

2号3号 給食献立食材表

(9月1日～9月30日)

献立名	食材名
ケチャップライス	米・豚肉・玉ねぎ・グリーンピース・コーン・マーガリン・ケチャップ・コンソメ・塩・こしょう
白身魚のバター醤油焼き	ホキ・料理酒・塩・こしょう・小麦粉・サラダ油・バター・しょうゆ・みりん
豚みそ肉じゃが	豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・いんげん・サラダ油・和風だし・料理酒・みりん・砂糖・みそ・しょうゆ
豚肉のおろしポン酢かけ	豚肉・しめじ・玉ねぎ・塩・こしょう・ごま油・料理酒・大根・きゃべつ・ぽん酢しょうゆ(本醸造しょうゆ)
鶏肉の照り焼き	鶏肉・料理酒・砂糖・しょうゆ・みりん
さつま芋サラダ	さつま芋・きゅうり・レーズン・マヨネーズ・塩・こしょう
チーズハムロール	小麦粉・マーガリン・ハム・チーズフィリング・卵・砂糖・パン酵母・食塩・乳などを主要原料とする食品・脱脂粉乳・ホエイパウダー・乳製品・加工澱粉・乳化剤・V.C・増粘剤(加工澱粉・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)リン酸塩(Na)・香料・pH調整剤・酸化防止剤(V.C)・香辛料・着色料(コチニール)・発色剤(亜硫酸Na)原材料の一部に鮭・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
具だくさん洋風野菜スープ	玉ねぎ・人参・じゃが芋・きゃべつ・コンソメ・しょうゆ・料理酒・塩・みりん

バター:生乳・食塩

手作りおやつには、卵を使用していません。お菓子も卵が入っていない物を用意します。