こんにゃく	なたね油	にんじん・ピーマン	ごぼう	しょうゆ・和風だし	
(月)				砂糖				みりん	
	きのこのかきたま汁	かまぼこ・豆腐・卵	<u> </u>	でんぷん		こまつな	しめじ・えのきたけ	薄口しょうゆ・塩	大豆·卵
		かつお節					しいたけ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	7 1 2 1
	麦ごはん			米·大麦					
18	さけの香味焼き	さけ					しょうが・ねぎ	薄口しょうゆ・白ワイン	さけ
18	キャベツのおかか和え	花かつお				にんじん・ほうれんそう		しょうゆ	
(火)	厚揚げのみそ汁	生揚げ	いわし節	里いも		1 0 10	だいこん・えのきたけ	豆みそ	大豆
	14-18017 43-77 (71	かつお節	1,104,	1 0			ねぎ		74
	米粉パン		脱脂粉乳	小麦粉・米粉・砂糖	ショートニング		10-2	塩・イースト	小麦·乳
19	白身魚のパセリ揚げ	ほき	1501H 53 10	米粉・でんぷん	大豆油	パセリ		白ワイン・塩・こしょう	大豆
19	じゃがいものせん切りサラダ	10.0		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)		ベーコン・豆腐		5 (10 ° 6 15 1)11	なたね油	トマト・にんじん	にんにく・たまねぎ	スープストック・塩	豚肉·大豆
	T CERNOT				672-167A	チンゲンサイ・こまつな	!	こしょう	15.14 7 (11)
	麦ごはん			米·大麦		20121		- 5- 7	
	鶏肉のおろしかけ	鶏肉		砂糖			だいこん	塩・白ワイン	鶏肉
	MIP 07 03 3 0 17	Jaj Pi		17.17.10			720 270	薄口しょうゆ・みりん	74 P.
20	ひじきとツナの煮物	まぐろ油漬け	ひじき	こんにゃく・砂糖	なたね油	にんじん	枝豆	しょうゆ・酒・和風だし	大豆
(木)	0.0557,000	さつまあげ	0.05	C701C (0 \ 1940a	<i>'</i> -67-21-67Ш	12/00/0	12.7	しようが相相風にし	人立
	里芋のみそ汁	油あげ	いわし節	里いも			キャベツ・えのきたけ	豆みそ	大豆
	2 1007 (7)	かつお節	о чусщі	1			ねぎ	207 (74
	麦ごはん(委託)	75 205 Д1		米•大麦			100		
	大豆と小魚の揚げがらめ	★ □	かたくちいわし	でんぷん・砂糖・水あめ	十百油			塩・しょうゆ・みりん	大豆
21	豚丼の具	豚肉	W-12/201-17C	こんにゃく・砂糖	なたね油	にんじん	しょうが・たまねぎ	酒・しょうゆ・和風だし	豚肉
(金)		13×1~1		こんにつくりが	/み/こ14/ 四	1270070	ごぼう	みりん	DA IA
		油あげ・かつお節				こまつな・ほうれんそう	<u> </u>	薄口しょうゆ・塩	大豆
	ひじきごはん	かつお粉	しらす干し・ひじき	米・大麦・でんぷん		広島菜・京菜	00.7217-720.0270	塩・しょうゆ・昆布エキス	小麦·大豆
	00221870	D. 2034)	059 10 002	砂糖		だいこん葉		温・しょが・比切エイス	小友。人立
	さんまのみぞれ煮	さんま		でんぷん・砂糖		/2012/0 _*	だいこん	みりん・しょうゆ・塩	小麦·大豆
25	おからの炒り煮	おから・鶏肉・油あげ		こんにゃく・砂糖	なたね油	にんじん	ごぼう・ねぎ	酒・和風だし・しょうゆ	大豆·鶏肉
(火)		豆乳		27012 (CV 1976)	<i>'</i> &/_1&/Ш	12/00/0	C187 18C	1 相風にし しょハタ	八立 知内
	秋のすまし汁	かまぼこ・豚肉			<u> </u>	にんじん・こまつな	しめじ・えのきたけ	薄口しょうゆ・塩・酒	豚肉
	1009 & 6/1	かつお節				12/00/0°24 3/4	れんこん		DA IA
	小型パン	ひ・つ02削	脱脂粉乳	小麦粉•砂糖	ショートニング		1070070	塩・イースト	小麦·乳
	春巻き	大豆粉·豚肉	かいからりょうし	小麦粉・でんぷん	なたね油・豚脂	にんじん	キャベツ・しょうが	塩・しょうゆ・香辛料	小麦·豚肉·大豆
	866	八立初		コーンフラワー	ショートニング・大豆油	1270070	たまねぎ・しいたけ	温しよりかっ日十七	小友 脉闪 八立
26				はるさめ・砂糖・水あめ	!		726486 001211		
	フルーツ杏仁豆腐			豆乳ゼリー	目外川		もも・りんご		もも・りんご・大豆
(水)	ブル ブロニ立画			立れとり			パインアップル		66.9/0こ・八豆
	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	ハインアッフル キャベツ・しょうが漬け	協キスげいフ・指	りんご・小麦・豚肉
	死さては		月のり	中華のん	/よ/こ/4/田		イヤベノ・しょうか頂け	スープストック・こしょう	大豆
	はくはん		<u> </u>	*	<u> </u>			A-7Aドック・こしょう	人立
	厚揚げの肉みそかけ	豆乳・鶏肉		本 砂糖・でんぷん	なたね油・植物油脂		しょうが	酒・豆みそ・みりん	大豆·鶏肉
27	厚摘りの例みてかり じゃがいものカレー煮	エれ 枸N		じゃがいも・砂糖	なたね油・個初油脂	にんじん	たまねぎ・枝豆	酒・しょうゆ・塩・カレー粉	
(木)	つくね汁	豚肉・鶏肉・かつお節		でんぷん・砂糖	'み/こ1み/田	にんじん	たまねぎ・だいこん	塩・香辛料・薄口しょうゆ	下豆 豚肉·鶏肉
	7 \16/1	旅内・海内・か J お印 えんどう豆たんぱく		こんにゃく		12/00/0	しいたけ・ねぎ	発酵調味料	から 強心
	麦ごはん	えんとフェにかはく	i I	米・大麦	<u> </u>		しいにいいねさ	元时间怀种	+
	大学いも			1	大豆油			しょうか・ムル/・少杯	大豆
		死 内		さつまいも・砂糖		I= / I* /	1 ようが・セームギ	しょうゆ・みりん・米酢	1
28	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	酒・鶏がらスープ	豚肉·鶏肉
(金)							たけのこ・しいたけ	中華だし・しょうゆ・塩	
	*** 7			1+7+14		-/ */ . T \ だいコ /	白菜	こしょう	전 ch
	春雨スープ			はるさめ		にんじん・チンゲンサイ	もやし	鶏がらスープ・中華だし	鶏肉
	I	I	i		i	ĺ	i	薄口しょうゆ・塩・こしょう	1

※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、アレルゲン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。