

### 3号 給食献立食材表 (6月3日～6月28日)

献立名	食材名
ささ身フライ	ささ身フライ・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
すまし汁	(わかめ・麩)(玉ねぎ・えのき)(玉ねぎ・わかめ)(豆腐・三つ葉)和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
コールスローサラダ	きゃべつ・人参・きゅうり・コーン・マヨドレ・砂糖・塩・こしょう
けんちん汁	鶏肉・豆腐・白菜・しいたけ・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
チンジャオロース	豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・生姜・しょう油・砂糖・片栗粉・キャノーラ油
ナムル	大根・人参・もやし・米酢・しょう油・砂糖・塩・ごま油
かぼちゃの煮つけ	かぼちゃ、グリーンピース、和風だし、砂糖、しょう油、みりん
みそ汁	(もやし・玉ねぎ)(白菜・人参)(薄揚げ・人参)(わかめ・白菜)和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒
ミートソーススパゲティ	合びきミンチ・玉ねぎ・人参・トマトピューレ・コンソメ・砂糖・小麦粉・塩・スパゲティ
ドレッシングサラダ	きゃべつ・人参・きゅうり・米酢・しょう油・砂糖・キャノーラ油・塩
牛肉と春雨の炒め物	牛肉・玉ねぎ・人参・パプリカ・春雨・しょう油・砂糖・みりん・料理酒・ごま油
豚肉と切干大根の炒め煮	豚肉・切干大根・玉ねぎ・人参・和風だし・しょう油・砂糖・みりん・料理酒・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・塩・こしょう
中華風和え物	きゃべつ・きゅうり・もやし・しょう油・砂糖・米酢・ごま油
鮭のマヨネーズ焼き	鮭・マヨドレ・みりん・白みそ・塩
チキンカレーライス	米・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・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
三杯酢和え	大根・人参・きゅうり・米酢・砂糖・しょう油・塩
和風ちゃんぽん	うどん・豚肉・玉ねぎ・人参・白菜・ねぎ・生姜・和風だし・しょう油・料理酒・みりん・塩
竹輪の磯部揚げ	竹輪・青のり・天ぷら粉・塩・キャノーラ油
コンソメスープ	(じゃがいも・人参)コンソメ・しょう油・みりん・塩
豚肉ときゃべつのみそ炒め	豚肉・玉ねぎ・人参・きゃべつ・厚揚げ・赤みそ・白みそ・しょう油・砂糖・みりん・料理酒・キャノーラ油
きゃべつと竹輪のごま酢和え	きゃべつ・きゅうり・竹輪・米酢・砂糖・しょう油・白ごま
マドレーヌ	卵・砂糖・バター・小麦粉・米あめ・オリゴ糖・転化糖・バニラシロップ・食塩・でん粉・寒天
グリーンサラダ	きゃべつ・きゅうり・ブロッコリー・米酢・しょう油・砂糖・キャノーラ油
野菜三色和え	きゃべつ・ほうれん草・人参・しょう油・みりん
ポテトサラダ	じゃがいも・人参・玉ねぎ・きゅうり・ロースハム・マヨドレ・砂糖・塩
鶏の照り煮	鶏肉・大根・しょう油・さとう・みりん・料理酒・キャノーラ油
具だくさんスープ	(白菜・人参・しいたけ)マギーブイヨン化学調味料無添加・塩

◎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。

3号 原材料表	
ささ身フライ	衣(パン粉、小麦粉、米粉、植物油脂、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)
天ぷら粉	小麦粉、加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、カロチン色素、クチナシ色素、(一部に小麦を含む)