

毎日、飲用牛乳が出ます。紙面の関係上、日付けごとの記載を省略いたします。

令和3年度 5月 材料表

6 木	麦ごはん かつおのフライ ひじきの煮つけ 五月汁 こどもの日ゼリー	→精白米 大麦 →かつおのフライ 米油 →米ひじき いんげん豆 人参 油揚げ 大豆 中双糖 濃口醤油 和風だし みりん 米油 →絹厚揚げ ごぼう 大根 こんにゃく ちらしかまぼこ ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん 鰹だしパック →こどもの日ゼリー	2 回目 揚げ 油の 回転
7 金	麦ごはん ビビンバ丼 春雨とわかめのスープ	→精白米 大麦 →ごま油 豚ひき肉 酒 にんにく しょうが トウバンジャン 大豆たんぱく 上白糖 濃口醤油 みりん 人参 ぜんまい もやし ほうれん草 塩 白こしょう 白ごま →春雨 干し椎茸 人参 白菜 ロースハム わかめ 中華スープ 淡口醤油 塩 白こしょう	
10 月	お茶食パン ピカタ 海藻サラダ クラムチャウダー	→お茶食パン →ピカタ →キャベツ 人参 きゅうり 海藻ミックス イタリアンドレッシング →あさり 白ワイン ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも 小麦粉 パター 牛乳 塩 白こしょう スープストック 米油	
11 火	中華麺 塩ラーメン 春巻 中華あえ お祝い桜ゼリー (幼稚園/年少のみ)	→中華麺 →豚肉 しょうが にんにく 米油 しなちく 人参 チンゲン菜 きくらげ なると ねぎ 鶏がらスープ 塩ラーメンスープ 白こしょう →春巻 米油 →大根 キャベツ 人参 ホールコーン 淡口醤油 上白糖 穀物酢 ごま油 →お祝い桜ゼリー	3 回目 (廃油)
12 水	麦ごはん 鮎の甘だれ (未満児以外) 白身魚のフライ(未満児のみ) 切干大根の煮つけ こも豆腐のすまし汁	→精白米 大麦 →鮎 塩 白こしょう 澱粉 米油 三温糖 みりん 酒 濃口醤油 →白身魚フライ 米油 →切り干し大根 油揚げ 人参 むき枝豆 干し椎茸 米油 中双糖 淡口醤油 酒 和風だし →こも豆腐 かまぼこ しめじ 小松菜 淡口醤油 塩 酒 鰹だしパック	1 回目 揚げ 油の 回転
13 木	麦ごはん いわしの生姜煮 ゆかりあえ 五目汁	→精白米 大麦 →いわしの生姜煮 →人参 キャベツ きゅうり ゆかり粉 塩 →鶏肉 ごぼう 大根 こんにゃく 昆布 油揚げ 長ねぎ 淡口醤油 濃口醤油 塩 みりん 鰹だしパック	
14 金	麦ごはん 照り焼きハンバーグ 煮びたし 厚揚げの味噌汁	→精白米 大麦 →ハンバーグ 米油 玉ねぎ 濃口醤油 酒 みりん 上白糖 澱粉 →油揚げ 人参 キャベツ 小松菜 和風だし 淡口醤油 みりん →じゃがいも 大根 絹厚揚げ えのき茸 ねぎ わかめ 赤味噌 だしパック(鰹なし)	
17 月	コッペパン いかのオリーブ焼き いんげんのソテー 肉団子のスープ	→コッペパン →いか 白ワイン オリーブ油 バジル 塩 白こしょう →キャベツ ホールコーン さやいんげん 塩 白こしょう スープストック 米油 →米油 玉ねぎ 人参 じゃがいも 肉団子 スープストック 塩 白こしょう	
18 火	うどん 山菜うどん汁 豆のコロッケ 甘酢あえ オレンジ	→一食用うどん(幼稚園・保育園:うどん) →山菜ミックス ねぎ 人参 鶏肉 酒 油あげ 干し椎茸 かまぼこ 淡口醤油 濃口醤油 鰹だしパック みりん 塩 →豆コロッケ 米油 →大根 人参 きゅうり わかめ 穀物酢 上白糖 淡口醤油 塩 →オレンジ	2 回目 揚げ 油の 回転
19 水	麦ごはん 厚焼き玉子 けいちゃん すったて汁	→精白米 大麦 →厚焼き玉子 →鶏肉 酒 みりん 上白糖 濃口醤油 にんにく 唐辛子 キャベツ 玉ねぎ 青ピーマン 米油 →大根 人参 豆腐 わかめ ねぎ 大豆 大豆ペースト 赤味噌 鰹だしパック	
20 木	麦ごはん きびなごの唐揚げ 五目きんぴら 小松菜のすまし汁	→精白米 大麦 →きびなごの唐揚げ 米油 →鶏肉 大豆たんぱく ごぼう 人参 こんにゃく 干し椎茸 さつま揚げ さやいんげん 白ごま 上白糖 濃口醤油 みりん 和風だし 米油 →糸かまぼこ えのき茸 人参 小松菜 ねぎ 淡口醤油 塩 酒 鰹だしパック	3 回目 (廃油)

21 金	麦ごはん 鶏肉のさっぱり焼き じゃがいもの煮つけ 実だくさん味噌汁	→精白米 大麦 →鶏肉 塩 上白糖 濃口醤油 みりん レモン果汁 酒 →米油 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 さやいんげん 濃口醤油 みりん 上白糖 酒 →大根 こんにゃく 絹厚揚げ ねぎ わかめ 豆味噌 赤味噌 鰹だしパック 煮干粉	
24 月	黒食パン あじのフライ 大根サラダ トマトスープ	→黒食パン →あじフライ 米油 →大根 赤ピーマン きゅうり わかめ かんきつドレッシング →ベーコン にんにく じゃがいも 玉ねぎ 人参 トマト スープストック 塩 白こしょう 米油 むき枝豆	1 回目 揚げ 油の 回転
25 火	ソフト麺 中華あんかけ 揚げシューマイ 春雨サラダ	→ソフト麺(幼稚園・保育園:うどん) →豚肉 酒 濃口醤油 しょうが 米油 人参 きくらげ 干し椎茸 玉ねぎ 中華スープ 塩 白こしょう 濃口醤油 酒 澱粉 ごま油 →シューマイ 小麦粉 米油 →ホールコーン 春雨 きゅうり キャベツ 上白糖 穀物酢 淡口醤油 ごま油	2 回目 (廃油)
26 水	麦ごはん 鯖のごまだれ焼き 大豆の煮物 すまし汁	→精白米 大麦 →さわら 濃口醤油 酒 赤味噌 上白糖 みりん 白ごま ごま油 →大豆 荳わかめ 油揚げ 人参 むき枝豆 中双糖 みりん 濃口醤油 和風だし →かまぼこ 干し椎茸 大根 人参 小松菜 ねぎ 淡口醤油 塩 酒 鰹だしパック	
27 木	麦ごはん 豚肉のスタミナ焼き 塩昆布あえ 根菜の味噌汁	→精白米 大麦 →豚肉 濃口醤油 みりん 酒 しょうが にんにく 白こしょう →アスパラガス 人参 キャベツ きゅうり 塩昆布 淡口醤油 和風だし →人参 ごぼう 大根 じゃがいも 油揚げ ねぎ だしパック(鰹なし) 赤味噌 煮干粉	
28 金	麦ごはん チキンカレー ビーンズサラダ ヨーグルト (小学・中学のみ)	→精白米 大麦 →鶏肉 塩 白こしょう しょうが にんにく 赤ワイン じゃがいも 玉ねぎ 人参 ケチャップ ウスターソース りんごピューレ カレールウ(パーモンド) カレールウ(ディナー) 脱脂粉乳 米油 →ビーンズミックス キャベツ きゅうり 香りがまドレッシング →ヨーグルト	
31 月	レーズン食パン ささみの レモンソースかけ ポテトのサラダ キャベツのスープ	→レーズン食パン →鶏肉 酒 塩 澱粉 米油 上白糖 濃口醤油 みりん レモン果汁 →じゃがいも 人参 きゅうり 卵無しマヨネーズ →フランクフルト キャベツ ホールコーン 玉ねぎ ひよこ豆 小松菜 コンソメ 塩 白こしょう	1 回目 揚げ 油の 回転

* 毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)

* 牛乳は毎日つきます。

* パンには、脱脂粉乳が微量に含まれています。

* 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。
表示のある食材は、加工食品等アレルギー食材表に詳細を表示してあります。

* 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
(例⇒濃口醤油・淡口醤油・豆味噌等…大豆が含まれます。)

ご不明な点がございましたら、栄養士までご連絡ください。
(北方町給食調理場 TEL 324-3002)