

令和3年度 仕出弁当・材料表 9月1日(水)～ 9月3日(金)

※毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)

羽島市学校給食センター

1 水	白ごはん 牛乳 豚丼風煮 沖目鯛の塩焼き 八宝菜 春雨中華サラダ まるがんも煮 しいたけ煮 ブロッコリーのお浸し つぼ漬	→精白米 ⇒牛乳 →豚肉、たまねぎ、しらたき、濃口しょうゆ、だしの素、上白糖、みりん風調味料 料理酒、たまりしょうゆ →沖目鯛、食塩 →いか、たけのこ、はくさい、にんじん、料理酒、中華王、中華味、コンソメ、ごま油 上白糖、でんぷん →春雨、赤ピーマン、ホールコーン、中華ドレッシング、上白糖、ごま油、コンソメ 濃口しょうゆ →まるがんも、濃口しょうゆ、みりん風調味料、上白糖、だしの素 →丸しいたけ、上白糖、濃口しょうゆ、だしの素、料理酒 →ブロッコリー、濃口しょうゆ、みりん風調味料、上白糖 →つぼ漬
2 木	白ごはん 牛乳 ソーセージかつ 根菜炒め ポークビーンズ 昆布とさつま揚げの炒め煮 大根葉のお浸し しば漬け	→精白米 ⇒牛乳 →懐かしのソーセージかつ、大豆油 →きんぴらミックス、しいたけ、濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、みりん風調味料 だしの素、上白糖、ごま油、大豆油、白いりごま →大豆、たまねぎ、大豆ミンチ、トマトケチャップ、オリーブ油、コンソメ、にんにく クッキング白ワイン、こしょう、上白糖 →角切り昆布、さつま揚げ、しらたき、上白糖 濃口しょうゆ、だしの素 みりん風調味料、大豆油 →だいこんの葉、にんじん、濃口しょうゆ、みりん風調味料、上白糖 →しば漬け
3 金	白ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ イカキャベツカツ いもっこ煮 マカロニサラダ 白菜とツナの煮物 みかん缶 青かつぱ	→精白米 ⇒牛乳 →ハンバーグ、上白糖、濃口しょうゆ、だしの素、でんぷん、白いりごま →イカキャベツカツ、大豆油 →さといも、にんじん、しいたけ、さやえんどう、上白糖、濃口しょうゆ、だしの素 たまりしょうゆ →シェルマカロニ、ミックスベジタブル、マヨネーズ、こしょう、コンソメ →はくさい、ツナ、濃口しょうゆ、だしの素 →みかん →青かつぱ

ご不明な点がございましたら、南部学校給食センター
栄養士までご連絡ください。
(南部学校給食センター TEL398-2345)



生活のリズムをもどしましょう