

2号3号 給食献立食材表

(6月1日～6月30日)

献立名	食材名
きゃべつと竹輪のカレーソテー	きゃべつ・竹輪・人参・キャノーラ油・塩・こしょう・カレー粉
白身魚のフライ	タラ・衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩)・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)・(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
季節の具だくさんスープ(夏)	玉ねぎ・人参・冬瓜・オクラ・中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒・塩
豚肉の生姜焼き	豚肉・生姜・玉ねぎ・人参・キャノーラ油・しょう油・砂糖・料理酒
きゃべつのおかか和え	きゃべつ・人参・かつお節・しょう油・砂糖・みりん
青菜のソテー	小松菜・人参・コーン・キャノーラ油・塩・こしょう・砂糖
八宝菜	豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・もやし・干し椎茸・片栗粉・中華料理の素・塩・しょう油・みりん・砂糖・料理酒・丸鶏ガラスープ
野菜コロッケ	野菜(じゃがいも、にんじん、とうもろこし)、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、卵白粉、衣(パン粉・小麦粉・粉末水あめ)カロチノイド色素、甘味料(スクラロース)、香料(原材料の一部に乳成分大豆を含む)
野菜たっぷりラーメン	焼きそば麺・豚肉・玉ねぎ・人参・きゃべつ・もやし・中華料理の素・しょう油・ごま油・塩・こしょう
五目大豆煮	大根・人参・大豆水煮・生椎茸・グリーンピース・和風だし・しょう油・みりん・砂糖
牛丼	牛肉・白菜・玉ねぎ・人参・えのき・突きこんにやく・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
じゃが芋とベーコンの煮込み	ベーコン・じゃが芋・玉ねぎ・人参・コーン・スパゲティ・コンソメ・しょう油・みりん・塩・こしょう
卵不使用イエローロール	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味料・乳を主原料とする食品(大豆を含む)・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・V.C・香料
牛肉野菜炒め	牛肉・きゃべつ・玉ねぎ・人参・ピーマン・キャノーラ油・塩・こしょう・化学調味料無添加ブイヨン
高野豆腐の煮物	高野豆腐・玉ねぎ・人参・グリーンピース・和風だし・しょう油・砂糖・みりん・料理酒
ひじきの和風サラダ	ひじき・和風だし・しょうゆ・みりん・砂糖・きゅうり・パプリカ・マヨネーズ風ドレッシング・米酢
切り干し大根の煮物	切り干し大根・大豆水煮・人参・突きこんにやく・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
具だくさん冷やしうどん	うどん・すしあげ・玉ねぎ・人参・かまぼこ・天かす・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・砂糖
白身魚の磯辺揚げ	ホキ・料理酒・塩・天ぷら粉・青のり・キャノーラ油
鶏肉の酢醤油煮	鶏肉・キャノーラ油・こしょう・料理酒・米酢・砂糖・しょう油・片栗粉・チンゲン菜・塩
スパゲティサラダ	スパゲティ・ロースハム・人参・きゅうり・玉ねぎ・マヨネーズ風ドレッシング
チリコンカン	豚ミンチ・玉ねぎ・人参・茄子・マカロニ・大豆水煮・水煮トマト・赤ワイン・コンソメ・塩・こしょう・チリパウダー
青菜とツナの和え物	小松菜・人参・もやし・ツナ・しょう油・砂糖・米酢

2号3号 原材料表

天かす	小麦粉・植物油・食塩・調味料(アミノ酸等)
-----	-----------------------

※具だくさん冷やしうどんのかまぼこは、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。

スパゲティサラダのロースハムは、アレルギーがある場合は、入れません。

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。

乳アレルギーの場合は、乳も使用しません。お菓子も乳が入っていない物を準備します。