

令和8年度 7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29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			
	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 (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
	白身魚の 南濃みかんソース	たら		でんぶん・砂糖	大豆油		みかん・レモン	白ワイン・米酢 しょうゆ	大豆
	キャベツソテー				なたね油	にんじん・甘長ピーマン	キャベツ・とうもろこし	チキンコンソメ・塩 こしょう・しょうゆ	鶏肉・小麦・大豆
	海津なす入りミネストローネ	ベーコン・大豆				トマト・にんじん かぼちゃ・パセリ	たまねぎ・なす	スープストック・塩 こしょう	豚肉・大豆
2 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	さけのみそマヨネーズ焼き 赤しそ和え	さけ		砂糖	ノンエッグマヨネーズ	にんじん・赤じそ	キャベツ・きゅうり もやし	白ワイン・白こじみそ 塩	さけ・大豆
	けんちん汁	油あげ・豆腐・かつお節		里いも		にんじん	ごぼう・だいこん しいたけ・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩	大豆
3 (金)	麦ごはん			米・大麦					
	豆腐ハンバーグ	豆腐・大豆たんぱく 鶏肉		でんぶん・砂糖	豚脂		たまねぎ	みりん・塩・香辛料	鶏肉・豚肉・大豆
	ごぼうサラダ			砂糖	なたね油	にんじん	ごぼう・キャベツ きゅうり	薄口しょうゆ・米酢・塩	
	ポークカレー	豚肉・豆乳		じゃがいも	なたね油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ りんご・枝豆	赤ワイン・塩・こしょう カレー粉 スープストック ローレル ウスターソース ノンアレルギーカレールウ	豚肉・りんご・大豆
6 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	小魚のからあげ	いわし		でんぶん コーンスターチ	大豆油			塩	大豆
	ひじきのそぼろ炒め	豚肉・大豆	ひじき	こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん・さやいんげん		酒・しょうゆ・和風だし	豚肉・大豆
	なすのみそ汁	豆腐・油あげ かつお節	いわし節	じゃがいも			なす・えのきたけ・ねぎ	白こじみそ・豆みそ	大豆
	星型ハンバーグおろしがけ	大豆たんぱく・豚肉 鶏肉		砂糖・ぶどう糖 でんぶん	豚脂・なたね油	トマト	たまねぎ・しょうが にんにく・だいこん	塩・香辛料 小麦不使用しょうゆ 酒・薄口しょうゆ みりん	鶏肉・豚肉・大豆
	五色和え		塩こんぶ	砂糖		にんじん	きゅうり・キャベツ だいこん・とうもろこし	しょうゆ・みりん	小麦・大豆
	セタ汁	まぐろ油漬け・かまぼこ かつお節		はるさめ・しらたき		オクラ	えのきたけ・とうがん	塩・薄口しょうゆ	大豆
8 (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
	タンドリーチキン	鶏肉・豆乳			なたね油		にんにく・しょうが とうもろこし・レモン	塩・カレー粉 ウスターソース ケチャップ	鶏肉・大豆
	きゅうりとじゃがいものサラダ			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	
	キャベツスープ	ベーコン				にんじん	キャベツ・たまねぎ しめじ	スープストック・塩 こしょう	豚肉
9 (木)	はくはん			米					
	ちくわのいそべ揚げ	ちくわ	青のり	でんぶん・米粉	大豆油				大豆
	キムたくごはんの具	豚肉			なたね油	にんじん	にんにく・たくあん漬 けはくさいキムチ たまねぎ・ねぎ	白ワイン・しょうゆ・塩 こしょう・中華だし	豚肉・大豆
	モロヘイヤのみそ汁	厚揚げ かつお節	いわし節			モロヘイヤ・にんじん	切り干し大根・なめこ	白こじみそ	大豆
10 (金)	ソフトめん			小麦粉				塩	小麦
	オムレツ	卵		でんぶん・砂糖	大豆油			塩・醸造酢	卵・大豆
	こんにやく入り キャベツサラダ			こんにやく・砂糖	なたね油	にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし・レモン	薄口しょうゆ	
	夏野菜入りミートソース	豚肉・牛肉			オリーブ油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ なす・ズッキーニ	ケチャップ ウスターソース ハヤシルウ デミグラスソース スープストック・塩 こしょう	牛肉・鶏肉・豚肉 小麦・ゼラチン・大豆
13 (月)	麦ごはん			米・大麦					
	鶏肉のヤンニョムソース	鶏肉		でんぶん・砂糖	大豆油		にんにく	白ワイン・ケチャップ コチュジャン・しょうゆ みりん	鶏肉・大豆
	じゃがいもの炒め物			じゃがいも・砂糖 でんぶん	なたね油	にんじん・チンゲンサイ	しょうが・たまねぎ	酒・しょうゆ・中華だし	
	韓国風わかめスープ		わかめ			にんじん	たまねぎ・とうもろこし ねぎ	中華だし・鶏豚湯・塩 こしょう・薄口しょうゆ	豚肉・鶏肉

※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29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		炭水化物		脂質			
		6つの食品群		ビタミン					
		たんぱく質	無機質						
		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		
14 (火)	はくはん			米					
	鮎のあんかけ	あゆ		でんぶん・砂糖	大豆油		たまねぎ	米酢・薄口しょうゆ みりん	大豆
	なすのみそ炒め			砂糖・でんぶん	なたね油	にんじん・甘長ピーマン	なす・たまねぎ・しめじ	豆みそ・しょうゆ	
	さわにわん	豚肉・かつお節		こんにやく		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	酒・薄口しょうゆ・塩 黒こしょう	豚肉
15 (水)	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
	肉団子のケチャップソース	大豆たんぱく・鶏肉		でんぶん・水あめ	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 ウスターソース	鶏肉・大豆
	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	
	ベーコンと夏野菜の クリームスープ	ベーコン	牛乳		なたね油	にんじん・かぼちゃ パセリ	たまねぎ・ズッキーニ 枝豆	スープストック・塩 黒こしょう ホワイトルウ	豚肉・小麦・大豆・乳
16 (木)	麦ごはん			米・大麦					
	あじの香味焼き	あじ			ごま油		にんにく・しょうが ねぎ	しょうゆ・みりん 白ワイン	ごま
	梅おかかあえ	花かつお		液糖・水あめ・砂糖		にんじん・赤じそ	だいこん・もやし きゅうり	りんご酢・梅肉加工品 塩・穀物酢 薄口しょうゆ	りんご
	おくらと冬瓜のみそ汁	豚肉・豆腐 かつお節	いわし節	じゃがいも		オクラ	とうがん・えのきたけ	白ワイン・白こじみそ 麦みそ	豚肉・大豆
17 (金)	麦ごはん(委託)			米・大麦					
	かぼちゃの天ぷら			でんぶん・米粉	大豆油	かぼちゃ		塩	大豆
	トマト豚丼の具	豚肉		砂糖	なたね油	にんじん・トマト	にんにく・たまねぎ ズッキーニ・ごぼう ねぎ	白ワイン・しょうゆ 和風だし・みりん	豚肉
	おたのしみデザート		バニラヨーグルト	砂糖					乳



令和8年度 9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29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		
1 (火)	麦ごはん			米・大麦					
	枝豆コロッケ	大豆たんぱく		小麦粉・パン粉・砂糖 じゃがいも・コーンスターチ	なたね油・大豆油		枝豆	塩・こしょう	小麦・大豆
	フルーツミックス			カクテルゼリー			パインアップル もも・りんご		もも・りんご・大豆
	夏野菜カレー	豚肉・豆乳			なたね油	トマト・かぼちゃ ピーマン	しょうが・にんにく たまねぎ・なす・りんご	ノンアレルギーカレールウ ウスターソース・赤ワイン ケチャップ・塩 カレー粉・スープストック	豚肉・りんご・大豆
2 (水)	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
	ハンバーグ ケチャップソース	大豆たんぱく・鶏肉		じゃがいも・砂糖	豚脂		たまねぎ	塩・香辛料・ケチャップ ウスターソース・赤ワイン	鶏肉・豚肉・大豆
	キャベツソテー			じゃがいも	なたね油	ほうれんそう	キャベツ・とうもろこし	コンソメ・塩・こしょう	
	トマトジュリエヌスープ	ベーコン			なたね油	チンゲンサイ・にんじん トマト	セロリ・たまねぎ えのきたけ	スープストック・塩 こしょう	豚肉

※食物アレルギー原因物質(特定原材料 29品目)の表示について

食品表示基準に基づき、29品目の食品について表示してあります。

義務表示 9品目: えび・かに・カシューナッツ・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

任意表示20品目: アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・

鶏肉・バナナ・豚肉・ビスターチオ・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

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29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29品目表示の対象外の食材に関して、未表示のものががあります。

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>

