

献立材料一覧

(様式7-2)

調理場名: 中学校給食共同調理場

平成29年 4月分

日付	料理名	材料名
9(月)	*麦ごはん	県基準ごはん 麦入り
	牛乳 (学校用)	普通牛乳 学校用
	*伊勢ひじきシューマイ	豚ひき肉, ほしひじき, オニオンアッセ, 干しいたけせん切り, 食塩, 混合こしょう, こいくちしょうゆ, しょうが (冷凍国産), 清酒 上撰 ぎょうざの皮 (小麦粉・でんぷん・酒精・植物油), アルミカップ, 穀物酢
	*もやしのごま和え (63g)	太もやし, 人参, きゅうり, ごま いら, ねりごま, 三温糖, うすくちしょうゆ, 穀物酢, 食塩
	*かきたま汁	卵, 木綿豆腐, 人参, えのきたけ, 葉ねぎ, かつお節 だし用, こんぶ だし用, うすくちしょうゆ, こいくちしょうゆ, 食塩, 片栗粉, 水
	瀬戸風味	瀬戸風味 (ごま・鰯削節・さとう・食塩・鰹削節・しょうゆ・みりん・酵母エキス・粉末水あめ・アナトー色素・カラメル色素)
10(火)	*菜の花サラダずし	県基準ごはん 麦入り, ちらしの素 (さとう・人参・たけのこ・酢・れんこん・食塩・かつおエキス・しょうゆ), 混ぜ込み貨 (1種), ツナ缶詰 油漬フレークライト, むきえび冷, 清酒 上撰, きゅうり, 人参, 菜の花, 食塩, 混合こしょう, マヨネーズ 全卵型, 焼きのり キザミ
	牛乳 (学校用)	普通牛乳 学校用
	きのこ汁	しめじ, えのきたけ, 大根, 人参, 油揚げせん切り, 葉ねぎ, かつお節 だし用, こんぶ だし用, こいくちしょうゆ, うすくちしょうゆ, 清酒 上撰, 食塩, 水
	*おさつチップス	さつまいも, ひまわり油, 食塩
11(水)	*手作りカレー(ポーク)	県基準ごはん 麦入り, 豚肉 並, カレー粉, 赤ワイン, にんにく, しょうが (冷凍国産), セロリー, 調合サラダ油, 玉ねぎ, 人参, じゃが芋, ローリエ 乾燥, りんご生果 ビューレ, トマトビューレー, 丸鶏ガラスープ (食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス (玉ねぎ・人参・キャベツ)・香辛料・調味料・pH調整剤), こいくちしょうゆ, ウスターソース, 薄力粉 1等, 水, カラメル, オールスパイス, 食塩, 混合こしょう
	牛乳 (学校用)	普通牛乳 学校用
	*フルーツのヨーグルト和え	みかんレトルトパウチ汁なし, パイン缶 チビット, 黄桃缶詰 汁なし, プレーンヨーグルト, 上白糖
12(木)	*食パン	スライスパン
	牛乳 (学校用)	普通牛乳 学校用
	*ハムフライ(ケチャップソース)	ハム ロース, 【衣: 薄力粉 1等, 卵, 水, パン粉 (小麦粉・イースト・食塩・ショートニング・ぶどう糖・大豆粉・イーストフード)】, ひまわり油, トマトケチャップ, ウスターソース, 三温糖
	*蒸し野菜 (きゅうり)	キャベツ, きゅうり, 食塩
	*ミネロースト マカロニ抜き	豚肉 並, にんにく, 玉ねぎ, トマト, コーン缶詰 ホール, トマトビューレー, パセリ, チキンコンソメ (食塩・さとう・乳糖・食用油脂・しょうゆ・チキンエキス・酵母エキス・香辛料・野菜エキス・調味料・カラメル色素・酸味料), 食塩, 混合こしょう, セロリー, 水
	お祝い紅白ゼリー	お祝い紅白ゼリー (水あめ・乳等を主要原料とする食品・いちご砂糖漬け・ぶどう糖果糖液糖・粉あめ・砂糖・脱脂粉乳・ドロマイト・還元水あめ・ゲル化剤・香料・クエン酸・ビタミンC・ベニコウジ色素・アカキャベツ色素・水)
13(金)	*麦ごはん	県基準ごはん 麦入り
	牛乳 (学校用)	普通牛乳 学校用
	*鶏肉のピリカラ焼き(カップ)	手羽切り身, 清酒 上撰, こいくちしょうゆ, しょうが (冷凍国産), 葉ねぎ, ごま いら, にんにく (冷凍国産), 豆板醤 (塩蔵唐辛子・大豆みそ・そら豆みそ・砂糖・にんにく・香辛料・でんぷん・大豆油・酸味料・調味料・小麦由来原材料を含む), 三温糖, 穀物酢, ごま油, アルミカップ