

### 3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ぼん酢和え | 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・ぼん酢・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       |
| かぼちゃの揚げ浸し          | かぼちゃ・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。

### 3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) |
|-----|--|