

3号 給食献立食材表

(12月1日～12月28日)

献立名	食材名
ポテトオムレツ	豚ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・卵・しょう油・砂糖・みりん・和風だし・塩・片栗粉・キャノーラ油・ケチャップ
小松菜と竹輪の和え物	小松菜・白菜・人参・竹輪・白ごま・しょう油・砂糖
カレーピラフ	米・玉ねぎ・人参・コーン・グリーンピース・ツナ・化学調味料無添加ブイヨン・カレー粉・ターメリック(ウコン)・塩・こしょう
コロコロサラダ	じゃが芋・きゅうり・人参・ブロッコリー・ミニトマト・マヨネーズ風ドレッシング
ミネストローネ	きゃべつ・玉ねぎ・人参・グルテンフリーマカロニ・水煮トマト缶・化学調味料無添加ブイヨン・みりん・料理酒・塩
塩ラーメン	焼きそば麺・焼き豚・もやし・青ねぎ・鶏がらスープ・塩・白ねぎ・玉ねぎ・人参
薄揚げみそ汁(かぶ)	薄揚げ・かぶ・白みそ・和風だし・しょう油・みりん・料理酒
あんかけうどん	うどん・鶏肉・玉ねぎ・人参・かまぼこ・えのき・和風だし・しょう油・みりん・片栗粉・青ねぎ
野菜のかき揚げ (南瓜・蓮根・玉ねぎ)	玉ねぎ・南瓜・蓮根・塩・天ぷら粉・キャノーラ油
豚肉と大根のこってり煮	豚肉・大根・人参・いんげん・和風だし・砂糖・しょう油・みりん・料理酒
きゃべつときのこの ぼん酢和え	きゃべつ・人参・しめじ・かつお節・ぼん酢
肉団子と白菜のスープ煮	鶏ミンチ・玉ねぎ・塩・生姜・塩・こしょう・片栗粉・白菜・人参・春雨・しょう油・鶏ガラスープ・ごま油
野菜サラダ	きゃべつ・ロースハム・きゅうり・玉ねぎ・米酢・砂糖・しょう油・キャノーラ油・こしょう

※手づくりおやつには、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。

3号 原材料表

グルテンフリーマカロニ	発芽玄米粉(国産)・白米粉(国産)・加工でん粉・増粘剤(アルギン酸エステル)・増粘多糖類
焼き豚	豚肉・植物性たん白・果糖ぶどう糖液糖・たれ(しょうゆ、卵たん白、砂糖、食塩、発酵調味料、みりん、香味油、でん粉、香辛料、ポークエキス、酵母エキス、食用動物油脂、甘味料(キシロース)・リン酸塩(Na)・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・増粘多糖類・酸化防止剤(ビタミンC)・香料・着色料(カラメル、カルミン酸)・発色剤(亜硫酸Na)・酸味料 (一部に卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉を含む)

