

3号 給食献立食材表 (9月2日～9月30日)

献立名	食材名
ピラフ	米・ベーコン・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
ハヤシスパゲティ	スパゲティ・玉ねぎ・人参・S&Bハヤシフレーク・ケチャップ・砂糖
みそ汁	(なめこ・豆腐)和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒
豚肉と野菜の煮込み	豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・焼き豆腐・突きこんにゃく・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
焼うどん	うどん・豚肉・きゃべつ・玉ねぎ・ピーマン・人参・塩・こしょう・とんかつソース・ウスターソース
小松菜の和え物	小松菜・人参・しょうゆ・みりん
洋風スープ	(冬瓜・コーン)(きゃべつ・じゃが芋)(きゃべつ・玉ねぎ) 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
揚げぎょうざ	ぎょうざ・キャノーラ油
マカロニとキャベツのサラダ	マカロニ・きゃべつ・きゅうり・人参・マヨネーズ風ドレッシング・砂糖・しょう油
厚揚げと野菜あんかけ	厚揚げ・もやし・ピーマン・人参・白菜・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
きゅうりとツナの和え物	きゅうり・わかめ・ツナ・米酢・砂糖・しょう油・塩
中華スープ	(チンゲン菜・玉ねぎ)(白菜・人参)(チンゲン菜・しいたけ)中華料理の素・しょう油・みりん・料理酒
鱈の照り焼き	鱈・料理酒・小麦粉・しょう油・砂糖・みりん・キャノーラ油
豚汁	豚肉・豆腐・大根・人参・ごぼう・和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒・ごま油
牛肉とさつまいもの煮物	牛肉・さつまいも・人参・板こんにゃく・竹輪・いんげん・和風だし・砂糖・しょう油・みりん
白菜のゆかり和え	白菜・ゆかり・砂糖
すまし汁	(えのき)・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
ドライカレー丼	米・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・しめじ・えのき・キャノーラ油・エスビーとろけるカレー・トマトケチャップ
野菜の炒め物	キャベツ・チンゲン菜・玉ねぎ・人参・しょう油・砂糖・塩・こしょう・ごま油
わかめラーメン	豚肉・わかめ・玉ねぎ・人参・もやし・コーン・中華料理の素・鶏ガラスープ・ごま油・塩・こしょう
きゅうりの中華サラダ	きゅうり・切干し大根・人参・鶏がら・米酢・しょう油・砂糖・塩・ごま油
ブロッコリーおかか和え	ブロッコリー・もやし・人参・かつお節・しょう油・砂糖
いんげんのごま和え	いんげん・人参・白ごま・和風だし・しょう油・みりん・砂糖
秋の五目ご飯	五目ご飯の素・薄揚げ・えのき・しめじ
卵不使用イエローロール	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
鮭のムニエル	鮭・塩・こしょう・小麦粉・キャノーラ油・レモン汁・しょう油・砂糖
かやくうどん	うどん・鶏肉・玉ねぎ・人参・かまぼこ・しいたけ・青ねぎ・和風だし・しょう油・みりん・料理酒・砂糖
青菜とツナの和え物	小松菜・人参・もやし・ツナ・しょう油・砂糖・米酢
マカロニケチャップ炒め	ロースハム・マカロニ・玉ねぎ・人参・グリーンピース・トマトケチャップ・こしょう

3号 原材料表

ぎょうざ	鶏肉・きゃべつ・豚肉・粒状粉末状植物性たん白・乾燥マッシュポテト・しょうゆ・おろしにんにく・砂糖・食塩・ポークエキス・ごま油・おろししょうが・こしょう・皮(小麦粉、食塩、還元水飴、なたね油)・加工でん粉・調味料(アミノ酸)
------	---

◎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。