

1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・しょう油・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
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
みそ汁	(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
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・干し椎茸・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

1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{グアーガム}、パプリカ色素、{その他大豆由来原材料を含む}) ウインナー(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})
黒糖ミルクパン	ミルクフラワーペースト・小麦粉・加工黒糖・発酵調味料・マーガリン・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・ファットスプレッド・食塩・トレハロース・乳化剤・加工でん粉・グリシン・着色料(カラメル)・酢酸Na・増粘多糖類・香料・イーストフード・V.C・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。