

3号 給食献立食材表

(9月1日～9月29日)

献立名	食材名
切り干し大根のごま酢和え	切り干し大根・人参・きゅうり・砂糖・酢・しょう油・ごま
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	ささみフライ・キャノーラ油・とんかつソース・トマトケチャップ・みりん・砂糖
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・キャノーラ油・マヨネーズ風ドレッシング・レモン汁・パセリ
チンゲン菜のお浸し	チンゲン菜・油揚げ・和風だし・しょう油・みりん
鶏肉の照り煮	鶏肉・冷凍里芋・キャノーラ油・料理酒・和風だし・しょう油・砂糖・みりん
和風スパゲッティ	スパゲッティ・ベーコン・茄子・玉ねぎ・エリンギ・キャノーラ油・コンソメ・塩・こしょう・しょう油・料理酒・きざみのり
季節の具だくさんスープ(秋)	玉ねぎ・人参・椎茸・えのき・チンゲン菜・中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒・塩

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。

※9月からチャーハンの材料に青ねぎが追加されます。

3号 原材料表

ささみフライ	衣(パン粉、小麦粉、米粉、植物油、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)
--------	---