

2号3号 給食献立食材表

(8月1日～8月31日)

献立名	食材名
鱈の照り焼き	鱈・料理酒・小麦粉・サラダ油・しょうゆ・みりん・砂糖
豆腐チャンプル	木綿豆腐・小松菜・ちりめんじゃこ・サラダ油・しょうゆ・砂糖・ごま油
豆腐ハンバーグ	豚ミンチ・木綿豆腐・玉ねぎ・人参・パン粉(卵なし)・牛乳・片栗粉・塩・こしょう・サラダ油・料理酒・みりん・ケチャップ・ウスターソース
冷やしそうめん	そうめん・干し椎茸・オクラ・卵・塩・砂糖・サラダ油・めんつゆ(しょうゆ・ブドウ糖果糖液・米発酵調味料・砂糖・塩・かつお節エキス・酢・酵母エキス・アミノ酸)
野菜かき揚げ	玉ねぎ・人参・南瓜・天ぷら粉(卵なし)・塩・サラダ油
牛肉と豆腐の味噌炒め	牛肉・木綿豆腐・玉ねぎ・人参・ひじき・しめじ・いんげん・サラダ油・味噌・料理酒・みりん・砂糖
切り干し大根のごま酢和え	切り干し大根・人参・きゅうり・砂糖・酢・しょうゆ・ごま
夏野菜のカレーライス	牛肉・玉ねぎ・人参・南瓜・茄子・サラダ油・グリーンピース・こしょう・ケチャップ・カレールウ(S&Bとろけるカレー)
じゃが芋コーン	じゃが芋・コーン・塩・こしょう・サラダ油・コンソメ・しょうゆ