

# 令和2年度 8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
3	月	ごはん	牛乳	鶏肉のから揚げ なすのみそ汁	鶏肉 塩 こしょう しょうゆ にんにく しょうが 小麦粉 澱粉 菜種油 なす じゃがいも たまねぎ 乾燥わかめ 木綿豆腐 ねぎ 中みそ※1 だし煮干し だし昆布
4	火	コッペパン	みかん ジュース	スパゲティナポリタン コールスロー	冷凍スパゲティ《デュラム小麦のセモリナ》 ベーコン たまねぎ にんじん マッシュルーム(缶) ケチャップ※2 トマト(缶) にんにく 塩 こしょう オリーブ油 パセリ キャベツ にんじん ロースハム 紅花油 酢 三温糖 こしょう 塩
5	水	中華丼 (ごはん)	牛乳	もやしと小松菜のナムル	豚肉 えび(冷) いか(冷) キャベツ たまねぎ たけのこ《たけのこ》 にんじん 干しいたけ ねぎ にんにく 鶏がらスープ(冷) ポークブイヨン(缶) みりん 菜種油 しょうゆ 三温糖 酒 塩 澱粉 もやし 小松菜 乾燥わかめ 白ごま しょうゆ ごま油 みりん 塩
6	木	セルフドライカレー サンド (コッペパン)	牛乳	レタスのスープ アイスクリーム	だいず(水煮)《大豆 食塩》 豚肉 しょうが にんにく にんじん たまねぎ ケチャップ※2 ウスターソース カレー粉 澱粉 塩 レタス にんじん えのきたけ ベーコン チンゲンサイ たまねぎ ポークブイヨン(缶) 塩 しょうゆ こしょう アイスクリーム《生乳 加糖れん乳 クリーム 水あめ 脱脂粉乳 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 コーンスターチ 安定剤 乳化剤 水》

21	金	ツイストパン (バター)	牛乳	みかんゼリー ナッツとさかな	うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(国産) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤 ビタミンC クエン酸鉄Na アーモンド かぼちゃの種(植物油脂 食塩) カタクチイワシ(砂糖 麦芽糖 ごま 食塩)※3
24	月	チーズパン (卵 チーズ バター)	牛乳	ぶどうゼリー ゴマなしミニフィッシュ	ぶどう果汁(濃縮還元)(国産) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 水 ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na カタクチイワシ(国産) 砂糖 澱粉分解物 食塩 水※4
25	火	胚芽パン (小麦胚芽 バター)	牛乳	ラ・フランスゼリー まめによるこぶ	ラ・フランス果汁(濃縮還元)(山形県産ラ・フランス) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 水 ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na 酸化防止剤(ビタミンC) いり大豆(国内製造) 昆布 砂糖 しょうゆ 昆布エキス かつお節エキス 醸造酢 米黒酢 酵母エキス※5
26	水	黒糖パン (黒糖)	やさい ジュース	野菜生活100オリジナル ヨーグルト ナッツとさかな	野菜(にんじん(輸入又は国産(5%未満))小松菜 ケール ブロッコリー ビーマン ほうれん草 アスパラガス 赤じそ だいこん はくさい セロリ メキャベツ(プチヴェール) 紫キャベツ ビート たまねぎ レタス キャベツ パセリ クレソン かぼちゃ) 果実(りんご オレンジ レモン) クエン酸 香料 ビタミンC 乳(生乳 国産) 砂糖 乳製品 香料 乳酸菌 調合水 アーモンド かぼちゃの種(植物油脂 食塩) カタクチイワシ(砂糖 麦芽糖 ごま 食塩)※3
27	木	ちらし寿司	牛乳	みかんゼリー ゴマなしミニフィッシュ	(砂糖 醸造酢 にんじん たけのこ れんこん 油揚げ しょうゆ 食塩 食用植物油脂 かんぴょう 干しいたけ 鰹風味調味料 醸造調味料 みりん 昆布エキス チキンエキス 煮干しエキス 調味料(アミノ酸等) 水) うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(国産) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤 ビタミンC クエン酸鉄Na カタクチイワシ(国産) 砂糖 澱粉分解物 食塩 水※4
28	金	冷や麦	牛乳	冷や麦のつゆ アイスクリーム	しょうゆ 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 発酵調味料 食塩 削り節(かつお さば) 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味 料 ビタミンB <sub>1</sub> (一部に小麦・さば・大豆を含む) アイスクリーム《生乳 加糖れん乳 クリーム 水あめ 脱脂粉乳 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 コーンスターチ 安定剤 乳化剤 水》
31	月	ごはん	牛乳	ラ・フランスゼリー 昆布佃煮	ラ・フランス果汁(濃縮還元)(山形県産ラ・フランス) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 水 ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na 酸化防止剤(ビタミンC) 醤油(国内製造) 砂糖 昆布(北海道産) 酵母エキス 寒天 水

※1 中みそ《大豆 米 食塩》

※2 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》

※3 同一工場で落花生、えび、小麦、卵、乳、カシューナッツ、いか、くるみ 大豆、鶏肉を含む商品を生産。小魚はえび、カニが混ざる漁法で採取

※4 原材料のカタクチイワシは、えび、かにを捕食

※5 同一工場内で乳、えび、小麦、落花生、カシューナッツ、アーモンド、くるみ、ごまを含む製品を製造

○ 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。

○ 給食の揚げ油は何度か使用します。

○ 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

