

2号3号 給食献立食材表

(5月1日～5月31日)

献立名	食材名
ポークカレーライス	豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・グリーンピース・カレールウ(S&Bとろけるカレー)・こしょう・ケチャップ・パイナップルシロップ
フレンチサラダ	きゃべつ・きゅうり・トマト・酢・砂糖・サラダ油・塩・こしょう
もやしのナムル	もやし・ほうれん草・しょうゆ・ごま油・塩・砂糖
白菜のゆかり和え	白菜・ゆかり・塩
焼きそば	中華麺(卵なし)・豚肉・きゃべつ・人参・玉ねぎ・ピーマンとんかつソース・ウスターソース
白身魚フライ	冷凍魚フライ(たら・パン粉・小麦粉・塩・大豆)・サラダ油・とんかつソース・ケチャップ・砂糖・みりん
スパゲティサラダ	ハム・スパゲティ・玉ねぎ・人参・きゅうり・マヨネーズ・米酢
きゃべつとコーンのソテー	きゃべつ・人参・コーン・コンソメ・塩・こしょう
洋風おでん	じゃがいも・玉ねぎ・人参・ごぼう天・平天(茶)・平天(白)板こんにやく・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒
じゃがいもとベーコンの煮込み	ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コーン・スパゲティ・コンソメ・しょうゆ・みりん・料理酒・塩・こしょう・砂糖
きゃべつと鶏のささみサラダ	きゃべつ・鶏ささみ・人参・玉ねぎ・しょうゆ・レモン汁・ごま油・砂糖
イエローロール 卵不使用パン	小麦・乳・大豆
鮭のムニエル	鮭・小麦粉・塩・こしょう・料理酒・サラダ油・マーガリン
高野豆腐の煮物	高野豆腐・人参・グリーンピース・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・料理酒
鶏のから揚げ	鶏肉・しょうゆ・料理酒・砂糖・生姜・小麦粉・片栗粉・ベーキングパウダー・サラダ油・塩・こしょう
マカロニケチャップ炒め	ハム・マカロニ・玉ねぎ・人参・グリーンピース・ケチャップ・こしょう
ひじきの煮物	ひじき・人参・ちくわ・突きこんにやく・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒
煮込みうどん	うどん・人参・玉ねぎ・かまぼこ・和風だし・しょうゆ・みりん・料理酒
五目大豆煮	大豆・大根・人参・しいたけ・グリーンピース・和風だし・しょうゆ・砂糖・みりん・ごま油
海藻サラダ	きゃべつ・人参・きゅうり・わかめ・和風ごまドレッシング
中華野菜スープ	もやし・人参・中華料理の素・しょうゆ・みりん・料理酒・塩

カレールウ： パーム油・なたね油・大豆油・小麦粉・砂糖・食塩・カレー粉・野菜パウダー・コーンスターチ
・ポークエキス・ミルクパウダー・チキンブイヨン

とんかつソース：野菜・果実・砂糖・酢・食塩・でん粉・香辛料・魚醤・酵母エキス・マッシュルームエキス

ウスターソース：野菜・果実・酢・食塩・糖類・香辛料・大豆

マーガリン：乳・大豆

洋風おでんの平天にも卵を使用しています。