

令和2年度 6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	月	パン(バイン)	牛乳	ヨーグルト ナッツとごさかな	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 食塩) カタクチイワシ(砂糖 麦芽糖 ごま 食塩)※6
2	火	コーンパン(卵 バター コーン)	牛乳	いちごゼリー まめによるこぶ	糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造) 麦芽糖 砂糖) いちご ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca 香料 ベニコウジ色素 クエン酸鉄Na※7 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※8
3	水	黒糖パン(黒糖)	牛乳	みかんゼリー ゴマなしミニフィッシュ	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※9
4	木	ツイストパン(バター)	牛乳	ももゼリー ナッツとごさかな	白桃ピューレー(国内製造) グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖 水 乳酸Ca ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na※7 アーモンド かぼちゃの種(植物油 食塩) カタクチイワシ(砂糖 麦芽糖 ごま 食塩)※6
5	金	チーズパン(卵 チーズ バター)	牛乳	ぶどうゼリー まめによるこぶ	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 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※8
8	月	サンライズ(卵)	牛乳	みかんゼリー ゴマなしミニフィッシュ	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※9
9	火	ロールパン(卵 バター)	牛乳	いちごゼリー ナッツとごさかな	糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造) 麦芽糖 砂糖) いちご ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca 香料 ベニコウジ色素 クエン酸鉄Na※7 アーモンド かぼちゃの種(植物油 食塩) カタクチイワシ(砂糖 麦芽糖 ごま 食塩)※6
10	水	胚芽パン(小麦胚芽 バター)	牛乳	ぶどうゼリー まめによるこぶ	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 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※8
11	木	リッチパン(卵 バター)	牛乳	ももゼリー ゴマなしミニフィッシュ	白桃ピューレー(国内製造) グラニュー糖 果糖 水あめ ぶどう糖 水 乳酸Ca ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na※7 カタクチイワシ(国産) 砂糖 澱粉分解物 食塩 水※9
12	金	レーズンパン(レーズン)	牛乳	ヨーグルト ナッツとごさかな	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 食塩) カタクチイワシ(砂糖 麦芽糖 ごま 食塩)※6
15	月	ごはん	牛乳	肉じゃが きゅうりと春雨の酢の物 冷凍みかん	牛肉 じゃがいも たまねぎ しらたき 煮干し だし昆布 酒 しょうゆ 三温糖 みりん きゅうり しらす干し 春雨(甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉) にんじん もずく かまぼこ しょうゆ 三温糖 塩 酢 ごま油 みかん
16	火	ごはん	牛乳	へかなべ キャベツの甘酢和え	あさり 焼き豆腐 たまねぎ ごぼう しらたき もやし 三温糖 しょうゆ 酒 みりん ねぎ だし昆布 かつお節 キャベツ 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
17	水	ごはん	牛乳	酢豚 ワンタンスープ	豚肉 しょうゆ 酒 でんぷん 菜種油 たまねぎ にんじん たけのこ(たけのこ) さやいんげん 干しいたけ しょうゆ 三温糖 酢 塩 ワンタンの皮(小麦粉 グルテン 食塩) たまねぎ にんじん きくらげ チンゲンサイ ベーコン 酒 ポークパイオン(缶) 塩 しょうゆ こしょう
18	木	コーンパン(卵 バター コーン)	牛乳	タンドリーチキン 小松菜のスープ	鶏肉 塩 ヨーグルト カレー粉 ケチャップ※4 ウスターソース しょうゆ 菜種油 こしょう 豚肉 たまねぎ にんじん 鶏がらスープ(冷) 小松菜 しめじ ねぎ 菜種油 白ワイン 塩 しょうゆ にんにく こしょう
19	金	麦たっぷりドライカレー(ごはん 大麦)	牛乳	ひじきときゅうりのごまマヨネーズ	牛肉 コーン(冷) たまねぎ にんじん 干しぶどう さやいんげん ケチャップ※4 カレー粉 にんにく 塩 バター(生乳 食塩) こしょう 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 きゅうり 塩 白ごま 一食用マヨネーズ(食用植物油 醸造酢 卵黄 食塩 砂糖 香辛料(大豆・りんごを含む))
22	月	ふわふわ丼(ごはん)	牛乳	野菜のピーナツ和え	白生地豆腐 豚肉 酒 にんじん たまねぎ 生しいたけ しょうが ねぎ 三温糖 しょうゆ 塩 卵 でんぷん みりん キャベツ 小松菜 にんじん コーン(冷) ピーナツ 白ごま 三温糖 しょうゆ 練りごま 塩
23	火	コッペパン	牛乳	ビーフンの五目炒め フルーツ白玉	ビーフン(米) 豚肉 しょうゆ 酒 干しいたけ にんじん たまねぎ チンゲン菜 たけのこ(たけのこ) しょうが えび(冷) カキエキス 塩 こしょう ごま油 菜種油 パン(缶)(パインアップル 砂糖 水) 黄桃(缶)(黄桃 砂糖 クエン酸 ビタミンC) 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) 白玉団子(もち米 水) 三温糖
24	水	ごはん	牛乳	鯖の塩焼き もずく汁	鯖(鯖 食塩) 菜種油 じゃがいも えのきたけ もずく(沖繩もずく pH調整剤 加水) たまねぎ にんじん 油あげ ねぎ しょうゆ 塩 だし用かつお節 だし昆布 酒
25	木	バターパン(マーガリン)	牛乳	マカロニのクリーム煮 かみかみサラダ	マカロニ(強力小麦粉 デュラム小麦のセモリナ) じゃがいも にんじん たまねぎ 鶏肉 さやいんげん 粉チーズ(ナチュラルチーズ) バター(生乳 食塩) 小麦粉 塩 こしょう にんにく 鶏がらスープ(冷) 牛乳 コーン(冷) ロースハム しらす干し きゅうり キャベツ アーモンド 白ごま 紅花油 酢 しょうゆ 三温糖 塩
26	金	ごはん	牛乳	こいわしのから揚げ にらたま汁	こいわし(カタクチイワシ) 塩 こしょう でんぷん 菜種油 卵 たまねぎ じゃがいも えのきたけ にんじん にら しょうゆ 塩 でんぷん 酒 煮干し
29	月	ごはん	牛乳	豆腐の中華風煮込み もやしとわかめの酢の物	豚肉 白生地豆腐 にんじん たまねぎ 生しいたけ さやいんげん 菜種油 しょうが みりん 三温糖 塩 しょうゆ ごま油 でんぷん ポークパイオン(缶) 乾燥わかめ 小松菜 もやし 酢 三温糖 しょうゆ 塩
30	火	ごはん	牛乳	チンジャオロース 春雨と野菜のスープ	牛肉 しょうゆ 酒 にんじん たまねぎ たけのこ(たけのこ) 青ピーマン 白ねぎ しょうが にんにく 菜種油 三温糖 カキエキス 酒 でんぷん じゃがいも たまねぎ にんじん しめじ チンゲンサイ 春雨(甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉) ポークパイオン(缶) 白ワイン こしょう 塩 しょうゆ

- ※1 中みそ(大豆 米 食塩) ※2 白みそ(6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)
- ※6 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
- ※7 同一工場内で小麦、卵、乳成分を含む製品を製造 ※8 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
- ※9 原材料のカタクチイワシは、えび、かにを捕食

- 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、「平成31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

