給食予定献立表　令和４年　８月

福崎町給食共同調理センター

１日（月）　こども園のみ

こんだて

べんとう
ふのすまし汁
そぼろどんぶりの具
海藻サラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
○ かまぼこ	
□ こだまふ	麦
○ わかめ	
△ だいこん/にんじん	
○ とうふ	豆
△ 青ねぎ	
けずりぶし	鯖
こんぶ	
しょうゆ/しお	麦　豆
りょうりしゅ	
○ とりにく	鶏
しょうが	
□ サラダあぶら	
りょうりしゅ	
△ ごぼう	
△ にんじん	
△ いんげん	
○ いりたまご	卵
□ さとう/みりん	
しょうゆ	麦　豆
だし	鯖
△ きゅうり	
△ とうもろこし	
○ まぐろあぶらづけ	豆
○ かいそうミックス	
□ さとう/りんごす	
しょうゆ	麦　豆

２日（火）　こども園のみ

こんだて

べんとう
だいこんスープ
鮭のメンチカツ
ごぼうのサラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
○ とうふ	豆
△ だいこん	
○ ベーコン	豚
△ にんじん	
△ とうもろこし	
△ オクラ	
チキンブイヨン	鶏
しょうゆ	
とりがらスープ	鶏
○□ さけのメンチカツ	鮭　豆　麦
□ だいずあぶら	豆
△ ごぼう	
△ にんじん	
△ とうもろこし	
△ きゅうり	
□ ごまドレッシング	ゴ　豆

３日（水）　こども園のみ

こんだて

べんとう
わかめスープ
豚肉のみそ炒め
きゅうりのおかか和え

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ たまねぎ	
△ にんじん	
○ とうふ	
○ わかめ	
△ 青ねぎ	
△ しめじ	
チキンブイヨン	鶏
しょうゆ	麦　豆
とりがらスープ	鶏
しおこしょう	
□ ごまあぶら	ゴ
○ ぶたにく	豚
しょうが/にんにく	
□ サラダあぶら	
りょうりしゅ	
△ きゃべつ	
△ にんじん	
△ ピーマン	
○ 赤みそ	豆
□ さとう/みりん	
しょうゆ	麦　豆
△ きゅうり	
△ にんじん	
かつおぶし	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	

４日（木）　こども園のみ

こんだて

コッペパン
ポークビーンズ
５種の野菜グラタン
かぼちゃサラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
□ コッペパン	乳　麦
□ もちむぎ粉	大麦
○ ぶたにく	豚
しおこしょう	
□ サラダあぶら	
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ かぼちゃ	
△ なすび	
△ しめじ	
○ だいず	豆
△ トマトケチャップ	
△ トマト	
とんかつソース	り
□ さとう	
赤ワイン	
コンソメ	鶏　豚
△□ 5しゅのやさいグラタン	豆
△ かぼちゃ	
△ きゅうり	
△ にんじん	
△ とうもろこし	
ノンエッグマヨネーズ	豆
しお	

５日（金）　こども園のみ

こんだて

べんとう
親子丼
根菜入りつくね
小松菜とツナの和え物

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ 青ねぎ	
△ 糸こんにゃく	
○ こうやとうふ	豆
○ とりにく	鶏
○ たまご	卵
けずりぶし	鯖
こんぶ	
しょうゆ	麦　豆
りょうりしゅ	
□ さとう	
みりん	
□ でんぷん	
○ こんさいひらつくね	鶏 豚 麦 豆 ゴ
△ こまつな	
△ えのき	
○ まぐろあぶらづけ	豆
△ にんじん	
□ 白ごま	ゴ
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	

８日（月）　こども園のみ

こんだて

べんとう
つくね汁
さばの味噌煮
ひじきの煮物
冷凍みかん

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ だいこん	
△ にんじん	
△ 青ねぎ	
○ とりつくね	鶏
○ あぶらあげ	豆
けずりぶし	鯖
こんぶ	
しょうゆ	麦　豆
りょうりしゅ	
しお	
○ さばのみそに	鯖　豆
○ ひじき	
○ ちくわ	
○ あぶらあげ	豆
○ だいず	豆
△ にんじん	
△ いんげん	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	
だし	鯖
□ サラダあぶら	
△ みかん	

９日（火）　こども園のみ

こんだて

べんとう
みそ汁
ハンバーグのおろしかけ
ポテトサラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
○ わかめ	
△ たまねぎ	
△ にんじん	
□ じゃがいも	
○ あぶらあげ	豆
△ 青ねぎ	
○ みそ	豆
けずりぶし	鯖
○ とりぶたハンバーグ	鶏　豚
△ だいこん	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	
だし	鯖
□ じゃがいも	
△ とうもろこし	
△ きゅうり	
△ にんじん	
ノンエッグマヨネーズ	豆
しお	

１０日（水）　こども園のみ

こんだて

べんとう
レタススープ
鶏肉のスタミナ焼き
６品目サラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ レタス	
△ えのき	
△ にんじん	
○ とうふ	豆
△ オクラ	
コンソメ	鶏　豚
しょうゆ	麦　豆
しおこしょう	
○ とりにく	鶏
しょうが	
にんにく	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	
りょうりしゅ	
□ ごまあぶら	ゴ
△ ごぼう	
△ きゅうり	
△ にんじん	
△ いんげん	
○ だいず	豆
△ とうもろこし	
□ ごまドレッシング	ゴ　豆

１１日（木）

山の日

朝ごはん

元気に１日をすごすためには、早起き、早寝の習慣を身につけて、朝ごはんをしっかりととることが大切です。

１２日（金）　こども園のみ

こんだて

べんとう
すまし汁
とりにくの甘辛炒め
切干大根のごま酢和え

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ だいこん	
△ にんじん	
△ えのき	
△ 青ねぎ	
○ かまぼこ	
けずりぶし	鯖
こんぶ	
しょうゆ	麦　豆
しお	
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ 糸こんにゃく	
△ いんげん	
○ とりにく	鶏
○ あつあげ	豆
□ さとう/みりん	
しょうゆ	麦　豆
りょうりしゅ	
□ サラダあぶら	
△ きりぼしだいこん	
△ にんじん	
△ きゅうり	
△ もやし	
□ 白ごま	ゴ
ささみ	鶏
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
こめず	

１６日（火）　こども園のみ

こんだて

べんとう
ツナじゃが
だし巻き卵
もやしのナムル

こんだてざいりょう	アレルギー物質
□ じゃがいも	
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ いんげん	
○ あつあげ	豆
○ まぐろあぶらづけ	豆
けずりぶし	鯖
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	
りょうりしゅ	
○ だしまきたまご	卵　麦　り　豆
△ もやし	
△ きゅうり	
△ とうもろこし	
△ にんじん	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
こめず	
□ ごまあぶら	ゴ

１７日（水）　こども園のみ

こんだて

べんとう
豆腐みそ汁
魚のフライ
きんぴらごぼう

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ にんじん	
○ とうふ	豆
□ じゃがいも	
△ 青ねぎ	
○ あぶらあげ	豆
けずりぶし	鯖
○ みそ	豆
○ しろみさかなフライ	麦　豆
□ だいずあぶら	豆
○ ぎゅうにく	牛
□ サラダあぶら	
りょうりしゅ	
△ ごぼう	
△ にんじん	
△ 糸こんにゃく	
□ 白ごま	ゴ
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	
だし	鯖

○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・しぼう）　△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と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　鮑：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　バ：バナナ　カシ：カシューナッツ　ゴ：ごま　ア：アーモンド

※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。　大麦：大麦・もち麦

１８日（木）　こども園のみ

こんだて：コッペパン／ハヤシシチュー／ハンバーグのケチャップソースかけ／野菜サラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
□ コッペパン	乳　麦
□ もちむぎ粉	大麦
○ ぶたにく	豚
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ しめじ	
□ じゃがいも	
□ ハヤシルー	
赤ワイン	
とりがらスープ	鶏
△ トマトピューレ	
ウスターソース	
しおこしょう	
○ とりぶたハンバーグ	鶏　豚
トマトケチャップ	
とんかつソース	り
□ さとう	
みりん	
△ こまつな	
△ きゃべつ	
△ きゅうり	
△ にんじん	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	

１９日（金）　こども園のみ

こんだて：べんとう／マーボー豆腐／コーンしゅうまい／春雨サラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
○ ぶたにく	豚
にんにく/しょうが	
□ サラダあぶら	
りょうりしゅ	
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ なすび	
△ にら	
△ しいたけ	
△ ピーマン	
○ とうふ	豆
○ 赤みそ	豆
□ さとう	
みりん	
しょうゆ	麦　豆
とりがらスープ	鶏
□ でんぷん	
○ コーンしゅうまい	豆　麦　豚
□ はるさめ	
△ きゅうり	
△ にんじん	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
りんごす	り
□ ごまあぶら	ゴ
しお	

２２日（月）　こども園のみ

こんだて：べんとう／たまごスープ／さわらのごまみそやき／きゅうりの酢の物

こんだてざいりょう	アレルギー物質
○ たまご	卵
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ ほうれんそう	
○ とうふ	豆
コンソメ	鶏　豚
しょうゆ	麦　豆
とりがらスープ	鶏
□ でんぷん	
○ さわら	
□ 白ごま	ゴ
○ 赤みそ	豆
□ さとう	
みりん	
りょうりしゅ	
△ もやし	
△ きゅうり	
○ わかめ	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
こめず	

２３日（火）　こども園のみ

こんだて：べんとう／ウインナーのスープ煮／きゃべつ入り平つくね／ごぼうサラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ きゃべつ	
△ じゃがいも	
△ かぼちゃ	
○ ウインナー	豚
コンソメ	鶏　豚
しょうゆ	麦　豆
○ キャベツいりひらつくね	鶏　豚
△ ごぼう	
△ にんじん	
△ とうもろこし	
△ きゅうり	
ノンエッグマヨネーズ	豆

２４日（水）　こども園のみ

こんだて：べんとう／夏野菜カレー／ドレッシング和え／ゼリー

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ たまねぎ	
△ にんじん	
□ じゃがいも	
△ なすび	
△ かぼちゃ	
△ トマト	
△ りんご	り
□ カレールー（甘口）	麦　り
○ とりにく	鶏
しょうが	
にんにく	
□ サラダあぶら	
とりがらスープ	鶏
△ きゃべつ	
△ きゅうり	
△ にんじん	
△ とうもろこし	
しそドレッシング	豆
□ マスカットゼリー	

２５日（木）　こども園のみ

こんだて：コッペパン／じゃがいものポタージュ／オムレツ／アーモンドサラダ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
□ コッペパン	乳　麦
□ もちむぎ粉	大麦
○ ウインナー	豚
□ じゃがいも	
△ にんじん	
△ たまねぎ	
△ しめじ	
△ パセリ	
□ クリームポタージュルウ	麦　乳　豆　豚
○ とうにゅう	豆
コンソメ	鶏　豚
しおこしょう	
□ サラダあぶら	
○ ほうれんそうオムレツ	卵　豆
△ きゃべつ	
△ こまつな	
△ にんじん	
△ とうもろこし	
□ アーモンド	ア
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	

２６日（金）　こども園のみ

こんだて：べんとう／もずくスープ／コロッケ／ダッカルビ

こんだてざいりょう	アレルギー物質
○ もずく	
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ えのき	
△ チンゲンサイ	
チキンブイヨン	鶏
しょうゆ	麦　豆
とりがらスープ	鶏
しおこしょう	
□ でんぷん	
○□ ぶたにくコロッケ	豚　麦　豆
□ だいずあぶら	豆
△ きゃべつ	
△ ピーマン	
△ にんじん	
△ たまねぎ	
○ とりにく	鶏
しょうが	
○ 赤みそ	豆
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
りょうりしゅ	
□ ごまあぶら	ゴ

２９日（月）　こども園のみ

こんだて：べんとう／かぼちゃのみそ汁／鮭のおろしあんかけ／ほうれん草の香り和え

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ たまねぎ	
△ かぼちゃ	
△ にんじん	
○ あぶらあげ	豆
△ 青ねぎ	
○ みそ	豆
けずりぶし	鯖
○ さけ	鮭
△ だいこん	
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	
だし	鯖
△ ほうれんそう	
△ もやし	
△ たくあん	麦
□ 白ごま	ゴ
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	

３０日（火）　こども園のみ

こんだて：べんとう／とうもろこしスープ／ささみフライ／野菜炒め

こんだてざいりょう	アレルギー物質
△ たまねぎ	
△ にんじん	
△ チンゲンサイ	
□ じゃがいも	
△ とうもろこし	
チキンブイヨン	鶏
しょうゆ	麦　豆
とりがらスープ	鶏
しおこしょう	
○□ ささみフライ	鶏　豆
□ だいずあぶら	豆
△ きゃべつ	
△ 赤ピーマン	
△ ピーマン	
○ ベーコン	豚
カレーこ	
コンソメ	鶏　豚
しょうゆ	麦　豆
みりん	
□ サラダあぶら	

３１日（水）　こども園のみ

こんだて：べんとう／肉じゃが／具だくさんたまご焼き／切干大根のささみ和え

こんだてざいりょう	アレルギー物質
○ ぎゅうにく	牛
しおこしょう	
□ サラダあぶら	
□ じゃがいも	
△ たまねぎ	
△ にんじん	
○ あつあげ	豆
△ 糸こんにゃく	
△ いんげん	
けずりぶし	鯖
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
みりん	
りょうりしゅ	
しょうが	
○ プチまる	卵　乳　豚
○ ささみ	鶏
△ きりぼしだいこん	
△ にんじん	
△ きゅうり	
△ もやし	
□ 白ごま	ゴ
□ さとう	
しょうゆ	麦　豆
りんごす	り

夏野菜で熱をとりましょう

キュウリ・トマト・ナス・セロリ・レタス・モヤシ・オクラ・ホウレンソウなど、夏の暑い時期に旬を迎える夏野菜は、体の余分な熱をとるものが多いです。

お知らせ

＜給食費口座振替日＞

７月給食振替日
８月２２日(月)
再振替日
９月５日(月)

前日までの入金をお願いします

ジュースや炭酸飲料より、お茶をたくさん飲みましょう。お菓子や果物のとり過ぎにも注意してください。朝食・昼食を抜かないように心がけましょう。

今月の福崎町産野菜

たまねぎ・にんじん・じゃがいも・なす
かぼちゃ・きゃべつ・オクラ・だいず

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。

○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・しぼう）　△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と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　鮑：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　バ：バナナ　カシ：カシューナッツ　ゴ：ごま　ア：アーモンド

※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。　大麦：大麦・もち麦