

令和6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
11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	食物繊維(ポリデキストロース)、ブルーベリー、砂糖、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、香料
	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、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、ぶどう糖、水あめ、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、紅麹色素、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、セルロース
	牛乳	牛乳
12日 (金)	メロンパン	小麦粉(強力粉、薄力粉)、砂糖(上白糖、グラニュー糖)、乳等を主原料とする食品(食用植物油脂、乳脂肪、バター、バターパウダー、たん白質濃縮ホエイパウダー、水)、マーガリン(食用精製加工油脂、食用植物油脂、乳脂肪、醸酵乳、ナチュラルチーズ、水)、パン酵母、乳等を主原料とする食品(乳製品、乳糖、乳たん白)、加糖練乳(生乳、ショ糖)、食塩、乳化剤、ベーキングパウダー、酵素剤、水
	わかめと卵の スープ	わかめ、豆腐、鶏卵、にんじん、たまねぎ、ねぎ、ヘルシーフーム中華スープの素(食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素 ※一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、薄口しょうゆ、ごま油、でん粉
	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