

# 令和2年度 5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	金	たけのこごはん (ごはん しょうゆ ごはんの素)	牛乳		たけのこ《たけのこ》 にんじん 油揚げ みつば しょうゆ 三温糖 酒 菜種油
				ししゃもの素焼き	ししゃも《ししゃも》 菜種油
				新ごぼうのきんぴら	豚肉 ごぼう にんじん 干しいたけ きんぴらこんにやく さやいんげん さつま揚げ 菜種油 三温糖 しょうゆ みりん 塩 酒 白ごま
7	木	セルブドッグ	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・ゼラチンを使用しています》 菜種油 ケチャップ※4 ウスターソース 三温糖 たまねぎ 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》 塩
				じゃがいものクリーム煮	じゃがいも にんじん たまねぎ 豚肉 しめじ 白いんげん豆のペースト(冷)《手亡 水…同一ラインで大豆、やまいもを使用しています》 パセリ 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)
8	金	ごはん	牛乳	チャプチェ	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 春雨《甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉》 にら 白ごま 三温糖 しょうゆ 酒 ごま油
				もずくのスープ	長芋 木綿豆腐 たまねぎ えのきたけ もずく《沖縄もずく pH調整剤 加水》 塩 酒 ポークブイヨン(缶) しょうゆ
11	月	カレーライス (ごはん 大麦)	牛乳		豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん ケチャップ※4 ウスターソース 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) にんにく しょうが はちみつ《はちみつ》 菜種油 塩 こしょう カレー粉 しょうゆ
				アスパラガスのサラダ	アスパラガス キャベツ にんじん ロースハム 紅花油 三温糖 醸造酢 こしょう 塩
12	火	ロールパン (バター 卵)	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 干しいたけ かまぼこ ねぎ だし昆布 煮干し 酒 しょうゆ 塩 油揚げ 三温糖
				ひじきと小松菜のごまマヨネーズ	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 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)》
13	水	ごはん	牛乳	鯖の照り焼き	さば《さば 並塩》 菜種油 みりん しょうゆ 三温糖 酒 でんぷん
				ほうれん草のお浸し	ほうれん草 もやし 塩 乾燥わかめ かつお節 しょうゆ 三温糖
				切干大根の煮物	切干大根 にんじん きんぴらこんにやく 油揚げ 菜種油 しょうゆ 三温糖 みりん さやいんげん 煮干し だし昆布 酒
14	木	コッペパン	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
				ゆでキャベツ	キャベツ 塩 こしょう
				野菜スープ	たまねぎ チンゲンサイ ポークブイヨン(缶) ベーコン しめじ じゃがいも 白ワイン こしょう 塩 しょうゆ にんにく
15	金	ごはん	牛乳	生揚げの中華煮	豚肉 生揚げ にんじん たけのこ《たけのこ》 たまねぎ さやいんげん しょうが 菜種油 ポークブイヨン(缶) 三温糖 みりん しょうゆ カキエキス ごま油 でんぷん
				もやしのくるみ和え	小松菜 もやし にんじん くるみ 乾燥わかめ 三温糖 しょうゆ 練りごま 塩
18	月	もぶりごはん	牛乳		にんじん ごぼう 油揚げ みつば 煮干し 三温糖 しょうゆ 酒 みりん 刻み昆布 しらす干し
				あじの塩焼き	あじ《あじ 食塩》 菜種油
				団子汁	白玉団子《もち米 水》 長芋 たまねぎ にんじん ねぎ えのきたけ 白みそ※2 中みそ※1 煮干し だし昆布 酒
19	火	麦たつぷりごはん (ごはん 大麦)	牛乳	五目煮	鶏肉 大豆 にんじん 板こんにやく じゃがいも 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
				キャベツの酢の物	キャベツ にんじん かまぼこ 乾燥わかめ 白ごま 練りごま 三温糖 酢 しょうゆ 塩
				いりこ	かえりいりこ
20	水	ごはん	牛乳	かつおの竜田揚げ	かつお《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
				木の芽和え	たけのこ《たけのこ》 しょうゆ みりん 三温糖 だし昆布 煮干し 酒 竹輪 ほうれん草 白みそ※2 木の芽
				けんちん汁	ごぼう だいこん しめじ にんじん 木綿豆腐 ねぎ 煮干し だし昆布 酒 みりん でんぷん しょうゆ 塩 ごま油
21	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》 ウスターソース 塩 こしょう 金時豆 オールスパイス パプリカ オレガノ チリパウダー パセリ
				ポテトサラダ	じゃがいも キャベツ にんじん ロースハム 紅花油 酢 三温糖 塩 こしょう 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	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 板こんにやく にんじん たまねぎ ごぼう 干しいたけ さやいんげん しょうゆ 菜種油 三温糖 酒 みりん 塩
				小松菜のアーモンド和え	小松菜 乾燥わかめ コーン(冷) アーモンド 白ごま 三温糖 しょうゆ 練りごま 塩
25	月	ごはん	牛乳	吉野煮	鶏肉 じゃがいも にんじん 生しいたけ 板こんにやく 生揚げ さやいんげん 菜種油 三温糖 しょうゆ 酒 煮干し だし昆布 酒 でんぷん
				わかめともやしの酢の物	もやし ほうれん草 かまぼこ 乾燥わかめ 三温糖 酢 しょうゆ 塩 白ごま
26	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 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
				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
27	水	チャーハン (ごはん 塩)	牛乳		にんじん たまねぎ ねぎ しらす干し 卵 塩 菜種油 しょうゆ こしょう ごま油
				小松菜とごぼうの彩り和え	ごぼう にんじん 小松菜 コーン(冷) 竹輪 練りごま 白ごま 黒ごま 三温糖 しょうゆ 塩 酢
				豆腐とたまねぎのスープ	木綿豆腐 豚肉 たまねぎ チンゲンサイ もずく《沖縄もずく pH調整剤 加水》 ポークブイヨン(缶) しょうゆ こしょう でんぷん 酒 塩
28	木	コッペパン	牛乳	白いんげん豆のクリームシチュー	白いんげん豆 じゃがいも にんじん たまねぎ 鶏肉 白いんげん豆のペースト(冷)《手亡 水…同一ラインで大豆、やまいもを使用しています》 しめじ パセリ 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)
				ナッツサラダ	キャベツ ほうれん草 にんじん アーモンド 紅花油 酢 しょうゆ 三温糖 塩
29	金	ごはん	牛乳	豚肉と野菜の味噌炒め	豚肉 生揚げ にんじん たまねぎ チンゲンサイ 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
				新たまねぎのマリネ	きゅうり たまねぎ にんじん 刻み昆布 ロースハム 紅花油 三温糖 酢 こしょう 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《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

