

3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)(麩)(薄揚げ・人参)和風だし・白みそ・みりん・しょう油・料理酒
すまし汁	(豆腐)(わかめ)(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)(豆腐・白菜)中華料理の素・しょう油・みりん・塩
洋風スープ	(白菜・もやし)(人参・大根)(じゃがいも・きゃべつ)マギーブイオン化学調味料無添加・塩
チーズハムロール	小麦粉・マーガリン・ハム・チーズフィリング・卵・砂糖・パン酵母・食塩・乳などを主要原料とする食品・脱脂粉乳・ホエイパウダー・乳製品・加工澱粉・乳化剤・V.C・増粘剤(加工澱粉・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)リン酸塩(Na)・香料・pH調整剤・酸化防止剤(V.C)・香辛料・着色料(コチニール)・発色剤(亜硫酸Na)原材料の一部に鮭・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
具だくさんスープ	じゃが芋・人参・玉ねぎ・きゃべつ・マギーブイオン化学調味料無添加・塩
秋鮭の混ぜご飯	米・秋鮭・塩・ごま
筑前煮	鶏肉・大根・人参・ごぼう・板こんにゃく・しいたけ・いんげん・キャノーラ油・和風だし・さとう・しょう油・みりん・ごま油
ほうれん草のごま和え	ほうれん草・もやし・人参・ごま・和風だし・しょうゆ・さとう・みりん
さつま芋ご飯	米・さつま芋・塩・料理酒
鱈のかば焼き	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・料理酒・砂糖
塩昆布とツナの炊き込みご飯	米・塩昆布・ツナ・しょう油・みりん・塩
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・しょう油・みりん・酒・スパゲティ・塩・こしょう
さばのもみじ焼き	さば・にんじん・マヨネーズ風ドレッシング・白みそ・みりん・料理酒・塩
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。

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)
------	---