

2号3号 給食献立食材表

(7月3日～7月31日)

献立名	食材名
七夕そうめん	素麺・錦糸卵・オクラ・人参・和風だし・しょう油・みりん・砂糖
南瓜のそぼろ煮	南瓜・鶏ミンチ・いんげん・和風だし・しょう油・砂糖・みりん・料理酒・片栗粉
おにぎり弁当	おにぎり・オムレツ・コロッケ・ウインナー・ポテト・ミニゼリー
白身魚の天ぷら	ホキ・料理酒・塩・天ぷら粉・キャノーラ油
ひじきご飯	米・ひじき・ツナ缶・人参・突きこんにやく・しょう油・料理酒・砂糖・みりん
鶏肉の照り焼き	鶏肉・料理酒・しょう油・砂糖・みりん・キャノーラ油
ハム野菜サラダ	ロースハム・じゃが芋・玉ねぎ・人参・きゅうり・マヨネーズ風ドレッシング
ドライカレー丼	米・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・しめじ・エノキ・キャノーラ油・エスビーとろけるカレー・トマトケチャップ

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。

※七夕そうめんの錦糸卵は、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。

2号3号 原材料表

おにぎり弁当	おにぎり『米、焼き海苔、おかかけずり(さば、かつお、砂糖、しょう油、発酵調味料、食塩、調味料{アミノ酸等}、pH調整剤、唐辛子抽出物、原材料の一部に大豆、小麦を含む)』 オムレツ(鶏卵、大豆油、砂糖、食塩、加工澱粉、酸味料{アミノ酸}、pH調整剤、増粘多糖類、カロテン色素) コロッケ(ばれいしょ、ニンジン、砂糖、香辛料、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、食塩、調味料{アミノ酸等}、増粘剤{グアーガム}、パプリカ色素、{その他大豆由来原材料を含む}) ウインナー(鶏肉、豚脂肪、豚肉、決着材料{植物性たん白、でん粉、粗ゼラチン}、デキストリン、果糖、食塩、チキンエキス、香辛料、加工でん粉、調味料{アミノ酸等}、リン酸塩Na、保存料{ソルビン酸}、酸化防止剤{ビタミンC}、pH調整剤、発色剤{亜硫酸Na}、カルミン酸色素、くん液、原材料の一部に卵、牛肉、大豆を含む) ポテト(じゃがいも、乾燥じゃがいも・食塩、香辛料、衣{パン粉、小麦粉、小麦でん粉、HPMC、ピロリン酸Na、揚げ油{パーム油})
カスタードリング	小麦粉・フラワーペースト・卵・砂糖・マーガリン・パン酵母・乳等を主要原材料とする食品・食塩・加工澱粉・乳化剤・V.C・増粘多糖類・香料・着色料(カロチン)・pH調整剤
プリン	ブドウ糖果糖液糖・乳製品・コーンスターチ・水あめ・卵黄・カラメルシロップ・ゼラチン・寒天・塩・香料・乳化剤・ゲル化剤・着色料(カラメル・カロテン)