

3号 給食献立食材表 (5月7日～5月31日)

献立名	食材名
白身魚フライ	白身魚フライ・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
マカロニサラダ	マカロニ・ロースハム・人参・きゅうり・玉ねぎ・コーン・マヨネーズ風ドレッシング・砂糖
わかめスープ	わかめ・白ごま・中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒・塩
五目ご飯	五目ご飯の素・薄揚げ
ひじきの煮物	ひじき・人参・竹輪・突きこんにゃく・和風だし・しょう油・砂糖・みりん・料理酒
みそ汁	(じゃが芋・玉ねぎ)(豆腐)・和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒
鶏肉のケチャップ煮	鶏肉・玉ねぎ・人参・グリーンピース・酒・ケチャップ・コンソメ・砂糖・ウスターソース・片栗粉
コンソメスープ	(白菜・人参)(きゃべつ・人参)・コンソメ・塩・コショウ
ポークカレーライス	米・豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・グリーンピース・キャノーラ油・エスビーとろけるカレー・こしょう・トマトケチャップ・パイナップルシロップ
ピラフ	米・鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・グリーンピース・コーン・コンソメ・マーガリン・こしょう
中華スープ	(新玉ねぎ・人参・筍)中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒
すき焼き風煮込み	牛肉・白菜・玉ねぎ・人参・焼き豆腐・突きこんにゃく・麩・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
野菜たっぷりラーメン	豚肉・きゃべつ・玉ねぎ・人参・もやし・中華料理の素・鶏ガラスープ・ごま油・塩・こしょう
じゃが芋の旨煮	じゃが芋・玉ねぎ・人参・グリーンピース・和風だし・しょう油・砂糖・みりん
小松菜と竹輪の和え物	小松菜・人参・竹輪・白ごま・しょう油・砂糖
野菜コロッケ	野菜コロッケ・キャノーラ油・ソース(とんかつソース・トマトケチャップ・砂糖・みりん)
鱈の煮付け	鱈・料理酒・生姜・しょう油・砂糖・みりん
豆ご飯	米・えんどう豆・塩・酒
きゃべつのゆかり和え	きゃべつ・ゆかり・砂糖・塩
すまし汁	(玉ねぎ・わかめ)・(麩)・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
豚肉と野菜の中華煮	豚肉・白菜・人参・いんげん・木綿豆腐・鶏ガラスープ・中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒
ツナサラダ	きゃべつ・きゅうり・人参・ツナ・米酢・砂糖・しょう油・キャノーラ油・塩・こしょう
クリームシチュー	牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・グリーンピース・ハウスクリームシチュー・牛乳・こしょう
卵不使用バターロール	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味料・乳を主原料とする食品(大豆を含む)・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・V.C・香料
とんとん丼	豚肉・玉ねぎ・突きこんにゃく・土生姜・しょう油・砂糖・みりん・料理酒・和風だし・三つ葉
洋風野菜スープ	(大根・人参)マギーブイオン化学調味料無添加・しょう油・料理酒・塩・みりん
関東煮	じゃが芋・ごぼう天・竹輪・板こんにゃく・厚揚げ・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
ウインナーとキャベツのソテー	きゃべつ・ウインナー・コーン・人参・塩・こしょう・砂糖・キャノーラ油
チンゲン菜のお浸し	チンゲン菜・薄揚げ・和風だし・しょう油・砂糖・みりん・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

3号 原材料表

白身魚のフライ	タラ・衣(パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩)・調味料(アミノ酸)・増粘剤(グァーガム)・(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
五目ご飯の素	野菜(にんじん・たけのこ・ごぼう・しいたけ)・鶏肉・こんにゃく・しょうゆ・たん白加水分解物・砂糖・発酵調味料・食塩・大豆油・油揚げ・でん粉・還元水飴・昆布エキス・調味料(アミノ酸等)・塩化Ca(小麦、ゼラチンを原材料の一部に含む)
マーガリン	食用植物油脂・食用精製加工油脂・食塩・粉乳・乳化剤・香料・着色料(カロテン) (一部に乳成分、大豆を含む)
野菜コロッセ	野菜(じゃがいも、にんじん、とうもろこし)、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、卵白粉、衣(パン粉・小麦粉・粉末水あめ)カロチノイド色素、甘味料(スクラロース)、香料(原材料の一部に乳成分大豆を含む)
ゆかり	赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸)・リンゴ酸
ぽん酢	本醸造しょうゆ・果糖ブドウ糖液・醸造酢・塩・かんきつ果汁・アミノ酸等・香料・酸味料・小麦

◎給食献立食材表は、新しく出てくる献立を載せていきます。4月から1年間保存して下さい。

おやつのお菓子は、卵が入っていない物を準備します。手作りおやつは、アレルギーの対応をします。