

2号3号 給食献立食材表 (10月3日～10月31日)

献立名	食材名
スープスパゲティ	スパゲティ・ベーコン・玉ねぎ・青じそ・人参・えのき・サラダ油・しょうゆ・コンソメ・塩
白菜と人参のごまサラダ	白菜・人参・ごま・和風ごまドレッシング・しょうゆ
ポークチャップ	豚肉・玉ねぎ・人参・料理酒・ケチャップ・コンソメ・砂糖・ウスターソース・こしょう・片栗粉
鶏肉の酢醤油煮	鶏肉・料理酒・サラダ油・米酢・砂糖・しょうゆ・こしょう・小松菜・片栗粉
きゃべつと竹輪のごま酢和え	きゃべつ・竹輪・人参・きゅうり・ごま・砂糖・しょうゆ・米酢
秋鮭のマヨネーズ風ソースかけ	秋鮭・塩・こしょう・料理酒・小麦粉・マヨネーズ風ドレッシング・レモン汁・パセリ
野菜の土佐煮	小松菜・白菜・人参・かつおぶし・和風だし・砂糖・しょうゆ・みりん
青菜のそぼろ和え	豚ミンチ・ほうれん草・きゃべつ・人参・もやし・砂糖・しょうゆ・ごま油

マヨネーズ風ドレッシング: 食用植物油脂・醸造酢・糖類(水あめ・砂糖)・増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)・食塩・粉末状大豆たん白・香辛料・酵母エキス

ウイニー(ウインナー): 豚肉・鶏肉・決着材料(ポーク粗ゼラチン・大豆たん白)・豚脂肪・還元水あめ・食塩・ポークエキス・水あめ・香辛料・加工デンプン・未焼成Ca
 ・リン酸(Na)・調味料(アミノ酸)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)
 ・発色剤(亜硝酸Na)・香辛料抽出物

竹輪: 魚肉・でん粉・植物油脂・はっ酵調味料・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)

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準備します。