

給食予定献立表

令和元年 10月



福崎町給食共同調理センター

1日(火) トライやる献立		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)		8日(火)	
ごはん 中華スープ 豚肉のソースマリネ ツナと海藻のごま和え 牛乳		もち麦ごはん じゃがいものみそ汁 だしまき卵 和風そぼろ 牛乳		コッペパン コンソメスープ たらのごまケチャップソース ごぼうサラダ カトリりんご 牛乳		ごはん もち麦めん汁 とびうおの磯辺フライ れんこんのきんぴら 牛乳		菜飯 さつまいものみそ汁 鮭のおろしあんかけ もやしと小松菜のささみ和え 牛乳 のりふりかけ(幼)		ごはん 卵スープ 福崎産じゃがいもコロッケ 切干大根のナムル 牛乳	
アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
□ ごはん		□ ごはん		□ コッペパン	乳 麦	□ ごはん		□ ごはん		□ ごはん	
○ 牛乳	乳	□ もち麦精麦	大麦	□ もち麦粉	大麦	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳
○ とうふ	豆	○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	□ もち麦めん	麦 大麦	○ 牛乳	乳	○ たまご	卵
△ にんじん		□ じゃがいも		△ かぼちゃ		△ だいこん		□ さつまいも		△ たまねぎ	
△ たけのこ		△ たまねぎ		△ たまねぎ		△ にんじん		△ たまねぎ		△ にんじん	
△ きくらげ		△ にんじん		△ にんじん		△ あおねぎ		△ にんじん		△ ほうれんそう	
△ ほうれんそう		○ あぶらあげ	豆	□ じゃがいも		○ とうふ	豆	△ あおねぎ		△ あおねぎ	
△ あおねぎ		△ あおねぎ		△ しめじ		かつお節		○ みそ	豆	○ わかめ	
チキンピジョン	鶏	○ みそ	豆	○ ベーコン	豚	だし昆布		かつお節		チキンピジョン	鶏
しょうゆ	麦 豆	かつお節		コンソメ	鶏 豚	しょうゆ	麦 豆	○ さけ	鮭	しょうゆ	麦 豆
塩こしょう		○ だしまきたまご	卵 麦 豆	塩こしょう		りょうりしゅ		△ だいこん		塩こしょう	
とりがら	鶏	○ とうふ	豆	○ たら		しお		□ さとう		とりがら	鶏
○ ぶたにく	豚	○ とりにく	鶏	□ すりごま	ゴ	○ とびうおの	麦 豆	しょうゆ	麦 豆	□ じゃがいも	麦 豆
△ たまねぎ		△ しょうが		ケチャップ		いそべフライ		みりん		コロッケ	
△ ビーマン		△ 切干だいこん		中濃ソース		□ だいずあぶら		△ もやし		□ だいずあぶら	
△ にんじん		○ ひじき		□ さとう		△ れんこん		△ こまつな		△ 切干だいこん	豚
ケチャップ		△ しいたけ		△ ごぼう		△ にんじん		△ にんじん		○ ぶたにく	豚
ウスターソース		△ えだまめ		△ きゅうり		△ いんげん		○ ささみフレーク	鶏	△ にんじん	
□ サラダあぶら		□ 白ごま	ゴ	△ にんじん		△ こんにやく		□ さとう		△ しろねぎ	
○ ツナ		○ 赤みそ	豆	△ コーン		○ ぶたにく	豚	しょうゆ	麦 豆	□ 白ごま	ゴ
△ 海藻ミックス		□ さとう	麦 豆	□ ノンエッグマヨネーズ	豆	□ さとう		こめす		□ さとう	麦 豆
△ きゅうり		しょうゆ		△ りんご	り	しょうゆ	麦 豆	のりふりかけ		しょうゆ	麦 豆
□ 白ごま	ゴ	みりん				みりん				みりん	
□ さとう		りょうりしゅ				りょうりしゅ				りょうりしゅ	
しょうゆ	麦 豆	□ サラダあぶら				□ ごまあぶら	ゴ			□ ごまあぶら	ゴ
みりん											

9日(水)		10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)		16日(水)			
もち麦ごはん 大根のすまし汁 すき焼き風煮 さつまいもの天ぷら 牛乳		コッペパン マカロニスープ チキンソテー スイートポテトサラダ 牛乳 ブルーベリージャム		ごはん チキンカレー ちりめん和え 梨ゼリー 牛乳		<h1 style="font-size: 4em; margin: 0;">体育の日</h1> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p>おいしい! 秋の魚</p> <p>さんま</p> <p>さば</p> <p>ぶりかつお</p> </div>		ごはん みそ汁 いわしのおかか煮 きんぴらごぼう 牛乳		もち麦ごはん マーボー大根 ポークしゅうまい 春雨サラダ 牛乳			
アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質				アレルギー物質		アレルギー物質			
□ ごはん		□ コッペパン	乳 麦	□ ごはん				□ ごはん		□ ごはん		□ ごはん	
□ もち麦精麦	大麦	□ もち麦粉	大麦	○ 牛乳	乳			○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	□ もち麦精麦	大麦
○ 牛乳	乳	○ 牛乳	乳	○ とりにく	鶏			△ かぼちゃ		△ かぼちゃ		○ 牛乳	乳
△ だいこん		□ シェルマカロニ	麦	△ しょうが				△ にんじん		△ にんじん		○ とりにく	鶏
△ にんじん		△ たまねぎ		△ にんにく				△ あおねぎ		△ あおねぎ		△ しょうが・にんにく	
△ あおねぎ		△ にんじん		□ じゃがいも				△ たまねぎ		△ たまねぎ		□ ごまあぶら	ゴ
○ わかめ		△ しめじ		△ たまねぎ				○ とうふ	豆	○ とうふ	豆	△ だいこん・にんじん	
○ かまぼこ		○ ハム	豚	△ にんじん				△ えのき		△ えのき		△ しろねぎ	
かつお節		コンソメ	鶏 豚	△ トマト		○ みそ	豆	○ みそ	豆	△ たまねぎ			
だし昆布		しょうゆ	麦 豆	△ りんご	り	かつお節		かつお節		△ しいたけ			
しょうゆ	麦 豆	塩こしょう		□ カレールー(甘口)	麦 り	○ いわしのおかか	麦 豆	○ いわしのおかか	麦 豆	△ たけのこ			
りょうりしゅ		○ とりにく	鶏	□ カレールー(中辛)	麦 り	△ ごぼう		△ ごぼう		○ あつあげ・赤みそ	豆		
しお		塩こしょう		塩こしょう		△ にんじん		△ にんじん		□ さとう	麦 豆		
△ はくさい		□ さつまいも		□ サラダあぶら		△ いんげん		△ いんげん		みりん			
△ にんじん		△ にんじん		△ きやべつ		△ こんにやく		△ こんにやく		りょうりしゅ			
△ しろねぎ		△ えだまめ		△ にんじん		○ ぎゅうにく	牛	○ ぎゅうにく	牛	りょうりしゅ			
○ やきどうふ	豆	△ コーン		○ ちりめんじゃこ	(エビ蟹イカ鱈)	□ 白ごま	ゴ	□ 白ごま	ゴ	□ でんぶん			
△ こんにやく		□ ごまドレッシング	麦 豆 ゴ	□ サラダあぶら		□ さとう		□ さとう		とりがら	鶏		
○ ぎゅうにく	牛	□ ブルーベリージャム		□ さとう		しょうゆ	麦 豆	しょうゆ	麦 豆	○ ポークしゅうまい	麦 豚		
□ さとう				しょうゆ	麦 豆	みりん		みりん		□ 緑豆はるさめ			
しょうゆ	麦 豆			こめす		りょうりしゅ		りょうりしゅ		△ きゅうり			
みりん				□ なしゼリー		□ サラダあぶら		□ サラダあぶら		△ もやし			
りょうりしゅ										△ コーン			
サラダあぶら										△ にんじん			
かつおだし										□ さとう			
□ さつまいもの天ぷら	麦									しょうゆ	麦 豆		
だいずあぶら										みりん			
										こめす			

○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ ・むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しほう) △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日は異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵:たまご 乳:乳 麦:小麦 蕎:そば ピ:落花生 鮎:あわび イカ:いか ら:いくら エビ:えび オレ:オレンジ 蟹:かに キ:キウイフルーツ

牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン パ:バナナ カシ:カシューナッツ ゴ:ごま

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 ア:アーモンド 大麦:大麦・もち麦

