

日	献立名	食品名	栄養価
22日 (月)	入園・進級お祝いランチ じゃこおにぎり 鶏の唐揚げ れんこんのきんぴら ブロッコリーのおかか和え おめでとウゼリー	ごはん・じゃこ・醤油・みりん・かつお昆布だし・砂糖 鶏肉・醤油・みりん・生姜・かたくり粉・大豆油 れんこん・人参・醤油・みりん・砂糖・大豆油 ブロッコリー・醤油・砂糖・かつお節 豆乳クリーム・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・水あめ・ぶどう糖・いちご・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・酸味料・ベニコウジ色素(大豆含む)	エネルギー 378kcal たんぱく質 12.6g 脂質 10.7g 食塩相当量 1.5g
23日 (火)	おにぎり 鮭の塩焼き アスパラのごま和え さつま揚げの炒め物	鮭・食塩 アスパラ・人参・醤油・砂糖・ごま さつま揚げ・人参・こんにゃく・醤油・みりん・砂糖・大豆油	エネルギー 265kcal たんぱく質 14.2g 脂質 4.9g 食塩相当量 1.8g
25日 (木)	おにぎり とんかつ キャベツソテー シュウマイ ほうれん草のナムル	豚肉・粉末状大豆たんぱく・ 卵白粉 ・でん粉・食塩・トマトパン粉・(小麦)・小麦粉・大豆油・でん粉・香辛料・調味料(アミノ酸)・増粘剤・大豆油・ とんかつソース キャベツ・ウインナー・塩こしょう・大豆油 玉ねぎ・鶏肉・豚肉・加工でん粉・ パン粉(小麦・大豆・乳) ・大豆たんぱく・豚脂・砂糖・醤油・砂糖・食塩・植物油脂・調味料(アミノ酸)・こしょう・かたくちいわしエキス・ 小麦粉 ほうれん草・人参・もやし・醤油・穀物酢(小麦)・砂糖・ごま油	エネルギー 364kcal たんぱく質 16.6g 脂質 10.3g 食塩相当量 2.1g
26日 (金)	カレーライス チキンナゲット ヤクルト	ごはん・牛肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・ カレールウ ・コンソメ・砂糖・塩こしょう・大豆油 (鶏肉・小麦粉・コーンフラワー・小麦粉 デンプン ・タピオカでん粉・醤油・コーンスターチ・砂糖・大豆油・大豆たん白・塩・白コショウ・ナツメグ・Lグルタミン酸Na・ポリリン酸Na・くん液・炭酸水素Na・キシロース・キサンタンガム・パプリカ色素) ブドウ糖果糖液糖・砂糖・脱脂粉乳・香料	エネルギー 450kcal たんぱく質 13.3g 脂質 11.4g 食塩相当量 2.2g
30日 (火)	おにぎり 白身魚フライ ブロッコリーの炒め物 ごぼうサラダ みかん	タラ・パン粉・小麦粉・小麦でん粉・食塩・調味料・アミノ酸・増粘剤(グァーガム)・大豆油・ とんかつソース ブロッコリー・カリフラワー・コーン・コンソメ・塩こしょう・大豆油 ごぼう・ツナ・キャベツ・ 青じそドレッシング みかん缶	エネルギー 286kcal たんぱく質 8.3g 脂質 5.8g 食塩相当量 1.1g

食品名	原材料
さつま揚げ	魚肉・でん粉・砂糖・食塩・大豆たんぱく・ぶどう糖・調味料(アミノ酸等)・キシロース・菜種油
ウインナー	豚肉・豚脂肪・還元水あめ・大豆たん白・食塩・たんぱく加水分解物(ゼラチン)・香辛料・ベジタブルブイヨン・粉あめ・ポークエキス・チキンエキス・ラード・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・リン酸塩・ソルビン酸・pH調整剤・ビタミンC・亜硝酸Na
青じそドレッシング	ぶどう糖果糖液糖・醤油・醸造酢・かつお節だし・食塩・米発酵調味料・こんぶだし・はくさいエキス・かつお節エキス・オニオンエキス・塩蔵青じそ・酵母エキスパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸)・香料

下線は卵・乳・小麦・落花生・かに・えびが含まれていることを表しています

R6年度 使用調味料原材料一覧

濃口しょうゆ	アミノ酸液・生揚げ醤油(小麦・大豆)・食塩・砂糖・カラメル色素・酸味料・保存料・調味料(アミノ酸等)・甘味料・水
薄口しょうゆ	アミノ酸液・生揚げ醤油(小麦・大豆)・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・酸味料・保存料・甘味料・水
穀物酢	アルコール・穀類(小麦・米・コーン)・食塩・酒かす
みりん	水あめ・米・アルコール・食塩・米こうじ・クエン酸
味噌	大豆・米・食塩・酒精
かつお昆布だし	食塩・ぶどう糖・風味原料(煮干いわし粉末・煮干エキス・かつおぶし粉末・かつおエキス・こんぶエキス・そうだかつおぶし粉末)・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)
かつお節	かつおのふし
天ぷら粉	小麦粉・でん粉・ベーキングパウダー(ビタミンB2・カロテン)
マヨネーズ	食用植物油脂・醸造酢・砂糖・卵黄・食塩・増粘剤(加工デンプン・キサンタン)・調味料(アミノ酸)・加工デンプン・着色料(フラボノイド・カロチノイド)・香辛料抽出物・(一部に卵・大豆を含む)
コンソメ	デキストリン・食塩・チキンパウダー・たんぱく加水分解物(大豆)・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・着色料(カラメル、クチナシ)・香料
ガラスープの素	食塩・デキストリン・砂糖・チキンエキスパウダー・酵母エキスパウダー・野菜エキスパウダー・チキンオイル・ポークエキスパウダー・ガーリックパウダー・でん粉・たんぱく加水分解物(小麦・大豆)・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉・安定剤(加工でん粉)・酸化防止剤(VE)・(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
ウスターソース	醸造酢・砂糖・食塩・玉ねぎ・リンゴ・トマト・タンパク加水分解物(大豆)・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物(大豆)・甘味料・水
とんかつソース	砂糖・醸造酢・トマト・リンゴ・玉ねぎ・食塩・タンパク加水分解物(小麦・大豆)・でん粉・香辛料・酒精・増粘剤・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)・甘味料・酸味料・水
カレールーウ	豚脂・小麦粉・砂糖・食塩・でん粉・カレーパウダー・オニオンパウダー・脱脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・蜂蜜・ポークエキス・粉末ソース・ホエイパウダー・粉乳小麦粉ルーウ・酵母エキス・ココア・リンゴペースト・ガーリックパウダー・醤油加工品・小麦発酵調味料・調味料・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料
ケチャップ	トマト・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料・増粘多糖類

給食調理センターでは

お米:京丹波産こしひかり

鶏肉:京都府丹波産あじわい鶏を使用しています。



