

アレルギーマーク (卵・乳(飲用乳を除く)・大豆・ナッツ・魚卵・甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか)・貝・果物) ★年間物資 ★月別物資

南地区	8月 29日(木) No. 1	30日(金) No. 7	2日(月) No. 8	3日(火) No. 4	4日(水) No. 6	
使 用 食 材	<牛乳> ● <★麦ご飯> ○	<牛乳> ● <★コッペパン> ● ○	<牛乳> ● <★米飯>	<牛乳> ● <アルファ化わかめご飯> ★わかめご飯	<牛乳> ● <★一食中華麺> ○	
	<ドライカレー> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん とうもろこし ★カット大豆 ☆洋風スープの素○ ★トマトピューレ ★ウスターソース	<ポークビーンズ> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 大豆 ☆洋風スープの素○ ★クチャップ ★ホールトマト ★ウスターソース 砂糖 塩 ☆こしょう	<チャンプルー> ごま油 県産豚肉 ほしきくらげ 太もやし ☆しょうゆ○ ☆本みりん 塩 ☆こしょう ★豆腐(冷凍) にら ★花かつお	<焼きのり> ★焼きのり  <魚肉ソーセージ> ★魚肉ソーセージ ● ○ ●	<チャーチャー麺> ごま油 県産豚肉 にんにく しょうが たけのこ 干しいたけ たまねぎ にんじん ☆しょうゆ○ 砂糖 ☆豆みそ ★テンメンジャン○ ☆豆板醤 ☆調味酒 ☆★鶏がらスープの素	
	小麦粉○ ☆サイコロチーズ ● ☆カレー粉 ピーマン	<オムレツ> ★オムレツ ●	<にんじんシリシリ> サラダ油 にんじん とうもろこし ☆こしょう ☆しょうゆ○	<岐福味噌汁> たまねぎ 切り干し大根 にんじん じゃがいも ☆豆みそ ★高野豆腐 ★煮干粉	<ゼリー> ★ミニゼリー ●	赤ピーマン でん粉
	<枝豆の塩ゆで> 枝豆 塩	<キャベツとツナのソテー> サラダ油 しめじ キャベツ とうもろこし 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ○ ★魚のオイル漬け こまつな	<卵入りアーサー汁> けずり節 ☆調味酒 塩 ☆しょうゆ○ ★糸かまぼこ ★あおさ でん粉 ☆液卵 ● こねぎ	<春巻き> ★春巻き○ 油	<パンサンズ> ほしきくらげ キャベツ ★はるさめ 塩 砂糖 ☆酢 ☆うすくちしょうゆ○ 白ごま、 ごま油	
	<コンソメスープ> ☆ベーコン にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう キャベツ					

	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)	● 乳(飲用牛乳を除く)
	○ 小麦(調味料を除く)	○ 小麦(調味料を除く)	○ 小麦(調味料を除く)	○ 小麦(調味料を除く)	○ 小麦(調味料を除く)
				● 魚全般(だし・レトルトを除く)	
				● 甲殻類	
				● 果物	

令和6年9月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵…卵. 乳…乳(飲用乳を除く). ●…豆乳. ∞…ナッツ. ◎…魚卵. 甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか). ●…貝. ●…果物) ☆年間物質 ★月別物質 アレルギーマーク (卵…卵. 乳…乳(飲用乳を除く). ●…豆乳. ∞…ナッツ. ◎…魚卵. 甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか). ●…貝. ●…果物) ☆年間物質 ★月別物質

5日(木) No. 5	6日(金) No. 15	9日(月) No. 2	10日(火) No. 14	11日(水) No. 3	12日(木) No. 21
<牛乳>● <☆麦ご飯>○	<牛乳>● <☆米飯>	<牛乳>● <☆米飯>	<牛乳>● <☆米飯>	<牛乳>● <☆麦ご飯>○	<牛乳>● <☆麦ご飯>○
<ツナごはん> ★魚のオイル漬け 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん しょうが 枝豆むきみ(冷) 【別配缶】 ★いり卵◎	<かてめし> サラダ油 ごぼう にんじん 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 けずり節 ☆油揚げ ★高野豆腐 さやいんげん	<和風ハンバーグ> ★ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん	<豚キムチ> 県産豚肉 サラダ油 たまねぎ キャベツ ★キムチ にら 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉	<シシャモの黒ごま揚げ> シシャモ●● 黒ごま、 白ごま、 小麦粉○ 米粉 油	<青椒肉絲> サラダ油 県産豚肉 しょうが たけのこ にんじん ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ☆本みりん ★オイスターソース● ピーマン でん粉
<くきわかめの炒め煮> ごま油 ☆つきだしこんにゃく にんじん ☆調味酒 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆本みりん ★あげはんぺん ★くきわかめ	<豚肉の長ねぎ炒め> サラダ油 県産豚肉 ねぎ キャベツ ☆豆みそ 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉	<おひたし> しめじ キャベツ はくさい けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ○	<ナムル> ごま油 チンゲンサイ 太もやし ほしきくらげ 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆酢 白ごま、	<ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ○ サラダ油 にんじん ひじき 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆油揚げ さやいんげん	<コーン卵スープ> サラダ油 たまねぎ ★コーンペースト とうもろこし ☆★鶏がらスープの素 塩 ☆こしょう でん粉 ☆液卵◎ ほうれん草
<厚揚げの味噌汁> えのきだけ じゃがいも けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ★厚揚げ2g キャベツ	<まゆたま汁> 鶏肉 しめじ じゃがいも けずり節 ☆しょうゆ○ ☆本みりん ☆調味酒 塩 ★白玉団子 こまつな	<岐福(ぎふ) 早田味噌汁> えのきだけ 大根 にんじん けずり節 ☆豆みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ★おつゆ麩○ こねぎ	<アサリと豆腐のスープ> えのきだけ にんじん でん粉 ☆★鶏がらスープの素 ☆うすくちしょうゆ○ 塩 ☆こしょう ☆豆腐 アサリ● ☆調味酒 ほうれん草	<稲庭うどん汁> 鶏肉 干しいたけ たまねぎ にんじん ★うどん○ けずり節 ☆うすくちしょうゆ○ 塩 こねぎ	<杏仁豆腐> ★杏仁豆腐● ★ダイスゼリー● ★パイン●
			<アサリ●> ☆調味酒 ほうれん草	<冷凍みかん> みかん●	
			<ヨーグルト>		

種別	種別	種別	種別	種別	種別
◎卵					◎卵
●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)
○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)
				●魚全般(だし・レトルトを除く)	
				●魚卵	
			●貝類		●貝類
				●果物	●果物

令和6年9月分 茜部小学校給食献立材料表

(牛乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ◎…魚卵 ☸…甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…貝 ●…果物 ★年間物質 ★月別物質 アレルゲンマーク (☸…卵 ●…乳(飲用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ◎…)

13日(金) No. 12	17日(火) No. 9	18日(水) No. 11	19日(木) No. 13	20日(金) No. 16	24日(火) No. 10
<牛乳>● <☆黒パン>●○	<牛乳>● <☆米飯>	<牛乳>● <☆ソフト麺>○	<牛乳>● <☆麦ご飯>○	<牛乳>● <☆食パン>●○	<牛乳>● <☆米飯>
<イワシのマリネ> 小イワシ●☸ 油 たまねぎ 赤ピーマン 砂糖 ☆酢 サラダ油 塩 ☆こしょう	<サンマのおろし煮> ★サンマのおろし煮●○  <さといもの煮もの> さといも けずり節 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ○	<ペスカトーレソース> ★オリーブ油 にんにく たまねぎ にんじん ★マッシュルーム ★ローリエ 砂糖 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素○	<カツオの煮つけ> カツオ● しょうが ざらめ ☆しょうゆ○ ☆本みりん ☆調味酒 大根  <小松菜のごまあえ> 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ○  <五目きのこ汁> 鶏肉 干しいたけ しめじ えのきだけ にんじん さといも けずり節 塩 ☆しょうゆ○ ★厚揚げ2g  <おはぎ> ★おはぎ	<貝柱のチャウダー> サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう 牛乳● ☆サイコロチーズ● 米粉 貝柱● ☆乾燥パセリ  <フライビーンズ> 大豆 でん粉 米粉 油 塩  <カラフルサラダ> キャベツ とうもろこし きゅうり パプリカ 枝豆むきみ(冷) 【別配缶】 ★ドレッシング(ごま)  <ジャム> ★ラ・フランスジャム●	<中華丼> サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 しょうが ☆しょうゆ○ たけのこ 干しいたけ ほしきくらげ たまねぎ にんじん ★ヤングコーン はくさい ☆★鶏がらスープの素 塩 ☆こしょう 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 貝柱● イカ● でん粉 ごま油  <ギョーザ>○ ★ギョーザ○ 油  <わかめスープ> キャベツ ☆★鶏がらスープの素 塩 ☆こしょう ☆うすくちしょうゆ○ ★カットわかめ
<もやしのソテー> サラダ油 太もやし とうもろこし キャベツ 塩 ☆こしょう	★うち豆 えのきだけ ☆豆みそ ☆白みそ けずり節 ☆油揚げ かぼちゃペースト こまつな	★ホールトマト ★☆ケチャップ ★トマトピューレ 小麦粉○ ☆マーガリン● ☆サイコロチーズ● イカ● アサリ● ☆白ワイン	☆しょうゆ○		
<ラビオリスープ> サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも トマト ★白いんげん豆(ゆで) ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう ★ラビオリ○ パセリ	<月見デザート> ★月見デザート●	<ビーンズサラダ> ★ミックスビーンズ 枝豆むきみ(冷) キャベツ きゅうり ★ドレッシング(コーン)●			
		<グリーンポテト> じゃがいも 塩 ☆こしょう ☆乾燥パセリ			

種別	種別	種別	種別	種別	種別
●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)	●乳(飲用牛乳を除く)
○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)	○小麦(調味料を除く)
☸魚全般(だし・レトルトを除く)	☸魚全般(だし・レトルトを除く)		☸魚全般(だし・レトルトを除く)		
●魚卵					
		☸甲殻類			☸甲殻類
		●貝類		●貝類	●貝類
	●果物	●果物	●果物	●果物	

令和6年9月分 茜部小学校給食献立材料表

…魚卵 ●…甲殻類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…貝 ●…果物) ☆年間物資 ☆月別物資

25日(水) No. 18	26日(木) No. 17	27日(金) No. 19
<牛乳>🥛	<牛乳>🥛	<牛乳>🥛
<☆麦ご飯>○	<☆麦ご飯>○	<☆クロワッサン>🥞○
<ちくわの香味揚げ> ★ちくわ ★青のり粉 ★紅しょうが	<厚揚げのそぼろあんかけ> ★厚揚げ ☆しょうゆ○ ☆本みりん 【別配缶】 県産豚肉 しょうが ☆調味酒 でん粉	<きのこスパゲティ> ★オリーブ油 県産豚肉 たまねぎ 生しいたけ ★マッシュルーム しめじ ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ○
小麦粉○ 米粉 油	<切り干し大根の梅あえ> 切り干し大根 きゅうり せん切り昆布 ★カリカリ梅● ☆うすくちしょうゆ○ ☆本みりん ★花かつお	<ポテトスープ> サラダ油 ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう パセリ
<じゃがいものきんぴら> サラダ油 ごぼう にんじん じゃがいも 砂糖 ☆しょうゆ○ 塩 ★あげはんぺん さやいんげん	<さつまいも入り豆乳汁> しめじ にんじん けずり節 ★豆乳● ★大豆ペースト● ☆調味酒 ☆豆みそ ☆白みそ さつまいも こまつな	<フルーツポンチ> ★ダイスゼリー🍓 ★パイナップル🍍 ★黄桃🍑
<なすの味噌汁> えのきだけ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ ☆豆腐 ☆油揚げ なす こまつな ★カットわかめ	<冷凍みかん> みかん🍊	

種別	種別	種別
🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)	🥛乳(飲用牛乳を除く)
○小麦(調味料を除く)	●豆乳(豆腐等以外)	○小麦(調味料を除く)
	○小麦(調味料を除く)	
🍎果物	🍎果物	🍎果物