



日	牛乳	主食	献立名	使用材料	使用材料のうちアレルギー表示のある加工品			小学校	中学校
					加工品名	アレルギー物質	コンタミ	キログラム	キログラム
25日(月)	始業式								
26日(火)		麦ご飯	チキンカレー	鶏肉 ひきわり大豆 じゃがいも たまねぎ にんにく にんじん ミルポア 菜種油 酒 カレー粉 ウスターソース カレールウ スキムミルク チーズパウダー	ひきわり大豆	大豆		622	773
			いと糸コンソテー	ベーコン しらたき コーン にんじん 小松菜 生姜 砂糖 醤油 ごま油 酒	カレールウ	小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉 やまいも			
27日(水)		麦ご飯	とんかつ春雨	豚肉 菜種油 生姜 にんにく たまねぎ にんじん 干し椎茸 白湯 新スープストック中華 醤油 キャベツ 春雨 小松菜 塩 こしょう ごま油	白湯	豚肉		596	741
			ハンバーグのおろしソース	国産ミートハンバーグ 醤油 酢 大根おろし	新スープストック中華	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン ごま			
					ごま油	ごま			
28日(木)		コッペパン	コッペパン	コッペパン	コッペパン	小麦	卵 乳 くるみ	620	700
			ベーコン	水増大豆 たまねぎ キャベツ にんじん マカロニ カットトマト トマトピューレ	ベーコン	卵 乳 大豆 豚肉			
			ミネストローネ	にんにく パセリ チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう オリーブ油	マカロニ	小麦			
			チーズはんぺんフライ	チーズはんぺんフライ 大豆白絞油	コンソメ	牛肉 大豆			
29日(金)		麦ご飯	豚汁	豚肉 油揚げ じゃがいも ごぼう つきこんにゃく にんじん 干し椎茸 ねぎ 大根 酒 合わせみそ 菜種油	油揚げ	大豆		599	702
			さんまのかぼすレモン煮	さんまのかぼすレモン煮	合わせみそ	大豆	小麦		
					さんまのかぼすレモン煮	小麦 大豆			
日田産の材料は、米、たまねぎ、豆腐、つきこんにゃくです。					都合により、材料や献立の一部を変更することがあります。ご了承ください。			平均栄養価	609 729

アレルギー表示について

※アレルギー表示対象品目は表示義務のある特定原材料8品目及び表示を推奨している特定原材料に準ずるもの20品目です。

・特定原材料8品目 … 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに、くるみ

・特定原材料に準ずる20品目 … あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

※コンタミとは、製品にはアレルギー物質を含む原材料は使用していないが、食品の製造工程や原材料の漁獲工程などで意図せずアレルギー物質が混入してしまうことがあるという意味。共同調理場も、同一の釜やフライヤーで毎日違う料理を作るのでコンタミ調理になります。

※こいくち醤油とうすくち醤油には、小麦と大豆が含まれます。

日田市のホームページにて
毎月の献立表を掲載して
います。
下の二次元コードを
読み込むとサイトに
つながります。



給食のレシピ紹介

◎コーンポテト 給食では、ハヤシライスと一緒に出すことが多いです。

＜材料＞4人分

- ・ベーコン 40g
- ・じゃがいも 200g
- ・コーン 60g
- ・パセリ(生) 2g
- ・塩 1g
- ・バター 10g

＜作り方＞

- ①ベーコンは1cm幅に切る。パセリはみじん切りにする。じゃがいもは、2cm角に切って、湯に塩(分量外)を入れてゆでる。
- ②フライパンに、バターを溶かし、ベーコン、コーンを入れて炒め、塩を入れてから、じゃがいもを入れて混ぜる。最後に、パセリを入れて仕上げる。

◎糸こんにソテー 今月入れています。彩りがいいので、お弁当にも◎

＜材料＞4人分

- ・ベーコン 25g
- ・しらたき 180g
- ・コーン 40g
- ・にんじん 30g
- ・小松菜 80g
- ・生姜 1g
- ・さとう 大さじ 1/2杯
- ・うすくちしょうゆ 小さじ 2杯
- ・ごま油 小さじ 1杯
- ・料理酒 小さじ 1杯

＜作り方＞

- ①ベーコンは1cm幅に切る。しらたきは、5cmくらいに切り、にんじんは千切り、小松菜は3cmくらいに切り、軽くゆでておく。生姜はみじん切りにする。(おろし生姜でもよい)
- ②フライパンにごま油をひき、ベーコンに料理酒を振って炒める。
- ③コーン、しらたき、にんじん、小松菜を入れて炒め、さとう、うすくちしょうゆで味をつける。



野菜不足になっていませんか？ いろいろな野菜をおいしく食べましょう。