

令和5年度4月簡単給食献立 三ヶ尻小学校 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
12日 (水)	食パン	小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、乳糖を主原料とする食品、調整水
	りんごジャム	還元麦芽糖水あめ、りんご、砂糖
	お祝いいちごゼリー	いちご、いちご果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、植物油、豆乳、水あめ、大豆粉、水、乳酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄
	牛乳	牛乳
13日 (木)	食パン	小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、乳糖を主原料とする食品、調整水
	ブルーベリージャム	還元麦芽糖水あめ、ブルーベリー、砂糖
	ふわふわ大福	豆乳加工品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、でん粉、食塩、水)、砂糖、もち粉、上新粉、でん粉分解物、でん粉、麦芽糖、いちごペースト(水あめ、砂糖、いちご、寒天)、食用油脂、加工でん粉、セルロース、乳化剤、糊料(加工でん粉、増粘多糖類)、香料、pH調整剤、トレハロース、着色料(ベニコウジ、ビートルレッド、クチナシ、カロチノイド)、酵素、酸味料、塩化マグネシウム、配合水
	牛乳	牛乳
14日 (金)	黒糖パン	小麦粉、玉糖(粗糖、糖蜜)ファットスプレッド(加糖)(食用植物油、食用精製加工油脂、麦芽粉末水あめ、乳化剤、香料、酵素、アナトー色素)、黒糖、上白糖、パン酵母、乳等を主要原料とする食品(乳製品、脱脂粉乳、乳糖)、食塩、カラメル色素、乳化剤、ビタミンC、水
	豚汁	豚肉、米油、豆腐、こんにゃく、しいたけ、にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ、酒、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ、濃口しょうゆ
	みかんジュレ	みかんシロップ漬け、みかん果汁、グラニュー糖、果糖、ポリデキストロース、ぶどう糖果糖液糖、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、着色料(アントシアニン)、水
	牛乳	牛乳