

想定献立表

資料 8

例 1 ちらしずし

3月1日 (金)		小4	
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
ちらしずし (穴子入り)	給食米		63
	米酢		10
	食塩		0.8
	車糖 (上白糖)		8
	にんじん (皮つき, 生)		5
	生ごぼう ささがき		8
	干しいたけ スライス		0.7
	冷凍焼きあなご千切り	小麦、大豆	8
	高野豆腐 細切 (1/150)	大豆	0.7
	冷凍国産むき枝豆	大豆	3
	うすくちしょうゆ	小麦、大豆	1
	車糖 (上白糖)		1.1
	みりん (本みりん)		1
	冷凍錦糸卵	卵	15
	牛乳	普通牛乳	乳
さわらの塩焼き	さわら 40g		40
	調合油		0.1
	清酒 (上撰)		1.5
	食塩		0.15
わけぎあえ	わけぎ (生)		10
	はくさい (生)		20
	ほうれんそう (生)		15
	ロースハム 短冊スライス	豚肉	3
	ごま (いり)	ごま	0.5
	白みそ	大豆	2.5
	穀物酢	小麦	1.3
	車糖 (三温糖)		0.8
エッグフリーマヨ	大豆	1.2	
すまし汁	花型かまぼこ (梅) カット		7
	カットわかめ		0.5
	冷凍鉄分強化豆腐 (1.5cm)	大豆	20
	にんじん (皮つき, 生)		5
	えのきたけ (生)		8
	ムキたまねぎ		15
	葉ねぎ		7
	だし昆布		2
	だし用 削り節	さば	2
	みりん (本みりん)		0.5
	食塩		0.05
	清酒 (上撰)		1
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	0.6
	うすくちしょうゆ	小麦、大豆	2
ひなあられ	ひなあられ 6g		6

例 2 金時豆のかき揚げ

2月7日 (金)		小4	
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
麦ごはん (秋冬)	給食米		66
	おおむぎ (米粒麦)		14
	水		108
牛乳	普通牛乳	乳	206
金時豆のかき揚げ	調理用金時豆 (甘煮)		15
	焼きちくわ	小麦、大豆	7
	ムキたまねぎ		12
	にんじん (皮つき, 生)		5
	米粉 (天ぷら用)	小麦	10
	薄力粉 (1等)	小麦	2
	食塩		0.08
	食油		5
菜花のごまあえ	和種なばな (花らい.茎, 生)		15
	キャベツ (生)		25
	ほうれんそう (生)		10
	ごま (いり)	ごま	1.5
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	2
車糖 (上白糖)		0.7	
さつま汁	若鶏むね肉皮なし 角切	鶏肉	10
	清酒 (上撰)		1
	洗いさとも 汁物用カット		15
	にんじん (皮つき, 生)		5
	ムキたまねぎ		20
	油揚げ	大豆	5
	冷凍豆腐 (1.5cm)	大豆	20
	葉ねぎ		5
	かたくちいわし (煮干し)		3
粒みそ	大豆	5	
白みそ	大豆	4.5	

例 3 さけの黄金焼き

1月15日 (水)		小4	
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
麦ごはん (秋冬)	給食米		66
	おおむぎ (米粒麦)		14
	水		108
牛乳	普通牛乳	乳	206
さけの黄金焼き	白さけ 50g	さけ	50
	食塩		0.2
	こしょう (混合)		0.03
	ぶどう酒 (白)		1
	にんじん (皮つき, 生)		8
	エッグフリーマヨ	大豆	10
	楕円形ペーパーカップ (4号・光沢)		1
なます (かぶ)	ちりめん (上乾)	えび、かに、いか	4
	かぶ (根, 皮つき, 生)		20
	だいこん (根, 皮つき, 生)		20
	にんじん (皮つき, 生)		8
	きゅうり (生)		5
	穀物酢	小麦	2
	車糖 (上白糖)		1.8
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	0.7
あんもち雑煮 2	冷凍あん入りもち		35
	だいこん (根, 皮つき, 生)		40
	きんとき (皮つき, 生)		10
	葉ねぎ		5
	あおのり (無償提供用)		0.05
	かたくちいわし (煮干し)		3
	だし昆布		1
	白みそ	大豆	10
	粒みそ	大豆	3
	水		100

例 4 鮭とズッキーニのチーズ焼き

7月9日 (火)		小4	
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
米粉パン (春夏)	米粉パン 50g	乳、小麦	50
牛乳	普通牛乳	乳	206
鮭とズッキーニの チーズ焼き	白さけ 50g	さけ	50
	こしょう (混合)		0.03
	ぶどう酒 (白)		2
	ピザ用カットチーズ	乳	13
	ズッキーニ (果実, 生)		10
	トマト加工品 (好キャブ)		3.5
	楕円形ペーパーカップ (4号・光沢)		1
ひじきとツナのサラ ダ	キャベツ (生)		15
	きゅうり (生)		10
	スイートコーン (ホル, 冷凍)		5
	ツナ袋 (フレーク)		10
	にんじん (皮つき, 生)		5
	ひじき		2.5
和風ごまドレッシング	小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごま		7.5
ABCスープ	ムキたまねぎ		20
	チンゲンサイ (生)		15
	キャベツ (生)		20
	にんじん (皮つき, 生)		10
	パステイーニ (英字パスタ)	小麦	5
	ぶなしめじ (生)		5
	パセリ		0.3
	ベーコン 短冊スライス	豚肉	5
	調合油		0.1
	ぶどう酒 (白)		1.4
	うすくちしょうゆ	小麦、大豆	1
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	1.3
チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	0.8	
鶏がらスープの素	鶏肉	0.3	
食塩		0.07	
こしょう (混合)		0.04	
さつまいもチップス			

例 5 白身魚のさくさく揚げ

3月16日 (木)			
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
さぬきの夢パン	全粒粉パン 50g	乳、小麦	50
牛乳	普通牛乳	乳	206
白身魚のさくさく揚げ2	メルルーサ 角切		50
	食塩		0.3
	こしょう (混合)		0.03
	清酒 (上撰)		1
	でん粉 (じゃがいも)		7
	食油		5
百花ときのこのフリンジ	フジッリ (ショートパスタ)	小麦	8
	食塩 下処理用		0.1
	百花		15
	ぶなしめじ (生)		8
	ベーコン 短冊スライス	豚肉	5
	ムキたまねぎ		15
	にんにく		0.2
	チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	0.3
	オリーブ油		1
	ぶどう酒 (白)		2
	こしょう (混合)		0.02
こいくちしょうゆ	小麦、大豆	0.7	
卵とレタスのスープ	ベーコン 短冊スライス	豚肉	5
	調合油		0.2
	レタス (生)		10
	鶏卵全卵 (生)	卵	25
	ムキたまねぎ		20
	にんじん (皮つき, 生)		5
	えのきたけ (生)		5
	パセリ		0.2
	こしょう (混合)		0.03
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	1.5
	チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	1
	でん粉 (じゃがいも)		0.6
	葉ねぎ		6
ぶどう酒 (白)		1	
いちごジャム	いちご (ジャム, 低糖度)		15

例 6 じゃがいもとなすのミートソース焼き

10月3日 (木)			
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
米粉パン	米粉パン 50g	乳、小麦	50
牛乳	普通牛乳	乳	206
じゃがいもとなすのミートソース焼き2	生じゃがいも 角切		50
	牛ももひき肉	牛肉	10
	冷凍豚レバーチップ	豚肉	2
	ムキたまねぎ		10
	なす (生)		10
	にんにく		0.5
	調合油		1
	食塩		0.1
	こしょう (混合)		0.03
	トマト加工品 (ケチャップ)		4
	トマト加工品 (ピューレ)		4
	ウスターソース	りんご	2
	ぶどう酒 (赤)		1
	調合油		0.2
	ピザ用カットチーズ	乳	10
	円形ペーパーカップ A (14号)		1
	キャベツのごまサラダ (香ごまドレ)	キャベツ (生)	
きゅうり (生)			10
にんじん (皮つき, 生)			5
スイートコーン (ホール, 冷凍)			8
ビーフンスープ	ロースハム 短冊スライス	豚肉	5
	香りごま乳化ドレッシング	ごま	6
	ビーフン (惣菜用)		4
	にんじん (皮つき, 生)		5
	ムキたまねぎ		20
	豚もも肉 スライス	豚肉	12
	冷凍 あさり (むきみ)		5
	葉ねぎ		5
	チンゲンサイ (生)		20
	調合油		0.2
	清酒 (上撰)		1
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	1.5
	食塩		0.08
こしょう (混合)		0.05	
鶏がらスープの素	鶏肉	0.5	
チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	0.8	
アーモンド小魚 (中のみ)			

例 7 オリーブ豚のハンバーグ

11月21日 (木)			
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
コッペパン	コッペパン 50g	乳、小麦	50
牛乳	普通牛乳	乳	206
オリーブ豚のハン バーグ	豆腐 (木綿)	大豆	20
	牛ももひき肉	牛肉	10
	オリーブ豚もも肉ひき肉	豚肉	10
	ひじき		1
	ムキたまねぎ		20
	パン粉	小麦	5
	食塩		0.3
	こしょう (混合)		0.05
	ナツメグ		0.01
	調合油		1
ごぼうサラダ	生ごぼうせん切 (長さ3~4cm)		25
	スイートコーン (ホル, 冷凍)		5
	きゅうり (生)		20
	にんじん (皮つき, 生)		7
	焼きちくわ	小麦、大豆	8
	エッグフリーマヨ	大豆	7
	穀物酢	小麦	0.5
こいくちしょうゆ	小麦、大豆	0.7	
ABCスープ	ムキたまねぎ		20
	チンゲンサイ (生)		15
	キャベツ (生)		20
	にんじん (皮つき, 生)		10
	パスティーニ (英字パスタ)	小麦	5
	ぶなしめじ (生)		5
	パセリ		0.3
	ベーコン 短冊スライス	豚肉	5
	調合油		0.1
	ぶどう酒 (白)		1.4
	うすくちしょうゆ	小麦、大豆	1
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	1.3
	チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	0.8
	鶏がらスープの素	鶏肉	0.3
	食塩		0.07
こしょう (混合)		0.04	
キャンディチーズ	キャンディチーズ 5g	乳	10

例 8 鶏肉としめじのグラタン

3月21日 (木)			
献立名	食品名	アレルゲン	数量(g)
米粉パン	米粉パン 50g	乳、小麦	50
牛乳	普通牛乳	乳	206
鶏肉としめじのグラ タン	マカロニ	小麦	5.5
	若鶏もも肉 角切	鶏肉	20
	ムキたまねぎ		25
	ぶなしめじ (生)		7
	パセリ		0.5
	有塩バター	乳	1.5
	薄力粉 (1等)	小麦	4.2
	調理用 牛乳 (普通)	乳	18
	チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	0.4
	ぶどう酒 (白)		1
	食塩		0.1
	こしょう (混合)		0.05
	調合油		0.5
	ピザ用カットチーズ	乳	13
	楕円形ペーパーカップ (4号・光沢)		1
ひじきとツナのサラ ダ	キャベツ (生)		15
	きゅうり (生)		10
	スイートコーン (ホル, 冷凍)		5
	ツナ袋 (フレック)		10
	にんじん (皮つき, 生)		5
	ひじき		2.5
和風ごまドレッシング kg	小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごま		7.5
豆腐とチンゲンサイ のスープ	ベーコン 短冊スライス	豚肉	6
	調合油		0.4
	豆腐 (木綿)	大豆	25
	にんじん (皮つき, 生)		5
	ムキたまねぎ		30
	チンゲンサイ (生)		20
	カットわかめ		0.6
	でん粉 (じゃがいも)		0.3
	チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	1
	食塩		0.1
	ぶどう酒 (白)		1
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	0.8
こしょう (混合)		0.03	

例 9 白身魚の香味揚げ（小6卒業祝い・特別給食）

2月20日（火）

献立名	食品名	アレルギー	数量(g)
6年特別給食用パン	冷凍パン（ロールパン）30g	乳、小麦、大豆	30
牛乳	普通牛乳	乳	206
わかめごはん	給食米		70
	わかめご飯の素		0.8
白身魚の香味揚げ	メルルーサ 角切		40
	しょうが（生）		0.3
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	0.3
	清酒（上撰）		0.7
	あおのり		0.01
	にんにく		0.07
	こしょう（混合）		0.02
	でん粉（じゃがいも）		9
	食油		4
鶏肉のから揚げ	若鶏もも肉 角切	鶏肉	45
	清酒（上撰）		0.5
	食塩		0.1
	こしょう（混合）		0.01
	にんにく		0.2
	でん粉（じゃがいも）		4
	食油		2
ブロッコリーサラダ （フレンチ）	生ブロッコリー カット(小房分け)		15
	キャベツ（生）		35
	ロースハム 短冊スライス	豚肉	7
	スイートコーン（ホール、冷凍）		5
	食塩		0.15
	こしょう（混合）		0.03
	調合油		0.5
果実酢（りんご酢）	りんご	2.4	
	車糖（上白糖）		0.7
野菜スープ	じゃがいも（マークイン）		20
	ベーコン 短冊スライス	豚肉	5
	調合油		0.2
	にんじん（皮つき、生）		7
	ムキたまねぎ		25
	キャベツ（生）		25
	セロリー		3
	チキンコンソメ	小麦、鶏肉、大豆	1
	こいくちしょうゆ	小麦、大豆	0.2
	食塩		0.2
	こしょう（混合）		0.02
	パセリ		0.3
	チンゲンサイ（生）		12
ぶどう酒（白）		1	
いちご（大）	いちご L		25

令和6年1月22日

丸亀市立小学校長 様

丸亀市第二学校給食センター

小学6年生卒業祝い特別給食の実施について

平素は本市の学校給食運営につきまして、格別のご理解とご協力をいただき、厚く御礼申し上げます。

今年度も小学校6年生の卒業お祝い行事として「特別給食」を実施したいと存じます。通常メニューの一部変更と品数を増やし、全員に配分できる数を用意した内容で下記のとおり予定しています。

詳細については、後日、給食主任様にお知らせする予定です。

記

1. 日時 令和6年2月20日（火） 給食時間

2. 対象 小学6年生

3. 「小学6年生卒業祝い特別給食」献立 「○通常メニュー ●追加メニュー」

バイキング方式ではありません。

- わかめごはん ●ミニロールパン（個包装） ○牛乳
- 白身魚の香味揚げ ●とり肉のから揚げ
- ブロッコリーサラダ
- 野菜スープ
- いちご

4. アレルギー食品について

・「卵」は、使用していません。

・「乳」は、ミニロールパンと牛乳に含まれます。

・「卵」「乳」以外のアレルギー食品については、詳細献立表でお知らせします。