

こんだてひょう 兼 学校給食使用食材予定表 (令和2年7月17日～令和2年7月22日)

北部学校給食共同調理場(小松小・木戸小・和邇小・小野小・伊香立小・真野小・真野北小・堅田小・仰木小・仰木の里小・仰木の里東小・雄琴小・坂本小) 大津市教育委員会

7月17日(金)		7月20日(月)		7月21日(火)		7月22日(水)	
麦ごはん 牛乳 豚肉とはるさめの中中華煮 ソーセージ(魚肉)		コッペパン 牛乳 米粉マカロニのトマト煮 いちごゼリー		麦ごはん 牛乳 豚汁風みそ煮込み お茶プリン		麦ごはん 牛乳 夏野菜カレー そらまめ(フライビーンズ)	
食材名	中学年	食材名	中学年	食材名	中学年	食材名	中学年
精白米	65.1 g	コッペパン(55g)	1 袋	精白米	65.1 g	精白米	65.1 g
おおむぎ・米粒麦	4.9 g	牛乳	1 本	おおむぎ・米粒麦	4.9 g	おおむぎ・米粒麦	4.9 g
牛乳	1 本	鶏肉(むね皮ナシ・煮用5g)	8 g	牛乳	1 本	牛乳	1 本
豚肉(もも・スライス1cm)	15 g	大豆(ゆでor蒸)	15 g	豚肉(もも・スライス2cm)	10 g	鶏肉(むね皮ナシ・煮用5g)	10 g
はるさめ	5 g	カリフラワー(冷)	8 g	にんじん	10 g	にんじん	10 g
たけのこ(水煮・短冊)	10 g	ソテドオニオン・ダイス(冷)	10 g	たまねぎ	10 g	たまねぎ	30 g
キャベツ	20 g	にんじん	10 g	だいこん	10 g	じゃがいも(メークイン)	30 g
たまねぎ	30 g	たまねぎ	10 g	りょくとうもやし	10 g	なす	10 g
りょくとうもやし	20 g	じゃがいも(メークイン)	20 g	かぼちゃ(2cm角・皮付)	20 g	ソテドオニオン・ダイス(冷)	10 g
にんじん	10 g	ぶなしめじ	8 g	油揚げ(冷)	5 g	とうもろこし・ホールカーネル(冷)	5 g
乾しいたけ	0.5 g	ブロッコリー(冷)	10 g	焼き竹輪	5 g	ぶなしめじ	5 g
さやいんげん(冷)	5 g	米粉マカロニ	5 g	ごぼう(さきがき)	8 g	マッシュルーム(カット)	5 g
ひまわり油	0.5 g	トマト(カット)	30 g	青ねぎ	5 g	ひまわり油	1 g
しょうゆ(こいくち)	0.7 g	ケチャップ	10 g	みそ(淡色辛みそ)	8.5 g	水	120 ml
水	100 ml	水	90 ml	水	100 ml	カレールー(甘口)	8 g
中華スープ	2.5 g	コンソメ	1.5 g	煮干し[だし用]	2 g	カレールー(中辛)	4 g
食塩	少々	三温糖	0.5 g	お茶プリン	1 こ	ソース(ウスターソース)	3 g
こしょう(白)	0.01 g	食塩	少々			ケチャップ	3 g
ソーセージ(魚肉)	1 本	こしょう(白)	0.01 g			こしょう(白)	0.01 g
		ゼリー(いちご)	1 こ			食塩	少々
						そらまめ(フライビーンズ)	1 袋
小学校 3・4年1食	エネルギー、たんぱく質、脂質 572kcal、22.9g、15.3g	小学校 3・4年1食	エネルギー、たんぱく質、脂質 541kcal、21.0g、14.7g	小学校 3・4年1食	エネルギー、たんぱく質、脂質 527kcal、17.9g、13.0g	小学校 3・4年1食	エネルギー、たんぱく質、脂質 580kcal、18.4g、16.4g

【お知らせ】

7/17(金)から22日(水)は、猛暑期に配慮した献立〔調理室内温度を上昇させる揚げ物・焼き物調理 及び 食中毒リスクが高い和え物・サラダ等を除いたもの〕での提供となりますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。 また、新型コロナウイルス感染予防及び食中毒予防のためにも、手洗いをしっかりと行いましょう。

食物アレルギーについて

食物アレルギーをお持ちの方は、学校給食食品原材料表令和2年度1学期分を確認していただき、喫食が可能かどうかについて「食べる」、「食べない」の判断をしていただきますようお願いいたします。そらまめ(フライビーンズ)、ソーセージ(魚肉)については、下記の情報となります。

そらまめ(フライビーンズ)

使用アレルゲン: なし

- 空豆
- 植物油(菜種白絞油)
- 食塩

★ 製造工場内では、【卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、いか、くるみ、さけ、大豆、鶏肉、ごま、カシューナッツ、アーモンド】を使用した製品を製造しているが、ライン洗浄等コンタミネーション防止対策を行っている。

ソーセージ(魚肉)

使用アレルゲン: 卵・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン

- 魚肉
- 結着材料(植物性たん白、でん粉、ゼラチン、卵たん白)
- 植物油

- たまねぎ
- 砂糖
- 食塩
- 香辛料
- 加工でん粉、貝カルシウム、調味料(アミノ酸等)、カルミン酸色素、香辛料抽出物

★ 製造工場内では、【乳、えび、かに、そば、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、鶏肉、バナナ、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ごま、カシューナッツ、アーモンド】を使用した製品を製造しているが、ライン洗浄等コンタミネーション防止対策を行っている。 ★使用している原材料の魚はえび・かにを食べている。