

1号 給食献立食材表

(2月1日～2月23日)

献立名	食材名
塩ラーメン	焼きそば麺・焼き豚・もやし・青ねぎ・鶏がら・化学調味料無添加ブイヨン・塩・白ねぎ・玉ねぎ・人参
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
季節の具だくさんスープ(冬)	白菜・人参・大根・生しいたけ・青ねぎ・中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒・塩

※塩ラーメンの焼き豚は、トッピングですのでアレルギーがある場合は入れません。

1号 原材料表

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)
-----	---

◎給食献立食材表は、新しく出てくる献立を載せています。4月から出している食材表とあわせて見て下さい。