

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)

東部C学校給食共同調理場 (打出中・粟津中・北大路中・石山中・南郷中・田上中・青山中・瀬田中・瀬田北中)

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)	
コッペパン 牛乳 米粉マカロニのトマト煮 いちごゼリー		コッペパン 牛乳 夏野菜カレー そらまめ(フライビーンズ)		麦ごはん 牛乳 豚肉とはるさめの中華煮 ソーセージ(魚肉)		麦ごはん 牛乳 豚汁風みそ煮込み お茶プリン	
食材名	中学	食材名	中学	食材名	中学	食材名	中学
コッペパン(75g)	1 袋	コッペパン(75g)	1 袋	精白米・中	93 g	精白米・中	93 g
牛乳	1 本	牛乳	1 本	おおむぎ・米粒麦	7 g	おおむぎ・米粒麦	7 g
鶏肉(むね皮ナシ・煮用5g)	10.4 g	鶏肉(むね皮ナシ・煮用5g)	13 g	牛乳	1 本	牛乳	1 本
大豆(ゆでor蒸)	19.5 g	にんじん	13 g	豚肉(もも・スライス1cm)	19.5 g	豚肉(もも・スライス2cm)	13 g
カリフラワー(冷)	10.4 g	たまねぎ	39 g	はるさめ	6.5 g	にんじん	13 g
ソテドオニオン・ダイス(冷)	13 g	じゃがいも(メークイン)	39 g	たけのこ(水煮・短冊)	13 g	たまねぎ	13 g
にんじん	13 g	なす	13 g	キャベツ	26 g	だいこん	13 g
たまねぎ	13 g	ソテドオニオン・ダイス(冷)	13 g	たまねぎ	39 g	りよくとうもやし	13 g
じゃがいも(メークイン)	26 g	とうもろこし・ホールカーネル(冷)	6.5 g	りよくとうもやし	26 g	かぼちゃ(2cm角・皮付)	26 g
ぶなしめじ	10.4 g	ぶなしめじ	6.5 g	にんじん	13 g	油揚げ(冷)	6.5 g
ブロッコリー(冷)	13 g	マッシュルーム(カット)	6.5 g	乾しいたけ	0.65 g	焼き竹輪	6.5 g
米粉マカロニ	6.5 g	ひまわり油	1.3 g	さやいんげん(冷)	6.5 g	ごぼう(ささがき)	10.4 g
トマト(カット)	39 g	水	156 ml	ひまわり油	1.3 g	青ねぎ	6.5 g
ケチャップ	13 g	カレールウ(甘口)	10.4 g	しょうゆ(こいくち)	0.91 g	みそ(淡色辛みそ)	11.05 g
水	117 ml	カレールウ(中辛)	5.2 g	水	130 ml	水	130 ml
コンソメ	1.95 g	ソース(ウスターソース)	3.9 g	中華スープ	3.25 g	煮干し[だし用]	2.6 g
三温糖	0.65 g	ケチャップ	3.9 g	ソーセージ(魚肉)	1 本	お茶プリン	1 こ
食塩	0.07 g	こしょう(白)	0.01 g				
こしょう(白)	0.01 g	食塩	0.07 g				
ゼリー(いちご)	1 こ	そらまめ(フライビーンズ)	1 袋				
中学校	エネルギー、たんぱく質、脂質 669kcal、25.7g、17.0g	中学校	エネルギー、たんぱく質、脂質 723kcal、25.8g、23.8g	中学校	エネルギー、たんぱく質、脂質 710kcal、26.2g、16.9g	中学校	エネルギー、たんぱく質、脂質 663kcal、21.5g、14.3g

【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) 空豆 植物油(菜種白絞油) 食塩	使用アレルゲン: なし
★ 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) 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	使用アレルゲン: 卵・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン 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。	