

予定献立表

(全員配布)

(例: 令和3年4月分)

13 日 (火)	ごはん おんぎょう汁	おにぎり	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ
14 日 (水)	ごはん おんぎょう汁	おにぎり	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ
15 日 (木)	ごはん おんぎょう汁	おにぎり	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ
16 日 (金)	ごはん おんぎょう汁	おにぎり	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ	おんぎょう汁	わかじけ

拡大

(例: 4月23日を拡大)

23 日 (金)	わがごはん くきわかめのちゅうかいため	あげぎょうざ	あつあげとはるさめのピリカラ	牛乳
♥	くきわかめ	ギョーザ	あつあげ35 ふたに25 (とんこつスープ) 5	ぎょううにゅう
◆	こめ65 おしむぎ5	しろこめ0.6	はるさめ5	
♣	しょうが0.01 にんにく0.01		にんにく0.2 しょうが0.2 キヤベツ20 たまねぎ30 にんじん15 ほうししいたけ0.3	

詳細予定献立表

(希望される保護者のみ配布)

(例: 4月23日の詳細な献立表)

23日(金)	
厚揚げと春雨のピリカラ煮	厚揚げ 35g 年間 豚肉 25g 濃口しょうゆ 2g 年間 砂糖 0.9g 日本酒 0.9g 年間 はちみつ(調理用) 0.25g みりん 0.9g 年間 ごま油 0.2g 粉唐辛子 0.02g コチジヤン 0.2g 年間 にんにく 0.2g しょうが 0.2g キヤベツ 20g たまねぎ 30g にんじん 15g 干しいたけ 0.3g はるさめ 5g 年間 ごま油 0.2g 豚骨スープ 5g 年間 濃口しょうゆ 3.8g 年間 砂糖 1.5g 水 60g
揚げギョーザ●1回目	ギョーザ 1個 18g 2個 0.9g
くきわかめの中華炒め	くきわかめ 6g ごま油 0.1g しょうが 0.01g にんにく 0.01g 白ごま 0.6g 砂糖 0.8g 濃口しょうゆ 1.7g 年間 日本酒 0.4g 年間 みりん 0.4g 年間
麦ごはん	減量ごはん(55/65/75) 1杯 精麦(大麦・押麦) 5g 水 81g
牛乳(200cc)	牛乳 1本

資料8

原料配合表

(希望される保護者のみ配布)

(例: 4月23日のギョーザの原料配合表)

4月23日(金)											
食品名											
ギョーザ											
アレルギー											
ごま 小麦 大豆 鶏肉 豚肉											
アレルギー	材料名	内訳	アレルギー	調整水	材料名	内訳	アレルギー	調整水	材料名	内訳	アレルギー
				(調整水)							
○	豚肉		豚肉		小麦				大豆		
○	鶏肉		鶏肉		大豆				小麦		
○	植物性たんぱく質	大豆	大豆		小麦				大豆		
○	しょうゆ		しょうゆ		大豆				小麦		
○	ごま油		ごま油		小麦				大豆		
○	てん粉		てん粉		小麦				大豆		
○	おろしにんにく		おろしにんにく		小麦				大豆		
○	おろししょうが		おろししょうが		小麦				大豆		
○	砂糖		砂糖		小麦				大豆		
○	植物油		植物油		小麦				大豆		
○	鳥介エキス		鳥介エキス		小麦				大豆		
○	豚肉		豚肉		小麦				大豆		
○	鶏肉		鶏肉		小麦				大豆		
○	唐辛子		唐辛子		小麦				大豆		
○	食塩		食塩		小麦				大豆		
○	皮(小麦粉)		皮(小麦粉)		小麦				大豆		
○	皮(小麦粉)		皮(小麦粉)		小麦				大豆		
○	皮(大豆粉)		皮(大豆粉)		小麦				大豆		
○	皮(大豆粉)		皮(大豆粉)		小麦				大豆		
○	乳化剤		乳化剤		小麦				大豆		

- 毎月、全員に配布される予定献立表は A3 サイズです。
- 詳細予定献立表(月毎)と原料配合表(月毎・年間・パン)は、A4 サイズで、献立に使われている食材と加工品等の配合がわかります。これらは希望される保護者のみの配布です。
- 3種類とも市ウェブサイトで見ることができます。