

## 令和7年度 2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)		アレルゲン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となる食品		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となる食品			
		5大栄養素 たんぱく質	無機質 炭水化物	脂質 ビタミン	油脂類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物		
2 (月)	6つの食品群 麦ごはん 肉だんごの 南濃みかんソース きゅうりともやしの昆布和え トマトとさといものみそ汁	肉・魚・卵・豆・豆製品 大豆たんぱく・鶏肉 塩こんぶ 里いも	牛乳・海藻・小魚 穀類・いも類・砂糖 砂糖	大豆油・チキンオイル キャベツ・たまねぎ にんじん トマト	米・大麦 炭水化物 脂質 ビタミン	くるみ 卵 乳 落花生 其他20品目※	えび かに 小麦 そば くるみ 卵 乳 落花生 他20品目※		
3 (火)	赤しそごはん いわしの蒲焼き風 三色和え みぞれ汁 節分豆		米・大麦・砂糖 でんぶん・砂糖 大豆油	赤じそ しょうが ほうれんそう・にんじん キャベツ・とうもろこし ねぎ	塩	鶏肉・大豆	塩・こしょう・米酢 しょうゆ・香辛料 小麦・大豆		
4 (水)	黒パン 白身魚のりんごソース じゃがいものトマト煮 コーンスープ	脱脂粉乳 大豆油	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			
5 (木)	麦ごはん みぞれハンバーグ ひじきの炒め煮 白菜ときのこのみそ汁	大豆たんぱく・鶏肉 豚肉	米・大麦 じゃがいも・砂糖	豚脂	りんご にんじん・トマト さやいんげん	白ワイン・米酢・しょうゆ 白ワイン・ケチャップ・塩 スープストック・ウスターソース	りんご・大豆 豚肉	塩・こしょう・米酢 しょうゆ・みりん	
6 (金)	麦ごはん バター・アルフォルノ ミートライス ミネストラ (野菜のスープ)		米・大麦 じゃがいも	植物油脂	バセリ	にんにく にんじん・トマト にんじん・トマト ほうれんそう	塩・こしょう 赤ワイン・塩・コンソメ ケチャップ・ウスターソース コンソメ・鶏がらスープ 塩・こしょう	白ワイン・米酢・しょうゆ 大豆	
9 (月)	麦ごはん 鶏肉のカレー揚げ 大根とツナの煮物 さつまいものみそ汁	鶏肉	米・大麦 でんぶん	大豆油	にんじん・さやいんげん	じょうゆ・白ワイン にんじん・さやいんげん 白葉・えのきだけ・ねぎ	鶏肉・大豆 大豆 白葉・和風だし・しょうゆ 白葉・じょうゆ	白葉・和風だし・しょうゆ 白葉・鶏肉	
10 (火)	麦ごはん 厚揚げのねぎみそたれ 豚丼の具 五目汁	厚揚げ	米・大麦 砂糖	いわし節	さつまいも にんじん・さやいんげん	にんにく にんじん・ほれんそう にんじん・ほれんそう	じょうゆ 豆みそ・みりん 酒・じょうゆ 豆みそ・みりん	白葉・じょうゆ 豆みそ・みりん 白葉・和風だし・しょうゆ 白葉・じょうゆ	
12 (木)	麦ごはん さけの甘酢だれ 肉じゃが 大根のみそ汁	さけ	米・大麦 砂糖・でんぶん	わかつお節	じらつき・じゃがいも	にんじん にんじん	にんじん・白葉・なめこ にんじん・白葉・なめこ	白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ	
13 (金)	ソフトめん かぼちゃコロッケ ごぼうサラダ ミートソース		小麦粉 小麦粉・パン粉・砂糖 砂糖		なたね油 なたね油	にんじん にんじん・トマト	豆みそ くるみ 卵 乳 落花生 其他20品目※	白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ	

日 (曜)	3つの食品群	赤(あか)		黄(き)		緑(みどり)		アレルゲン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となる食品		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となる食品			
		5大栄養素 たんぱく質	無機質 炭水化物	脂質 ビタミン	油脂類	緑黄色野菜	その他の野菜・果物		
2 (月)	6つの食品群 麦ごはん 大豆と小魚の揚げがらめ 海藻サラダ ポークカレー	肉・魚・卵・豆・豆製品 大豆	牛乳・海藻・小魚 わかつお節	穀類・いも類・砂糖 砂糖	くるみ 卵 乳 落花生 塩	米・大麦 塩・こしょう・みりん 塩・しょうゆ・きゅうり じゃがいも	くるみ 卵 乳 落花生 塩・こしょう・米酢 塩・醤造酢 白葉・えのきだけ	えび かに 小麦 そば くるみ 卵 乳 落花生 他20品目※	
3 (火)	赤しそごはん つくね団子のねぎだれ 切り干し大根のそぼろ煮 豆腐とわかめのみそ汁	いわし みぞれ汁 節分豆	でんぶん・砂糖 大豆油	大豆油	にんじん にんじん・さやいんげん にんじん	米・大麦 塩・こしょう・米酢 にんじん・さやいんげん 白葉・えのきだけ	くるみ 卵 乳 落花生 塩・こしょう・米酢 にんじん・さやいんげん 白葉・えのきだけ	大豆	
4 (水)	黒パン 白身魚のりんごソース じゃがいものトマト煮 コーンスープ	脱脂粉乳 豚肉	小麦粉・黒砂糖・砂糖 じゃがいも・砂糖	ショートニング なたね油	りんご にんじん・トマト さやいんげん	塩・イースト 白ワイン・米酢・じょうゆ ホワイトルウ・塩 スープストック・こしょう	白葉・鶏肉	小麦・乳	
5 (木)	麦ごはん みぞれハンバーグ ひじきの炒め煮 白菜ときのこのみそ汁	大豆たんぱく・鶏肉 豚肉	米・大麦 じゃがいも・砂糖	豚脂	たまねぎ・だいこん にんじん	塩・こしょう・香辛料 白葉・和風だし・じょうゆ 白葉・じょうゆ	鶏肉・豚肉・大豆	塩・こしょう・米酢 じょうゆ・みりん	
6 (金)	麦ごはん バター・アルフォルノ ミートライス ミネストラ (野菜のスープ)		米・大麦 じゃがいも	植物油脂	バセリ	にんにく にんじん・トマト にんじん・トマト ほうれんそう	塩・こしょう 赤ワイン・塩・コンソメ ケチャップ・ウスターソース コンソメ・鶏がらスープ 塩・こしょう	白葉・和風だし・じょうゆ 白葉・鶏肉	
9 (月)	麦ごはん 鶏肉のカレー揚げ 大根とツナの煮物 さつまいものみそ汁	鶏肉	米・大麦 でんぶん	大豆油	にんじん・さやいんげん	じょうゆ・白ワイン にんじん・さやいんげん 白葉・えのきだけ・ねぎ	鶏肉・大豆 大豆 白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ	白葉・和風だし・じょうゆ 白葉・鶏肉	
10 (火)	麦ごはん 厚揚げのねぎみそたれ 豚丼の具 五目汁	厚揚げ	米・大麦 砂糖	いわし節	さつまいも	にんにく にんじん・ほれんそう	じょうゆ 豆みそ・みりん 酒・じょうゆ 豆みそ・みりん	白葉・じょうゆ 豆みそ・みりん 白葉・和風だし・じょうゆ 白葉・じょうゆ	
12 (木)	麦ごはん さけの甘酢だれ 肉じゃが 大根のみそ汁	さけ	米・大麦 砂糖・でんぶん	わかつお節	じらつき・じゃがいも	にんじん にんじん	にんじん・白葉・なめこ にんじん・白葉・なめこ	白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ	
13 (金)	ソフトめん かぼちゃコロッケ ごぼうサラダ ミートソース		小麦粉 小麦粉・パン粉・砂糖 砂糖		なたね油 なたね油	にんじん にんじん・トマト	豆みそ くるみ 卵 乳 落花生 其他20品目※	白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ 白葉・じょうゆ	

- ★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  
 <くらしのガイドー子育てー小学校・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。



### ※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おります。  
 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。
  - \*じょうゆ(じょうゆ・薄口じょうゆ・白じょうゆ) … 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。