

3号 給食献立食材表 (7月1日～7月31日)

献立名	食材名
中華丼	米・豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・もやし・干し椎茸・片栗粉・中華料理の素・塩・しょう油・みりん・砂糖・料理酒・鶏ガラスープ
ポテトの磯辺揚げ	じゃが芋・青のり・塩・片栗粉・キャノーラ油
中華スープ	(わかめ・玉ねぎ)(しめじ・人参)(もやし・チンゲン菜)・中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒
江戸っ子煮	豚ミンチ・じゃが芋・人参・高野豆腐・干し椎茸・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
さわらのごま味噌焼き	鯖・白みそ・しょうゆ・砂糖・みりん・白ごま・キャノーラ油
冬瓜のそぼろあんかけ	冬瓜・鶏ミンチ・和風だし・砂糖・しょう油・みりん・料理酒・片栗粉
すまし汁	(小松菜・人参)(大根・わかめ)・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
豚肉ときゃべつのおろしポン酢かけ	豚肉・きゃべつ・玉ねぎ・もやし・人参・塩・こしょう・ごま油・酒・大根・ポン酢・しょう油・砂糖・みりん
ブロッコリーツナマヨ	ブロッコリー・ツナ・マヨネーズ風ドレッシング・砂糖・しょう油
洋風スープ	(きゃべつ・玉ねぎ)(じゃが芋・人参)・マギーブイヨン化学調味料無添加・しょう油・料理酒・塩・みりん
七夕そうめん	そうめん・オクラ・人参・コーン・ミニトマト・和風だし・砂糖・しょう油・みりん・料理酒
鶏の唐揚げ	鶏肉・土生姜・しょう油・料理酒・塩・コショウ・片栗粉・キャノーラ油
ひじきと枝豆ご飯	ひじき・枝豆・人参・こんにゃく・ツナ・和風だし・塩・しょう油・料理酒・砂糖・みりん
豆腐チャンプル	木綿豆腐・ちりめんじゃこ・小松菜・キャノーラ油・しょう油・砂糖・ごま油・塩
みそ汁	(きゃべつ・えのき)(ほうれん草・うす揚げ)・和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒
無限ピーマン	ピーマン・ツナ・塩・こしょう・ごま油・昆布茶(食塩・砂糖・昆布粉末・アミノ酸など)・かつお節・白ごま
おにぎり弁当	おにぎり・オムレツ・コロッケ・ウインナー・ポテト・ミニゼリー
カレーうどん	うどん・豚肉・かまぼこ・油揚げ・青ねぎ・玉ねぎ・人参・S&Bとろけるカレー・和風だし・しょう油・みりん・片栗粉
具だくさんスープ	(じゃが芋・きゃべつ・人参)・マギーブイヨン化学調味料無添加・しょう油・料理酒・塩・みりん
鮭ちらし寿司	米・鮭・ちらし寿司の素
野菜のかき揚げ	玉ねぎ・人参・南瓜・塩・天ぷら粉・キャノーラ油
にゅうめん汁	そうめん・わかめ・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
じゃこときゅうりの酢の物	きゅうり・わかめ・白ごま・ちりめん・米酢・砂糖・しょう油・塩
五目焼飯	豚ミンチ・白菜・人参・しいたけ・コーン・青ねぎ・鶏ガラ・しょうゆ・砂糖・料理酒・塩・こしょう・キャノーラ油
春雨の和え物	春雨・ツナ・きゅうり・人参・米酢・しょう油・砂糖・塩・ごま油
ひじきのマヨサラダ	ひじき・みりん・しょうゆ・和風だし・きゅうり・ロースハム・コーン・マヨネーズ風ドレッシング・砂糖
豆腐の照り焼きハンバーグ	鶏モモミンチ・豆腐・玉ねぎ・青ねぎ・土生姜・塩・コショウ・片栗粉・キャノーラ油・しょう油・砂糖・みりん・料理酒
小松菜の煮浸し	小松菜・人参・うす揚げ・和風だし・しょう油・砂糖・みりん
豚肉と野菜の炒め物	豚肉・きゃべつ・人参・玉ねぎ・もやし・中華料理の素・鶏ガラ・しょう油・砂糖・キャノーラ油
南瓜の天ぷら	南瓜・天ぷら粉・塩
ハヤシライス	S&Bハヤシフレーク・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ぶなしめじ・グリーンピース
ポトフ	ウイニー・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・きゃべつ・コンソメ・塩・こしょう
冷やし中華	焼きそば麺・もやし・きゅうり・ハム・干椎茸・砂糖・しょう油・鶏ガラ・米酢・ごま油
竹輪の天ぷら	竹輪・天ぷら粉・塩
さばの味噌煮	鯖・土生姜・白みそ・砂糖・しょう油・みりん・和風だし・料理酒
白菜の磯辺和え	白菜・人参・刻みのり・しょう油・みりん
けんちん汁	鶏肉・豆腐・大根・人参・ごぼう・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩

3号 原材料表

おにぎり弁当	おにぎり『米、焼き海苔、おかけずり(さば、かつお、砂糖、しょう油、発酵調味料、食塩、調味料{アミノ酸等}、pH調整剤、唐辛子抽出物、原材料の一部に大豆、小麦を含む)』 オムレツ(鶏卵、大豆油、砂糖、食塩、加工澱粉、酸味料{アミノ酸}、pH調整剤、増粘多糖類、カロテン色素) コロッケ(ばれいしょ、ニンジン、砂糖、香辛料、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、食塩、調味料{アミノ酸等}、増粘剤{ゲアーガム}、パプリカ色素、{その他大豆由来原材料を含む}) ウイナー(鶏肉、豚脂肪、豚肉、決着材料{植物性たん白、でん粉、粗ゼラチン}、デキストリン、果糖、食塩、チキンエキス、香辛料、加工でん粉、調味料{アミノ酸等}、リン酸塩Na、保存料{ソルビン酸}、酸化防止剤{ビタミンC}、pH調整剤、発色剤{亜硫酸Na}、カルミン酸色素、くん液、原材料の一部に卵、牛肉、大豆を含む) ポテト(じゃがいも、乾燥じゃがいも・食塩、香辛料、衣{パン粉、小麦粉、小麦でん粉、HPMC、ピロリン酸Na、揚げ油{パーム油})
カスタードリング	小麦粉・フラワーペースト・卵・砂糖・マーガリン・パン酵母・乳等を主要原材料とする食品 ・食塩・加工澱粉・乳化剤・V.C・増粘多糖類・香料・着色料(カロチン)・pH調整剤
りんごジュース	りんご・香料・酸化防止剤(ビタミンC)
プリン	ぶどう糖果糖液糖・乳製品・植物油脂・コーンスターチ・水あめ・カラメルシロップ・卵黄・食塩・ゼラチン・寒天・ゲル化剤(増粘多糖類)・着色料(カラメル・カロテン)・香料・乳化剤・pH調整剤・消泡シリコーン(加工助剤)・水
ちらし寿司の素	人参・筍・れんこん・かんぴょう・干し椎茸・砂糖・酢・食塩・しょう油・鰹エキス・醸造調味料・みりん・チキンエキス調味料アミノ酸等
S&Bハヤシフレーク	小麦粉・豚脂・食塩・砂糖・トマトパウダー・香辛料・脱脂大豆・ミルクパウダー・オニオンパウダー・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム

◎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。