

平成25年 3月 学校給食献立表 南棟2中

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	★	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
				体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
1 金	メロンパン 牛乳		小麦 乳			メロンパン		826	リクエスト献立です。
	ハムチーズフライ		豚 乳 小麦	ぶたにく とりにく チーズ	たまねぎ	豚脂 パン粉 小麦粉 ショートニング 砂糖	塩 香辛料 ポークエキス		
	マカロニサラダ(マヨネーズ)		小麦 マヨ(りんご 卵)		きやべつ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ	塩 こしょう		
	ミネストローネ		豚 乳	ベーコン だいず	たまねぎ にんじん パセリ にんにく トマト		コンソメスープ 塩 こしょう		
	はるみ			はるみ					
4 月	ごはん		乳	牛乳		こめ		934	日本味めぐり「福井県」にちなんだ献立です。
	ソースカツ		豚 小麦	ぶたにく だいず		とうもろこしでん粉 パン粉 さとう 油	塩 調味料 トマトケチャップ ウスターソース しょうゆ 酒 中華スープの素 中濃ソース		
	おひたし	🐟	小麦	かつおぶし	きやべつ にんじん ほうれんそう		しょうゆ みりん		
	うちめ汁	🍷	いわし さば	打ち豆(だいず) あぶら揚げ みそ	はくさい だいこん にんじん 白ねぎ	さいとも もち粉 コーンスターチ さとう みずあめ	にぼし さばげすり		
	はぶたえもち								
	ごはん(合わせ酢)		乳	牛乳		こめ さとう	塩	817	ひなまつりにちなんだ献立です。
さわらの西京焼き	🐟	卵 小麦 乳	さわら みそ	れんこん にんじん たけのこ ほししいたけ さやえんどう	さとう 油 でん粉	塩 発酵調味料 和風だし しょうゆ みりん			
ちらしずし		さば いわし 豚	いか あぶらあげ たまご			かつおの素 しょうゆ 塩 みりん			
すまし汁	🍷	やまいも 小麦 卵 ゼラチン	わかめ とうふ はんぺん	ほうれんそう えのきだけ	でん粉 さとう	塩			
ひなあられ		小麦	こんぶ あおりのり	かぼちゃ ほうれんそう トマト パプリカ	こめ でん粉 さとう	発酵調味料			
6 水	中華めん 牛乳		小麦 乳	牛乳		ちゅうかめん		744	地元の食材「なると」使った献立です。
	しょうゆラーメンスープ	🐟	小麦 豚 貝類	ぶたにく なると わかめ	にんじん テンゲンサイ 白ねぎ メンマ にんにく しょうが		しょうゆ ラーメンスープ 酒 中華スープの素 チキンフイオン オイスターソース		
	フーヨーハイ	🐟	卵 かに 小麦 豚	たまご かに	にんじん たけのこ 白ねぎ しいたけ	油 さとう でん粉	酢 しょうゆ 調味料 酒 中華スープの素 こしょう		
	青菜のごまサラダ		小麦	ごまつな ほうれんそう とうもろこし		さとう 油 ごま	塩 しょうゆ 酢		
7 木	抹茶マーガリンパン 牛乳 コーヒーの素		小麦 乳	牛乳		まっちゃやマーガリンパン コーヒーのもと		776	ニョッキはイタリアの Pasta の一つです。
	わかどりのマーマレード焼き		小麦	とりにく	オレンジ	マーマレード さとう こめでん粉	しょうゆ みりん 香辛料		
	野菜ソテー		乳 豚		ごまつな にんじん もやし	バター	コンソメスープ こしょう 塩		
	白菜とニョッキのクリーム煮		小麦 豚 乳 貝類	ベーコン 牛乳	とうもろこし はくさい たまねぎ にんじん グリンピース	ニョッキ 油 生クリーム	ベシャメルソース 白ワイン チキンフイオン こしょう スープストック 塩	35.7	
8 金	飯缶ごはん 牛乳		乳	牛乳		こめ おおむぎ		920	シーフードカレーには海の幸がたくさん使われています。
	シーフードカレー	🐟	りんご 豚 乳 貝類	ぶたにく えび いか ほたて	にんじん たまねぎ セロリー にんにく グリンピース しょうが	油	しょうゆ こしょう 中濃ソース カレーフレーク チャツネ スープストック		
	ハンバーグ		小麦 乳	とりにく だいず	たまねぎ	パン粉 牛脂 油	ワイン 調味料		
	もやしとコーンのごまあえ		小麦	もやし とうもろこし		ごま さとう	しょうゆ		
11 月	赤飯(ごま塩)		乳	牛乳		こめ もち米 あずき ごま とうもろこしでん粉	塩	913	卒業・進級をお祝した献立です。
	えびフライ	🐟	えび 小麦	えび		パン粉 小麦粉 油 コーン粉	塩		
	ゆかりあえ		小麦 さば いわし	とりにく とうふ	きやべつ きゅうり ごぼう にんじん 白ねぎ ほししいたけ	さいとも ごま油 でん粉	ゆかり粉 かつおの素 しょうゆ 塩 みりん		
	けんちん汁		乳 もも 豚 卵 小麦 ゼラチン	乳製品 脱脂粉乳 たまご 全粉乳 ゼラチン	おうとう はくとう	小麦粉 水あめ さとう マーガリン	洋酒 塩		
	お祝いデザート							36.2	
12 火	ごはん 牛乳		乳	牛乳		こめ		873	リクエスト献立です。
	黒はんぺんフライ	🐟	さば いわし 小麦 マヨ(卵 りんご)	くろはんぺん		小麦粉 でん粉 パン粉 油 じゃがいも マヨネーズ	塩 こしょう		
	ポテトサラダ(マヨネーズ)		小麦 乳	とうふ あぶらあげ みそ わかめ	たまねぎ しめじ 葉ねぎ		にぼし さばげすり		
	みそ汁	🍷	いわし さば						
	いちごヨーグルト		乳	脱脂粉乳 寒天	いちご	さとう	香料	27.3	
13 水	ごはん 牛乳		乳	牛乳		こめ		851	リクエスト献立です。
	鯖の竜田揚げ	🐟	さば 小麦	さば		でん粉 さとう	しょうゆ 酒		
	春雨の炒め物		貝類 豚 小麦	とりにく	にんじん さやいんげん 白ねぎ しょうが にんにく	はるさめ ごま油	オイスターソース こしょう 塩 中華スープの素 酒		
	ワンタンスープ		豚 小麦 乳 卵	ぶたにく 卵白 みそ	にんじん たまねぎ きやべつ しょうが	小麦粉 油	しょうゆ 塩 チキンフイオン コンソメスープ 酒 香辛料		
14 木	山型食パン(いちご&マーガリン) 牛乳		小麦 乳 いちご&マーガリン(乳)			しょくパン いちごジャム マーガリン		765	地元の食材「アメリマト」を使った献立です。
	かぼちゃグラタン		小麦 乳	牛乳 チーズ 脱脂濃縮乳	たまねぎ かぼちゃ パセリ	小麦粉 生クリーム 油 マカロニ	調味料		
	ペスカトーレ	🐟	あさり 豚 乳 小麦 えび	ベーコン いか えび あさり	たまねぎ トマト にんにく	スパゲッティ 油	トマトケチャップ 中濃ソース トマトピューレ コンソメス ープ ワイン こしょう		
	ポトフ		豚 乳	とりにく ウインナー	たまねぎ にんじん きやべつ さやいんげん	じゃがいも	コンソメスープ 塩 こしょう 酒		
15 金	ごはん(梅ふりかけ) 牛乳		ふりかけ(小麦) 乳	のり かつおぶし 牛乳	うめ	こめ ごま コーンスターチ じゃがいも でん粉 さとう	昆布エキス 酵母エキス 塩 みりん 梅酢	921	静岡県産の「しらす」を使ったしゅうまいです。
	しらすしゅうまい	🐟	小麦 貝類 いわし 豚	たら しらす だいず	たまねぎ しょうが	さとう 豚脂 小麦粉	しょうゆ オイスターソース 塩 魚介エキス こしょう		
	ひじきサラダ (ごまドレッシング)		小麦 ドレ(小麦 卵)	ひじき	れんこん にんじん えだまめ	ごま さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ		
	マーボー豆腐		豚 小麦 乳 貝類	とうふ ぶたにく みそ	白ねぎ たけのこ ほししいたけ にんにく しょうが	さとう でん粉 ごま油	豆板醤 オイスターソース 酒 中華スープの素 しょう		

○下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

(乳・小麦・そば・卵・落花生・えび・かに・ゼラチン・さば・いわし・さんま・豚・りんご・やまいも・キウイ・桃・バナナ・梨・すいか・びわ・さくらんぼ・柿・貝類・アーモンド・ナッツ類・いくら)

○物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。 ★『🍷』のマークは、天然だし(鰹節・さば・煮干し)を使ったメニューです。

★『🐟』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『🍷』のマークは、どんぶりが付くメニューです。