

# 1号2号 給食献立食材表 (7月4日～7月18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・しょうゆ・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
洋風おでん	じゃが芋・玉ねぎ・人参・ごぼう天・平天(茶)・平天(白)・板こんにゃく・コンソメ・しょう油・みりん・砂糖・料理酒

※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。

## 1号2号 原材料表

おにぎり弁当	<p><b>おにぎり</b>『米、焼き海苔、おかけずり(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)』</p> <p><b>オムレツ</b>(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)</p> <p><b>コロッケ</b>(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})</p> <p><b>ウインナー</b>(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)</p> <p><b>ポテト</b>(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})</p>
黒糖ミルクパン	<p>ミルクフラワーペースト・小麦粉・加工黒糖・発酵調味料・マーガリン・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・ファットスプレッド・食塩・トレハロース・乳化剤・加工でん粉・グリシン・着色料(カラメル)・酢酸Na・増粘多糖類・香料・イーストフード・V.C・pH調整剤</p>
プリン	<p>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)</p>
平天(茶)	<p>魚肉・砂糖・でん粉(小麦粉を含む)・食塩・揚げ油(なたね油)・ぶどう糖・卵白・調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)</p>
平天(白)	<p>魚肉・種もの(きくらげ)砂糖・でん粉(小麦粉を含む)・食塩・揚げ油(なたね油)・卵白・調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)</p>