

毎月配布の給食献立表とは別に、給食の使用食材がより詳しくわかるものです。「材料表」と「加工食品等アレルギー食材表」の2種類でセットです。

令和元年度 1 月分 材料表		※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
7 火	白ごまん 牛乳 雑煮汁 Aぶりの照り焼き B信田煮 煮酢あえ	鶏肉 酒 煮込みもち 小松菜 白菜 里芋 干し椎茸 かまぼこ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 塩 ぶり切身(40g 40g 50g) 生姜 上白糖 濃口しょうゆ 酒 みりん けしの実 信田煮 大根 人参 れんこん 油揚げ 糸昆布 和風だし みりん 上白糖 酢 塩 米油	23 木 白ごまん 牛乳 すまし汁 Aさばのみぞれ煮 B鶏肉のピリ辛焼き 切干大根の煮物	豆腐 玉ねぎ 人参 えのきたけ 根深ねぎ かまぼこ わかめ だし粉パック 淡口しょうゆ 塩 さばのみぞれ煮(50g 50g 70g) 鶏肉 にんにく 生姜 酒 濃口しょうゆ 塩 白こしょう ゴチジャン はちみつ 切干大根 人参 オイルツナ 米油 濃口しょうゆ 和風だし 中双糖 塩
8 水	牛乳 筑前寿司 おけの味噌揚げ 和風サラダ 手巻きのり みかん	精白米 もち米 麦 鶏肉 干し椎茸 ごま油 れんこん 人参 こんにゃく 和風だし 上白糖 塩 酢 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 酒 みりん さけの味噌揚げ 大豆白絞油 キャベツ 赤ピーマン 枝豆 ホールコーン 和風ごまドレッシング(クラス別) 手巻きのり(食用) みかん(学習)	24 金 一食用どん 牛乳 金 ちくわの揚髪茶天ぷら 角結の煮物	山菜水煮 沢あざみ 鶏肉 糸状かまぼこ 油揚げ 玉ねぎ 白菜 根深ねぎ だし粉パック 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 塩 酒 でん粉 ミニちくわ(小4まで 1個 小5から 2個) 茶葉 揚髪茶 塩 小麦粉 大豆白絞油 れんこん 角結 こんにゃく 干し椎茸 人参 三温糖 濃口しょうゆ 和風だし みりん
9 木	白ごまん 牛乳 麦だくさん味噌汁 A信田煮 Bぶりの照り焼き 肉じゃが	ごぼう 大根 えのきたけ こんにゃく 油揚げ 豆腐 葉ねぎ わかめ 豆味噌 赤味噌 だし粉パック 信田煮 ぶり切身 生姜 上白糖 濃口しょうゆ 酒 みりん けしの実 じゃがいも 玉ねぎ 人参 豚肉 しらたき グリンピース 塩 中双糖 濃口しょうゆ みりん 酒 米油	27 月 食パン 牛乳 シチュー 円空里芋コロッケ 花野菜サラダ	鶏肉 白ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも グリンピース 塩 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 洋風だし 白こしょう 米油 円空里芋コロッケ 大豆白絞油 ウスターソース(食用) ブロッコリー カリフラワー 塩 マヨネーズ(クラス別)
10 金	ソフト麺 牛乳 ミートソース スパイシーポテト 根菜マリネ	牛肉 大豆たんばく 赤ワイン 人参 玉ねぎ グリンピース セロリ バター 小麦粉 ローリエ トマト水菜 トマトピューレ トマケチャップ にんにく 白こしょう デミグラスソース 中双糖 塩 ウスターソース 洋風だし 脱脂粉乳 米油 フライドポテト 大豆白絞油 塩 白こしょう カレー粉 パプリカ 米油 れんこん ごぼう 赤ピーマン ホールコーン 酢 洋風だし 塩 上白糖 白こしょう	28 火 白ごまん 牛乳 お粥鍋 はす団子 塩こんぶあえ	あさり 酒 たら かまぼこ 焼き豆腐 白菜 大根 人参 里芋 松菜ねぎ こんにゃく えのきたけ 生椎茸 赤味噌 だし粉パック はす団子 大豆白絞油 キャベツ 人参 さやいんげん 塩昆布 塩 淡口しょうゆ 和風だし
14 火	白ごまん 牛乳 カレー	豚肉 大豆たんばく 赤ワイン にんにく 生姜 人参 玉ねぎ じゃがいも かまぼこ 洋風だし ヨーグルト 塩	29 水 Aさけの塩焼き Bさけの塩焼き 春巻のお灸	大根 ごぼう えのきたけ さつまいも 豆腐 油揚げ わかめ だし粉パック ミックス味噌 根深ねぎ さけ切身(30g 30g 40g) 酒 塩 さけの塩焼き 小松菜 白菜 ホールコーン 人参 和風だし 濃口しょうゆ

令和元年度 1月分 加工食品等 ノレキ一貫材表				グループ⇒ A:小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校 B:A以外の中学校																	No.1 ※裏面につづ				
表示について：材料(○)と調味料(●)の区別をして表示をしています。																									
日	グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	節	ごま	果実	海藻	
		※調味料としてよく使われています。必ずご確認ください。	日本酒	特記なし																					
		★印は今回、製造業者が代わりました。	赤・白ワイン																				○		ブドウ
			調理用ヨーグルト	▲	○															▲					▲ゼラチン
			濃口・淡口しょうゆ			○														○					
			白しょうゆ			○														○					
			赤・白味噌																	○					
			ミックス味噌																○						大麦
			豆味噌																○						大麦
			穀物酢	特記なし																					
			大豆白絞油																○						
			ごま油																			○			
			ウスターソース																				○		トマト、陳皮(ミカンの)
			鶏がらスープ																○						
			バター			○																			
			トマトケチャップ																				○		トマト
			りんごピューレ																				○		リンゴ
			和風だし																	○				○	カツオ、マグロ、昆布、
			洋風だし																○						カツオ
			中華スープ														○		○				ごま油	○	トマト、カツオ、●(赤:
			だし粉パック										○												カツオ、イワシ、マグロ
			煮干し粉																						イワシ
			(注)ノレキ																				△		陳皮(ミカンの中)