

8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
8 / 27 月	655	ごはん 牛乳						さばのごま焼き ○ ☆さばゴマ衣焼(さば【さば】 ごま【ごま】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯でん粉 食塩【コンタミ:さけ】)
								千草あえ △ △ ○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉(えんどう豆 タピオカ 馬鈴薯 米) 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) キャベツ ほうれん草 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】)
								1.9 南瓜のみそ汁 △ △ ○ 南瓜 豚肉 油揚げ【大豆】 玉ねぎ 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】)
28 火	632	ごはん 牛乳						つくね △ △ △ △ ○ ☆つくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ でん粉(タピオカ 馬鈴薯 コーンスターチ) 砂糖 食塩 香辛料(ペパー) 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ【大豆】 水あめ 酵母エキス 増粘剤(加工でん粉) 【コンタミ:小麦 卵 乳 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】)
								ツナサラダ ○ まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱) キャベツ 小松菜 人参 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油)
								枝豆スープ △ △ △ △ △ △ ○ 鶏肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) 枝豆ペースト(枝豆【大豆】 食塩【コンタミ:小麦 卵 乳 えび かに 鶏肉 豚肉 ゼラチン 牛肉】) 無調整豆乳(脱皮大豆【大豆】) コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ローレル) 食塩 こしょう)
								2.4 味付けのり △ △ △ ○ ☆味付けのり(乾のり【コンタミ:えび・かにの生息する海域で採取】 砂糖 しょうゆ【大豆】 風味だし(鰹 昆布) 食塩 水あめ(コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘しょ澱粉) 【コンタミ:えび さば 小麦】)

