

# 令和2年度4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
10	金	ごはん	牛乳	じゃがいものそぼろ煮	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん さやいんげん(冷) 板こんにゃく 生揚げ さつま揚げ 三温糖 しょうゆ 酒 塩
				切り干し大根の酢の物	切り干し大根 ロースハム ほうれん草 コーン(冷) 白ごま 三温糖 しょうゆ 酢 ごま油
				甘夏みかん	甘夏みかん
13	月	ごはん	牛乳	鶏肉のたつた揚げ	鶏肉 しょうゆ 酒 にんにく しょうが でんぷん 菜種油
				グリーンポテト	じゃがいも 塩 パセリ こしょう
				もずく汁	長いも 玉ふ《小麦粉 小麦粉グルテン》 えのきたけ もずく《もずく》 玉ねぎ にんじん ねぎ しょうゆ 塩 だし用かつお節 だし昆布 酒
14	火	ごはん	牛乳	マーボー豆腐	木綿豆腐 牛肉 豚肉 玉ねぎ にんじん 生しいたけ ねぎ にんにく しょうが 中みそ※1 しょうゆ 酒 三温糖 でんぷん
				ばんさんすう	ロースハム 小松菜 にんじん 春雨《甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉》 卵 三温糖 塩 菜種油 ごま油 しょうゆ 酢 白ごま
15	水	ごはん	牛乳	ぶりのカレー焼き	ぶり《本ぶり 食塩》 小麦粉 カレー粉 菜種油
				みつばのお浸し	みつば もやし 油揚げ 三温糖 しょうゆ 塩
				茎わかめのきんぴら	豚肉 ごぼう たけのこ《たけのこ》 きんぴらこんにゃく 茎わかめ(冷) にんじん さつま揚げ 菜種油 三温糖 しょうゆ 酒 白ごま ごま油
16	木	ツイストパン (バター)	牛乳	チキンピーンズ	鶏肉 大豆 じゃがいも 玉ねぎ にんじん さやいんげん(冷) にんにく 菜種油 ケチャップ※4 しょうゆ 塩 三温糖 鶏がらスープ(冷)
				ツナサラダ	大根 にんじん ほうれん草 まぐろの水煮※5 白ごま 酢 紅花油 三温糖 しょうゆ みりん 塩
17	金	ごはん	牛乳	へかなべ	あさり 酒 焼き豆腐 玉ねぎ ごぼう しらたき もやし 三温糖 しょうゆ みりん ねぎ だし昆布 だし用かつお節
				キャバツの甘酢あえ	キャバツ にんじん 小松菜 コーン(冷) しらす干し 三温糖 酢 しょうゆ 白ごま 塩
				ヨーグルト	ヨーグルト《乳 砂糖 乳製品 香料 乳酸菌 調合水》
20	月	親子丼 (ごはん)	牛乳		鶏肉 玉ねぎ にんじん しめじ ねぎ 酒 みりん しょうゆ 卵 だし昆布 だし用かつお節
				大根とピーナツのあえ物	かまぼこ 乾燥わかめ 大根 塩 水菜 白ごま ピーナツ 練りごま 三温糖 ごま油 酢
				いちご	いちご
21	火	ミニコッペパン	牛乳	みそラーメン	一食用ゆで中華麺 豚肉 にんじん もやし コーン(冷) 玉ねぎ チンゲン菜 きくらげ 中みそ※1 ポークブイヨン(缶) 鶏がらスープ(冷) 塩 こしょう 酒 にんにく
				ひじきと小松菜のごまあえ	ひじき 三温糖 しょうゆ みりん 酒 まぐろの水煮※5 にんじん 小松菜 白ごま 塩
22	水	もぶりごはん (ごはん)	牛乳		にんじん ごぼう 干しいたけ 油揚げ みつば 煮干し 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 黒豆 塩
				竹輪のごま揚げ	竹輪 小麦粉 でんぷん 白ごま 菜種油
				沢煮椀	長いも えのきたけ 大根 にんじん ふき 塩 しょうゆ だし用かつお節 だし昆布 酒
23	木	コッペパン	牛乳	春野菜のクリーム煮	ベーコン じゃがいも 玉ねぎ にんじん 白いんげん豆 グリーンアスパラガス さやいんげん(冷) バター《生乳 食塩》 牛乳 小麦粉 塩 こしょう 鶏がらスープ(冷) 生クリーム
				コーンサラダ	コーン(冷) キャバツ 水菜 ロースハム しらす干し 紅花油 酢 三温糖 こしょう 塩
24	金	ごはん	牛乳	鱈の塩焼き	鱈《さわら 並塩》 菜種油
				ほうれん草としめじのおかかあえ	ほうれん草 しめじ みりん しょうゆ もやし 塩 刻み昆布 かつお節 三温糖
				みそ汁	まいたけ 生しいたけ 油揚げ 乾燥わかめ 木綿豆腐 玉ねぎ にんじん ねぎ 中みそ※1 煮干し だし昆布
27	月	ハヤシライス (ごはん 大麦)	牛乳		牛肉 玉ねぎ にんじん じゃがいも ケチャップ※4 トマトピューレ《トマト》 バター《生乳 食塩》 三温糖 ウスターソース 鶏がらスープ(冷) 塩 小麦粉 にんにく 赤ワイン パセリ
				ごぼうのマリネ	ごぼう まぐろの水煮※5 しょうゆ みりん 小松菜 にんじん 酢 ごま油 紅花油 三温糖 こしょう 白ごま 塩
28	火	ごはん	牛乳	大豆入り磯煮	大豆 豚肉 酒 ひじき 板こんにゃく にんじん 玉ねぎ さやいんげん(冷) じゃがいも さつま揚げ 菜種油 三温糖 しょうゆ みりん 酒 煮干し だし昆布
				もやしとにらのナムル	もやし にら 乾燥わかめ しらす干し 白ごま 竹輪 しょうゆ ごま油 みりん 塩
30	木	コッペパン	牛乳	鶏肉のワイン煮	鶏肉 赤ワイン 塩 こしょう にんにく 玉ねぎ しめじ パセリ ケチャップ※4 パプリカ 菜種油 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》
				かみかみサラダ	コーン(冷) ロースハム しらす干し グリーンアスパラガス キャバツ アーモンド 白ごま 紅花油 酢 しょうゆ 三温糖 塩
				りんご	りんご 塩

- ※1 中みそ《大豆 米 食塩》 ※2 白みそ…4月は使用しません ※3 赤みそ…4月は使用しません  
 ※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

