

1号 給食献立食材表 (8月1日～8月31日)

献立名	食材名
和風チャーハン	ちりめんじゃこ・小松菜・和風だし・しょう油・塩・キャノーラ油・ごま油
みそ汁	(薄揚げ・人参)(もやし・人参)(大根・白菜)(豆腐・玉ねぎ)和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒
すまし汁	(玉ねぎ・オクラ)(えのき・玉ねぎ)(薄揚げ・三つ葉)和風だし・しょう油・みりん・料理酒・塩
中華スープ	(白菜・もやし)(えのき・チンゲン菜)(わかめ・大根)中華料理の素・しょう油・みりん・塩
ごまドレサラダ	鶏ささみ・きゃべつ・きゅうり・ごま・マヨネーズ風ドレッシング・しょう油・砂糖
具だくさんスープ	(じゃがいも・人参・コーン)マギーブイヨン化学調味料無添加・塩
塩焼きそば	豚肉・パプリカ・きゃべつ・玉ねぎ・丸鶏ガラスープ・しょう油・塩・キャノーラ油
ポテトサラダ	じゃがいも・きゅうり・ツナ・コーン・マヨネーズ風ドレッシング・砂糖・塩
ほうれん草と竹輪の和え	ほうれん草・きゃべつ・竹輪・砂糖・しょう油・みりん・かつお節
洋風スープ	(白菜・人参)(小松菜・人参)マギーブイヨン化学調味料無添加・塩
きゃべつの塩昆布和え	きゃべつ・塩昆布・しょう油・ごま油
冷やしうどん	うどん・薄揚げ・わかめ・かまぼこ・和風だし・しょう油・みりん・砂糖・酒・塩
さつまいもの天ぷら	さつまいも・天ぷら粉・塩・キャノーラ油
夏野菜カレーライス	豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・なすび・パプリカ・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
きゅうりとわかめのツナマヨぽん酢和え	きゃべつ・きゅうり・わかめ・ツナ・マヨネーズ風ドレッシング・ぽん酢・砂糖
とうもろこしご飯	コーン・塩・酒
わかめスープ	わかめ・ごま・丸鶏ガラスープ・しょう油・みりん・塩
和風ハンバーグ	豚ミンチ・木綿豆腐・玉ねぎ・人参・パン粉(卵なし)・牛乳・片栗粉・塩・こしょう・サラダ油・料理酒・みりん・砂糖・しょう油・青ねぎ
かぼちの揚げ浸し	かぼち・キャノーラ油・塩・和風だし・しょう油・みりん

◎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。

1号 原材料表

塩昆布	昆布・しょう油・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩/調味料(アミノ酸等)・(一部に小麦・大豆を含む)
-----	--