

令和2年度 9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	火	ミニコッペパン	牛乳	大豆うどん	一食用ゆでうどん 大豆 にんじん たまねぎ 生しいたけ かまぼこ ねぎ だし昆布 煮干し 酒 しょうゆ 塩 油揚げ《大豆 食用植物油 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン) 水》 三温糖
				切り干し大根のサラダ	切り干し大根 しめじ しょうゆ みりん きゅうり にんじん まぐろの水煮※5 酒 ごま油 三温糖 酢 塩
2	水	ごはん	牛乳	うま煮	鶏肉 じゃがいも にんじん しめじ 板こんにゃく 生揚げ《大豆 食用植物油 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 さつま揚げ さやいんげん(冷) 菜種油 三温糖 しょうゆ 酒 煮干し だし昆布
				春雨の酢の物	にんじん 小松菜 しらす干し 春雨《甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉》 乾燥わかめ しょうゆ 三温糖 塩 酢
3	木	コッペパン	牛乳	チリコンカン	豚肉 たまねぎ にんじん にんにく ケチャップ※4 トマト(缶)《トマト トマトジュース 食塩 クエン酸》 パセリ ウスターソース 塩 こしょう 金時豆 オレガノ チリアバウダー パプリカ オールスパイス
				キャベツサラダ	コーン(冷) キャベツ きゅうり ロースハム 紅花油 酢 三温糖 こしょう 塩
4	金	ごはん	牛乳	白身魚の酢豚風	キングクリップ(冷)《キングクリップ》 塩 こしょう 酒 でんぷん 菜種油 たまねぎ にんじん ごま油 しょうゆ 三温糖 酢 カキエキス
				冬瓜のスープ	とうがん 鶏肉 えのきたけ しめじ 油揚げ《大豆 食用植物油 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン) 水》 木綿豆腐《大豆 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 ねぎ ポークパイオン しょうゆ 塩 でんぷん みりん こしょう
7	月	ごはん	牛乳	麻婆なす	豚肉 なす 菜種油 干しいたけ たまねぎ たけのこ にんじん ねぎ にんにく しょうが 中みそ※1 赤みそ※3 しょうゆ 酒 塩 でんぷん
				小松菜のナムル	小松菜 もやし 乾燥わかめ 竹輪 しらす干し 白ごま しょうゆ ごま油 みりん 塩
8	火	手作りチキンカレー(ごはん 大麦)	牛乳		鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん セロリ 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 バター《生乳 食塩》 炒めたまねぎ(冷)《たまねぎ》 りんごソース《りんご》 無糖ヨーグルト 小麦粉 鶏ガラスープ(冷) はちみつ《はちみつ》 菜種油 塩 こしょう カレー粉 しょうゆ
				枝豆のマリネ	枝豆(冷) にんじん キャベツ かまぼこ 紅花油 酢 三温糖 こしょう 塩
9	水	ごはん	牛乳	ちくわのゆかり揚げ	竹輪 小麦粉 でんぷん にんじん 菜種油 しそふりかけ《塩蔵赤しそ(赤しそ 食塩 梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料》
				きんぴらごぼう	豚肉 ごぼう にんじん 干しいたけ きんぴらこんにゃく さやいんげん(冷) さつま揚げ 菜種油 三温糖 しょうゆ みりん 塩 酒 白ごま
10	木	セルフツナサンド(コッペパン)	みかんジュース		一食用マヨネーズ《食用植物油脂(国内製造) 醸造酢 卵黄 食塩 砂糖 香辛料》 まぐろの水煮※5 みりん 酒 キャベツ にんじん きゅうり こしょう 塩
				パンパキンスープ	じゃがいも かぼちゃ たまねぎ ベーコン セロリ パセリ 白いんげん豆のペースト(冷)《手亡 水》 鶏がらスープ(冷) バター《生乳 食塩》 生クリーム 牛乳 小麦粉 塩
11	金	ごはん	牛乳	豚肉と野菜のみそ炒め	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 生揚げ《大豆 食用植物油 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 さやいんげん(冷) 生しいたけ しょうが 赤みそ※3 三温糖 しょうゆ みりん でんぷん 菜種油
				ひじきと金時豆のサラダ	ひじき 三温糖 しょうゆ みりん 酒 金時豆 しょうゆ にんじん 小松菜 酢 紅花油 こしょう 塩
14	月	ごはん	牛乳	生揚げの中華煮	鶏肉 生揚げ《大豆 食用植物油 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 にんじん チンゲンサイ たまねぎ 干しいたけ さやいんげん(冷) 菜種油 ポークパイオン 三温糖 みりん しょうゆ カキエキス ごま油 でんぷん
				もやしとにらのナムル	もやし にら 乾燥わかめ 白ごま しょうゆ ごま油 みりん 塩
15	火	コッペパン	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 さつま揚げ ねぎ ごま油 お好みソース ウスターソース こしょう 塩
				ひじきのマリネ	ひじき 三温糖 しょうゆ みりん 酒 ロースハム にんじん 小松菜 酢 紅花油 こしょう 塩
16	水	ごはん	牛乳	ししゃもの磯辺揚げ	ししゃも(冷)《からふとししゃも 食塩》 小麦粉 でんぷん あおのり 菜種油
				豆腐汁	木綿豆腐《大豆 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 乾燥わかめ 油揚げ《大豆 食用植物油 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン) 水》 にんじん たまねぎ 生しいたけ ねぎ だしかつお節 だし昆布 酒 しょうゆ 塩
17	木	コッペパン	牛乳	チキンピーズ	鶏肉 大豆 じゃがいも たまねぎ 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)
				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 ヘスペリジナーゼ 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
18	金	ごはん	牛乳	豆腐のカレー炒め	白生地豆腐《大豆 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 鶏肉 酒 にんじん たまねぎ キャベツ 卵 塩 菜種油 にら 三温糖 しょうゆ カレー粉
				コーンサラダ	コーン(冷) 小松菜 枝豆(冷) まぐろの水煮※5 酒 しらす干し 紅花油 酢 三温糖 こしょう 塩
23	水	あなごめし(ごはん しょうゆごはんの素)	牛乳		あなご(冷)《国産真穴子 醤油 砂糖》
				みそ汁	しめじ えのきたけ 木綿豆腐《大豆 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 じゃがいも たまねぎ にんじん 油揚げ《大豆 食用植物油 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン) 水》 ねぎ 中みそ※1 だし煮干し だし昆布
				もやしとわかめの酢の物	乾燥わかめ もやし 竹輪 しらす干し 白ごま 酢 三温糖 しょうゆ 塩
24	木	ロールパン(卵 バター)	牛乳	鶏肉のケチャップソース	鶏肉 こしょう 塩 でんぷん 菜種油 たまねぎ ウスターソース ケチャップ※4 三温糖 パセリ
				ピーズスープ	白いんげん豆 たまねぎ にんじん ベーコン チンゲンサイ 鶏がらスープ(冷) 塩 しょうゆ こしょう
25	金	ごはん	牛乳	吉野煮	鶏肉 酒 じゃがいも にんじん 板こんにゃく さつま揚げ さやいんげん(冷) 生しいたけ 菜種油 三温糖 しょうゆ 煮干し だし昆布 でんぷん
				小松菜のごま和え	キャベツ 小松菜 まぐろの水煮※5 酒 乾燥わかめ しらす干し ごま油 白ごま 三温糖 しょうゆ 塩
28	月	ごはん	牛乳	あじの塩焼き	あじ(冷)《アジ 並塩》 塩 菜種油
				大根おろし	だいこん みりん しょうゆ
				こんにゃくのおかか煮	板こんにゃく 生揚げ《大豆 食用植物油 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 さつま揚げ にんじん 鶏肉 たけのこ さやいんげん(冷) かつお節 三温糖 しょうゆ みりん 菜種油 塩 酒 だし昆布 だしかつお節
29	火	豚井(ごはん 大麦)	牛乳		豚肉 ごぼう しらす たまねぎ にんじん さやいんげん(冷) しょうが 菜種油 しょうゆ 三温糖 みりん 酒 赤みそ※3 ごま油
				小松菜としめじのおひたし	小松菜 しめじ みりん しょうゆ もやし 塩 しらす干し かつお節 三温糖
30	水	ごはん	牛乳	かつおの竜田揚げ	かつお(冷)《かつお》 塩 こしょう しょうゆ にんにく しょうが 小麦粉 でんぷん 菜種油
				きのこ汁	木綿豆腐《大豆 粗製海水塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン シリコーン樹脂) 水》 油揚げ《大豆 食用植物油 塩化マグネシウム 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン) 水》 じゃがいも にんじん まいたけ なめこ えのきたけ みつば だし昆布 煮干し 酒 中みそ※1

※1 中みそ《大豆 米 食塩》 ※2 白みそ…9月は使用しません ※3 赤みそ《麦みそ(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



※今月から、大豆製品の業者が変更になりました。  
 そのため、年度当初に配布いたしました「調味料・加工品等の原材料一覧表」に記載されている大豆製品とは原材料が異なります。  
 今月使用する大豆製品に関しましては、今月の食材一覧表にあります原材料の方をご確認いただくよう、よろしくお願いいたします。