

## 2号3号 給食献立食材表

(3月1日～3月31日)

献立名	食材名
鶏肉と野菜のスープ煮	鶏肉・大根・じゃが芋・玉ねぎ・人参・化学調味料無添加ブイヨン・食塩・こしょう・しょう油・みりん・料理酒
ささみフライ	衣(パン粉、小麦粉、米粉、植物油脂、食塩、砂糖、でん粉、香辛料、粉末状大豆たん白)・鶏肉(ささみ)・粉末状大豆たん白・食塩・香辛料・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・増粘多糖類(原材料の一部に鶏肉、小麦、大豆、乳を含む)
ちらし寿司	米・ちらし寿司の素(人参、筍、れんこん、かんぴょう、干し椎茸、砂糖、酢、食塩、しょう油、鰹エキス、醸造調味料、みりん、チキンエキス、調味料アミノ酸等)・ちりめんじゃこ・米酢・錦糸卵(鶏卵、砂糖、食塩、粉末卵黄、加工でん粉、増粘多糖類、リン酸塩Na、カロチノイド色素)・塩・グリーンピース・甘酢生姜
ヤクルト	ぶどう糖果糖液糖・砂糖・脱脂粉乳・香料
練乳クリームサンド	小麦粉・練乳フィリング・砂糖・マーガリン・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・卵・食塩・ホエイパウダー小麦たん白・加工澱粉・ビタミンC・増粘多糖類・香料・乳化剤・着色料カロチン・酸化防止剤V.C
ケチャップライス	米・鶏肉・玉ねぎ・人参・コーン・グリーンピース・マーガリン・キャノーラ油・ケチャップ・化学調味料無添加ブイヨン・食塩・こしょう・砂糖
鱈のあんかけ	鱈・食塩・こしょう・小麦粉・片栗粉・キャノーラ油・玉ねぎ・人参・ピーマン・コンソメ・しょう油・料理酒・砂糖・米酢
おにぎり	米・混ぜ込みわかめ(わかめ・食塩・還元水飴・酵母エキス・砂糖・パーム油・アミノ酸等)・ゆかり(赤じそ、食塩、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢、酸味料、調味料アミノ酸等)
ゼリー	異性還元糖・濃縮果汁(アップル、パイン、オレンジ、グレープ、ピーチ)砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄、赤キャベツ、クチナン)

ちらし寿司の錦糸玉子は、トッピングになりますのでアレルギーがある場合は、のせません。

※ささみフライがかわりました。

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。