

## 2号 給食献立食材表 (10月1日～10月31日)

献立名	食材名
秋野菜の豚汁	豚肉・さといも・まいたけ・チンゲン菜・和風だし・白みそ・みりん・しょうゆ・料理酒・ごま油
みそ汁	(大根・人参)(玉ねぎ・しめじ)和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒
すまし汁	(大根・小松菜)和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
中華スープ	(えのき・チンゲン菜)中華料理の素・しょう油・みりん・塩
洋風スープ	(白菜・もやし)マギーブイヨン化学調味料無添加・塩
コーンデニッシュパン	小麦粉・マーガリン・コーンフィリング・卵・砂糖・半固体状ドレッシング・パン酵母・食塩・乳等を主要原料とする食品・脱脂粉乳・ホエイパウダー(乳製品)・乳化剤・V.C・グリシン・酢酸Na・増粘多糖類・香料・調味料(アミノ酸等)・香辛料・(原材料の一部に大豆、りんごを含む)
オレンジジュース	オレンジ(バレンシア)・ビタミンC・香料
秋鮭の混ぜご飯	米・秋鮭・塩・ごま
さつま芋ご飯	米・さつま芋・塩・料理酒
さんまのかば焼き	さんま・料理酒・片栗粉・キャノーラ油・しょう油・みりん・砂糖
きつねうどん	うどん・すしあげ・わかめ・白菜・人参・青ねぎ・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・料理酒
水餃子と春雨のスープ	餃子・春雨・人参・白菜・丸鶏がらスープの素・しょう油・塩・ごま油
きゃべつと竹輪のごま酢和え	きゃべつ・きゅうり・竹輪・ごま・酢・さとう・しょう油
じゃがいもとベーコンの煮込み	じゃが芋・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・コンソメ・しょうゆ・みりん・酒・スパゲティ・塩・こしょう
みそラーメン	中華そば・豚肉・白菜・人参・もやし・コーン・和風だし・白みそ・しょう油・みりん・料理酒

◎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。

## 2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)
------	---