

令和6年8月1日木曜 ～ 令和6年8月31日土曜

1 ページ

23(金)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)			
C	C	C	C	C	C			
ごはん	ごはん	切込み丸パン	ごはん	★わかめごはん	ごはん			
<u>ポークカレー</u> しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 20. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. りんごピューレ 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01	<u>ワカメスープ</u> 鶏モモ肉 10. はくさい 20. にんじん 5. 豆腐 15. わかめ 0.5 長ねぎ 3. オリーブオイル 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.1 ごま油 0.2 <u>カブのソテー</u> 油P 1. にんにく 0.2 豚ももひき肉 40. たまねぎ 25. 黄パプリカ 5. ピーマン 5. トウモロコシ 0.2 チリパウダー 0.06 さとう 1. しょうゆ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 ケチャップ 10. トマト水煮 10. ウスターソースP 1. 大豆の華 粒 2. <u>フルーツ白玉</u> ★あきない団子 20. パイン缶 20. 白桃缶 20. みかん缶 20.	<u>玉ねぎと大豆のスープ</u> ショウガ 0.2 オリーブオイル 20. たまねぎ 20. じゃが芋 15. にんじん 5. 大豆(ドライパック) 10. ほうれんそう 5. オリーブオイル 5. 塩 0.5 しょうゆ 2. こしょう 0.02 <u>ハンバーグとトマトソース</u> ★ハンバーグ 1. 個 トマト水煮 8. オリーブオイル 0.5 ケチャップ 2. 中濃ソース 1.5 さとう 0.4 <u>サラスパマヨサラダ</u> ★スライスポテト 5. 塩(ゆで) 0.1 キャベツ 20. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. ノエッグマヨネーズ(サラダ) 7. 米酢 1. 海水塩 0.2 こしょう 0.01	<u>五目スープ</u> 豚肉(肩・もも) 10. 豆腐(凍) Fe添加 10. たまねぎ 15. はくさい 20. なると 5. たけのこ(切) 10. きくらげ(切) 0.5 長ねぎ 3. オリーブオイル 5. しょうゆ 3. 塩 0.3 こしょう 0.01 でんぷん 0.5 <u>えびしゅうまい</u> ★えびしゅうまい 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1. <u>冷やし中華風サラダ</u> きゅうり 5. キャベツ 25. にんじん 3. こんにゃく麺 15. 白しょうゆP 3. さとう(サラダ) 0.3 ごま油 0.8 海水塩 0.1 米酢 1.5 白いりごま 1.	<u>具だくさんみそ汁</u> たまねぎ 15. はくさい 15. えのきたけ 5. にんじん 5. 厚揚げ 30. 長ねぎ 3. ほうれんそう 2. みそ 7. <u>鮭の塩焼き</u> サケ 1. 切 <u>切昆布の煮物</u> 鶏モモ肉 15. 刻みこんぶ 0.2 油揚げ 5. じゃが芋 20. なす 5. にんじん 5. 青大豆アサトリ 5. 油P 1. みりん 1.5 さとう 1. しょうゆ 2.5 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 0.3 水 10.	<u>かきたま汁</u> 豆腐(凍) Fe添加 10. 細切キャベツ 5. えのきたけ 5. たまねぎ 20. にんじん 5. 卵 20. 長ねぎ 3. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. でんぷん 0.5 かつお厚削り(ダシ) 1.8 <u>春巻き</u> ★春巻き 1. 個 揚げ油 5. <u>のり酢あえ</u> もやし 35. きゅうり 5. にんじん 5. 小松菜 5. 角きざみのり 0.5 さとう(サラダ) 0.1 米酢 1.5 白しょうゆP 2. 油P 0.4 <u>ラ・フランスゼリー</u> ★ラフランスゼリー 1. 個			

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

令和6年度 8 月分(小学校・中学校共通) 使用食材原材料一覧表

食品名	日にち(使用初日)			卵	乳	大豆	小麦	ナッツ類	えびかに	原材料
	A	B	C							
主食・デザート類 ※【基本】は二度目以降記載しません。										
わかめごはん	26	23	29							塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス
ラフランスゼリー	29	28	30							ラ・フランス果汁、水あめ、砂糖、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、酸化防止剤
主菜 ※厚揚げおよび絹揚げは除く(その他の分類で)										
ハンバーグ	28	30	27							豚肉、たまねぎ、豚脂、白いんげん、塩
春巻き	29	28	30			○	○			キャベツ、たまねぎ、にんじん、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、ポークオイル、ねぎ、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、小麦粉、植物油脂(ごま、大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、しょうゆ(小麦の成分を含む)、グラニュー糖、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘剤、乳化剤、アミノ酸等
えびシューマイ	30	29	28				○		○	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でんぷん、デキストリン、砂糖、塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄、小麦粉
その他 ※二度目以降は記載しません。										
あきない団子	23	27	26							上新粉、砂糖、でんぷん、酵素、着色料
福神漬	27	26	23			○	○			だいこん、きゅうり、なす、れんこん、しょうが、しその葉、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、アミノ酸液(小麦の成分を含む)、塩、梅酢、酢

★アレルギー(小麦)は素材100%です。

☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。

☆ コンタミネーションに関する情報はありません。

☆ 主食・デザート類～その他については、食品はアイウエオ順になっています。

☆ 年度内で同じ食品を使用する場合、二度目以降は記載しません。一年間、毎月の明細献立表を大切に保管してください。

☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。

使用食材原材料一覧表掲載記録R6.4月～				
4月	4月	5月	6月	7月
通年使用する調味料	副資材	副資材	副資材	副資材
ウスターソースP	揚げちりめん	油揚げ	甘夏みかん缶	コーンスターチ
オイスターソース	厚揚げ、絹揚げ	かまぼこ	こおり豆腐	デミグラスソース
おろしりんご	いも団子	ささみフレーク	さば缶	星型ナタデココ
ガラムマサラ	祝なると(切)	山菜水煮	サラダ コニャク	
カレー粉	絵模様寒天(桜)	肉だんご	シャインマスカットゼリー	
カレールウ	黄桃缶	ねり梅	シュレットチーズ	
ケチャップ	オニオンソース	白桃缶	粒入りマスタード	
コチュジャン	海そうサラダ	春雨	なめたけ	
ごま油	角チーズ	パン粉	野菜入りソーセージ(切)	
酒	極細かまぼこ白	細切かまぼこ	【素材100%】	
米酢	コニャク寒天	ほたてフレーク	はちみつ	
しょうゆ	こんにゃく麺	ゆかり		
白しょうゆ・白しょうゆP	塩こんぶ	ゆしどうふ		
チキンガラスープ	ショウタマールーコン(切)	ゆで干大根ミックス		
チャツネ	突こんにゃく、こんにゃく、しらたき	ワンタン		
チリパウダー	ツナフレーク	【素材100%】		
中濃ソース	つぼ漬	うどん		
中濃ソースP	豆腐	豚レバーチップ		
トウバンジャン	豆腐(凍) Fe添加	ヨーグルト(生乳)		
トマト水煮	豆腐(原型絞リ)			
ノンエッグマヨネーズ(サラダ)	なると			
ベジダン	パイン缶			
みそ	白菜キムチ漬			
みりん	細切たくあん			
りんごピューレ	マロニー			
【素材100%】	みかん缶			
油Pおよび揚げ油(こめ油)	ロースハム(切)			
コーンペースト	【素材100%】			
でんぷん	大豆の華 粒およびフレーク			
ねりごま	マカロニ			
レモン汁				
にんじんペースト				
かぼちゃペースト				
トマトピューレ				
ポークガラスープ				