

令和2年度 7月分 学校給食献立別使用食材一覧表

廿日市市立廿日市学校給食センター

日	曜	主 食	飲み物	副 食	材 料
1	水	たこめし (ごはん しょうゆ ごはんの素)	牛乳		たこ《たこ 食塩》ごぼう にんじん 油揚げ 三つ葉 しょうゆ 三温糖 酒 かぼちゃのみそ汁 かぼちゃ たまねぎ 木綿豆腐 乾燥わかめ えのきたけ ねぎ 中みそ※1 煮干し だし昆布
2	木	セルフドッグ (コッペパン)	牛乳		荒挽ポークウインナー《豚肉 でん粉 粉末状大豆たん白 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(ペパー) 香辛料(ナツメグ) 香辛料(コリアンダー) 香辛料(オールスパイス) たん白加水分解物 水 ※同一工場内で小麦・卵・乳・鶏肉・りんご・もも・ 牛肉・オレンジ・ごま・ゼラチンを使用》 菜種油 にんじん たまねぎ ケチャップ※4 ウスターソース 三温糖 塩 マッシュルーム(缶)《マッシュルーム 食塩 ビタミンC クエン酸》
				じゃがいものクリーム煮	じゃがいも にんじん たまねぎ 鶏肉 さやいんげん 白いんげん豆のペースト(冷)《手亡 水…同一ラインで大豆、やまいもを 使用》 粉チーズ《ナチュラルチーズ》 バター《生乳 食塩》 牛乳 小麦粉 塩 こしょう にんにく 鶏がらスープ(冷)
3	金	ごはん	牛乳		凍り豆腐の煮物 凍り豆腐《大豆 豆腐用凝固剤 重曹 消泡剤製剤》 鶏肉 にんじん たまねぎ ごぼう 板こんにゃく しょうゆ 菜種油 三温糖 酒 みりん 塩 小松菜のごま和え 小松菜 キャベツ かまぼこ 乾燥わかめ しらす干し ごま油 白ごま 三温糖 しょうゆ 塩
6	月	ちらし寿司 (ごはん 酢飯の素)	牛乳		えび(冷) 酒 にんじん れんこん 干しいたけ 三つ葉 三温糖 みりん しょうゆ 酒 だしかつお節 七タ汁 そうめん《小麦粉 食塩 食用植物油脂…小分け工場内の別ラインでそばを製造》 たまねぎ まいたけ オクラ にんじん 木綿豆腐 しょうゆ 塩 だし昆布 だしかつお節
7	火	ツイストパン (バター)	牛乳		焼きそば 蒸し焼きそば麺 豚肉 たまねぎ にんじん キャベツ 竹輪 ねぎ もやし ごま油 お好みソース ウスターソース こしょう 塩 フルーツのヨーグルト和え みかん(缶)《温州みかん 砂糖 クエン酸 ヘスベリジナーゼ 処理水》 パインアップル(缶)《パインアップル 砂糖 水》 夏みかん(缶)《夏みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料 酵素 水》 無糖ヨーグルト
8	水	ごはん	牛乳		さばのカレー揚げ さば(たいせいようさば) みりん しょうゆ にんにく カレー粉 小麦粉 でんぷん 菜種油 茎わかめのきんぴら 茎わかめ(冷) さやいんげん さつま揚げ ごぼう きんぴらこんにゃく にんじん 白ごま 菜種油 三温糖 しょうゆ 酒 ごま油
9	木	コッペパン	牛乳		ラタトゥイユ なす ズッキーニ トマト さやいんげん にんにく 菜種油 鶏がらスープ(冷) 塩 こしょう ベーコン たまねぎ 金時豆のサラダ 金時豆 しょうゆ キャベツ にんじん まぐろの水煮※5 みりん 酢 三温糖 紅花油 塩
10	金	ごはん	牛乳		生揚げのそぼろ煮 鶏肉 生揚げ たまねぎ にんじん 枝豆(冷) 干しいたけ 三温糖 しょうゆ 酒 塩 しょうが でんぷん じゃがいもの酢の物 じゃがいも きゅうり 乾燥わかめ かまぼこ にんじん 酢 三温糖 塩 白ごま
13	月	ごはん	牛乳		ゴーヤチャンプル 豚肉 にんにく しょうが 菜種油 白生地豆腐 もやし にんじん にがり 塩 なら 卵 酒 しょうゆ 三温糖 こしょう ごま油 もずくの甘酢和え きゅうり もずく《沖縄もずく pH調整剤 加水》 竹輪 しらす干し 三温糖 しょうゆ 酢 塩 冷凍みかん みかん
14	火	鶏そぼろごはん (ごはん しょうゆ ごはんの素)	牛乳		鶏肉 酒 コーン(冷) たけのこ《たけのこ》 にんじん 三つ葉 しょうゆ 三温糖 小松菜と大豆のお浸し 小松菜 大豆 乾燥わかめ かつお節 三温糖 しょうゆ 塩
15	水	ごはん	牛乳		豚キムチ 豚肉 にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ 三温糖 しょうゆ 酒 菜種油 はくさいキムチ《はくさい だいこん にんじん ニラ ねぎ 昆布 とうがらし 食塩 にんにく 砂糖 しょうが もち粉 食酢 酒精》 もやしのナムル もやし なら かまぼこ 白ごま しょうゆ ごま油 みりん 塩
16	木	コッペパン	牛乳		サーモンの夏マリネ 鮭《白鮭》 こしょう でんぷん たまねぎ きゅうり トマト 紅花油 酢 レモン 三温糖 塩 パプリカ 野菜スープ じゃがいも たまねぎ にんじん 鶏がらスープ(冷) ベーコン キャベツ 白ワイン こしょう 塩 しょうゆ にんにく
17	金	ごはん	牛乳		マーボー豆腐 木綿豆腐 豚肉 たまねぎ にんじん ねぎ にんにく しょうが 生しいたけ 中みそ※1 赤みそ※3 しょうゆ 酒 三温糖 でんぷん ばんさんすう ロースハム にんじん 小松菜 春雨《甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉》 コーン(冷) ごま油 三温糖 しょうゆ 酢 白ごま 塩
20	月	ごはん	牛乳		たちのおのたつ揚げ たちのお《たちのお》 塩 こしょう しょうゆ にんにく しょうが でんぷん 小麦粉 菜種油 冬瓜汁 とうがん 生揚げ たまねぎ にんじん みりん 煮干し だし昆布 酒 しょうゆ 塩 でんぷん
21	火	ロールパン (卵 バター)	牛乳		冷麦 一食用冷麦 だしかつお節 だし昆布 酒 みりん しょうゆ きゅうり にんじん ねぎ 干しいたけ 三温糖 塩 豚肉とチンゲンサイの炒め物 豚肉 チンゲンサイ たまねぎ にんじん たけのこ《たけのこ》 キャベツ にんにく 菜種油 カキエクス 三温糖 しょうゆ 酒
22	水	ごはん	牛乳		大豆入り磯煮 大豆 鶏肉 酒 ひじき 板こんにゃく にんじん たまねぎ ごぼう じゃがいも 菜種油 三温糖 しょうゆ みりん 酒 煮干し だし昆布 キャベツの甘酢和え キャベツ にんじん かまぼこ しらす干し 白ごま 三温糖 酢 しょうゆ 塩
27	月	ごはん	牛乳		チャブチェ 豚肉 しょうが にんにく 菜種油 にんじん たけのこ《たけのこ》 干しいたけ 三温糖 しょうゆ 春雨《甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉》 小松菜 塩 白ごま 酒 ごま油 豆腐のスープ 木綿豆腐 ベーコン にんじん たまねぎ えのきたけ もずく《沖縄もずく pH調整剤 加水》 ポークブイヨン しょうゆ こしょう でんぷん 酒 塩
28	火	ごはん	牛乳		五目煮 大豆 鶏肉 にんじん 板こんにゃく ごぼう じゃがいも さつま揚げ 生揚げ さやいんげん 三温糖 しょうゆ 菜種油 酒 煮干し だし昆布 もやしと油揚げの和え物 もやし なら にんじん 油揚げ 三温糖 酢 しょうゆ 塩
29	水	スタミナ丼 (ごはん)	牛乳		にんにく しょうが 菜種油 にんじん 豚肉 しょうゆ 酒 とうがらし ねぎ たまねぎ キャベツ しょうゆ 赤みそ※3 三温糖 ごま油 でんぷん コーンと枝豆のマリネ コーン(冷) きゅうり にんじん 枝豆(冷) しらす干し 紅花油 酢 三温糖 こしょう 塩
30	木	コッペパン	牛乳		いかのレモン煮 いか(冷) 酒 こしょう でんぷん 菜種油 しょうゆ 三温糖 レモン マカロニスープ マカロニ《強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ》 たまねぎ にんじん ベーコン しめじ チンゲンサイ 酒 鶏がらスープ(冷) 塩 しょうゆ こしょう
31	金	夏野菜のカレーライス (ごはん 大麦)	牛乳		豚肉 かぼちゃ たまねぎ にんじん なす トマト 枝豆(冷) にんにく しょうが ケチャップ※4 ウスターソース 赤ワイン 炒めたまねぎ《たまねぎ》 りんごソース《りんご》 小麦粉 鶏がらスープ(冷) はちみつ 菜種油 塩 こしょう カレー粉 しょうゆ ツナサラダ キャベツ にんじん まぐろの水煮※5 しょうゆ みりん きゅうり 白ごま 酢 紅花油 三温糖 塩

※1 中みそ《大豆 米 食塩》 ※2 白みそ《米 大豆 食塩 水あめ 酒精 ビタミンB2》 ※3 赤みそ《大麦 大豆 食塩》 米みそ《大豆 米 食塩》

※4 ケチャップ《トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料》 ※5 まぐろの水煮《きはだまぐろ 食塩 水》

- 材料は次のとおりです。なお、上の献立表で《 》で表示してあるものは加工食品の材料です。
- パンの材料は、小麦粉・イースト・食塩・ショートニング・砂糖・脱脂粉乳です。それ以外に入っている材料については()内に示しています。
- 調味料等については、「令和2年度 調味料・加工食品等の原材料一覧表」をご参照ください。
- 給食の揚げ油は度々が使用します。
- 給食で使用するわかめ・しらす干し・かえりいりこ・あさり・もずくなどは、えび・かにの生息域で採取しています。
- 酒・塩・三温糖は、表記がなくても、味の調整のため使用することがあります。
- ご質問は、給食センター栄養士までご連絡ください。 TEL 39-0661

