

令和6年度 8月詳細献立

(ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
19日 (月)	ごはん	米
	鶏肉と野菜のチーズ焼き	鶏肉、しょうが、濃口しょうゆ、ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、なす、にんじん、ミックスチーズ(ナチュラルチーズ、植物油脂、でん粉、ホエイパウダー、乳たん白質、デキストリン、食塩、水、増粘剤(加工でん粉)、セルロース、pH調整剤、カロテノイド色素)
	大根と海藻のサラダ	にんじん、だいこん、きゅうり、茎わかめ、わかめ、白とさか、昆布、赤とさか、濃口しょうゆ、食塩、酢、砂糖、ごま油、白いりごま
	ポトフ	ウインナー(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(こしょう、カルワイ、マスタード))、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、きゃべつ、食塩、こしょう、ワイン、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、粉パセリ
	牛乳	牛乳
20日 (火)	ごはん	米
	いわしさんが風ハンバーグ	粒状植物性たん白、たまねぎ、にんじん、ねぎ、魚肉すり身、粉末状植物性たん白、でん粉、いわし、みそ、しょうが、砂糖、乾燥マッシュポテト、魚醤調味料、食塩、香辛料、にんにく、植物油脂、水、炭酸カルシウム、着色料、ピロリン酸鉄
	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、さやいんげん、酒、三温糖、濃口しょうゆ、みりん、米油、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	夕顔のみそ汁	夕顔、にんじん、冷凍ミニ絹揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
21日 (水)	わかめごはん	米、わかめ御飯の素(わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス、発酵調味料、ピロリン酸第二鉄)
	あじフライ	あじフライ(あじ、【衣】パン粉、小麦粉、食塩、水、乳化剤、増粘剤)、揚げ油(米油)
	野菜のゆかり和え	きゃべつ、もやし、にんじん、茎わかめ、ゆかり(塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料)、かつお節、薄口しょうゆ
	ごまキムチ汁	豚肉、ごぼう、だいこん、にんじん、こんにゃく、豆腐、ねぎ、こまつな、キムチ(はくさい、だいこん、食塩、魚醤油、異性化糖、赤唐辛子、三温糖、重湯、にんにく、しょうが、ねぎ、にら)、米油、だし汁(かつお、煮干し、さば)、酒、みりん、白ねりごま、白いりごま、みそ
	レモンソーダゼリー	異性化液糖、砂糖、濃縮レモン果汁、濃縮りんご果汁、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ビタミンC、酸味料、水
		牛乳
22日 (木)	ごはん	米
	チーズオムレツ	鶏卵、かつお昆布だし、プロセスチーズ、砂糖、でん粉、イヌリン、トレハロース、醸造酢、しょうゆ、みりん、食用卵殻粉、食塩、植物油
	野菜と豆のサラダ	きゃべつ、にんじん、きゅうり、黄大豆、青大豆、手亡豆、金時豆、ブロッコリー、酢、ひまわり油、オリーブオイル、食塩、砂糖、こしょう
	夏野菜のスープカレー	豚肉、米油、しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、なす、ピーマン、トマト、カレー粉、①カレールウKFe(小麦粉、パーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末醤油、たん白加水分解物(小麦、大豆)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ピロリン酸鉄、カラメル、Lグルタミン酸ナトリウム、クエン酸、ピロリン酸第二鉄、5'リボヌクレオチドカルシウム、5'リボヌクレオチドナトリウム)②スペシャルカレーフレーク(小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、コーンスターチ、粉末水あめ、トマトペースト、オニオンパウダー、ポークエキス、チキンエキス、たん白加水分解物(大豆)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素)、カレー粉、ウスターソース(醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、たまねぎ、ブルーネ、食塩、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、食塩
	牛乳	牛乳
23日 (金)	ごはん	米
	さばの南蛮漬け	さば、でん粉、揚げ油(米油)、ねぎ、濃口しょうゆ、酢、三温糖、みりん、酒、一味唐辛子粉、水
	じゃがいもの塩麹炒め	鶏肉、しょうが、米油、酒、じゃがいも、にんじん、こんにゃく、枝豆、液体塩麹(米麹、食塩、酒精)、だし汁(かつお、煮干し、昆布)
	モロヘイヤと豆腐のみそ汁	豆腐、だいこん、にんじん、モロヘイヤ、だし汁(かつお、煮干し、昆布)、みそ
	牛乳	牛乳
26日 (月)	ごはん	米
	和風ハンバーグ	ハンバーグ(鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油脂、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料(無機塩)、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、たまねぎ、米油、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、一味唐辛子粉
	かりぼりし和え	もやし、きゅうり、つぼ漬け(干しだいこん、砂糖、しょうゆ、食塩、還元水あめ、醸造酢、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル))、食塩
	きゃべつと生揚げのみそ汁	きゃべつ、にんじん、しいたけ、冷凍ミニ絹揚げ(豆乳、植物油(菜種油)、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤、水)、こまつな、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	お米のさつまいもと栗のタルト	さつまいも、豆乳、砂糖、ショートニング、米粉、栗、コーンフラワー、水溶性食物繊維、植物油、加工でん粉、炭酸カルシウム、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤(キサンタンガム)、香料
	牛乳	牛乳

令和6年度 8月詳細献立 (ご家庭、学校での確認をお願いします。)

日	献立名	材料名
27日 (火)	ごはん	米
	ガパオライスの具	鶏肉、ごま油、にんにく、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、ぶなしめじ、酒、オイスターソース(かき、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、水)、ウスターソース(醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、たまねぎ、ブルー、食塩、たん白加水分解物(とうもろこし)、酵母エキス、香辛料、水)、濃口しょうゆ、三温糖、豆板醤(唐辛子、みそ、食塩、酒精)、食塩、こしょう、バジル
	ゆでとうもろこし	とうもろこし、食塩
	トマトと卵のスープ	ベーコン(豚肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス))、トマト缶(トマト、トマトジュース、クエン酸)、きゃべつ、にんにく、ひまわり油、オリーブオイル、鶏卵、コンソメゴールド(食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料)、食塩、パセリ粉、でん粉
	牛乳	牛乳
28日 (水)	ごはん	米
	だし巻き玉子	だし巻き玉子(鶏卵、砂糖、みりん、醸造酢、しょうゆ、食用植物油脂、かつおだし、こんぶだし、食塩、加工でん粉、トレハロース、炭酸カルシウム、リン酸塩(Na)、ピロリン酸鉄、ビタミンB1、清水)
	ひじきと大豆の炒り煮	ひじき、にんじん、こんにゃく、大豆、油揚げ(大豆、植物油(菜種油、大豆油)、凝固剤、消泡剤)、しらす、さやいんげん、米油、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、たまねぎ、えのきだけ、ねぎ、豆腐、だし汁(かつお、煮干し、さば)、みそ
	牛乳	牛乳
29日 (木)	ごはん	米
	県産いわしの香草グリエ	いわし、パン粉、バター粉、バター用水、菜種油、食塩、水、パセリ、ハーブ(タイム、セージ、フェンネル、ローレル、ローズマリー)
	レモンドレッシングサラダ	きゃべつ、きゅうり、とうもろこし、レモン果汁、オリーブオイル、ひまわり油、砂糖、食塩、こしょう、濃口しょうゆ
	鶏ごぼうスープ	鶏肉、米油、ごぼう、にんじん、たまねぎ、えのきだけ、豆腐、チンゲンサイ、じゃがいも、薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、こしょう、だし汁(かつお、煮干し、さば)
	牛乳	牛乳
30日 (金)	ごはん	米
	鶏のから揚げ	鶏肉、しょうが、にんにく、濃口しょうゆ、酒、でん粉、揚げ油(米油)
	野菜のごま和え	きゃべつ、にんじん、小松菜、白いりごま、白すりごま、薄口しょうゆ、三温糖
	豚汁	豚肉、米油、豆腐、しいたけ、にんじん、こんにゃく、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
	お米のブルーベリークレープ	豆乳、加工油脂、ブルーベリー果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、植物油、米粉、水あめ、大豆粉、レモン果汁(濃縮還元)、小麦不使用しょうゆ、水、加工でん粉、トレハロース、増粘剤(カドラン)、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、酸味料、ベーキングパウダー、カロチノイド色素
	牛乳	牛乳