

令和8年8月20日木曜 ～ 令和8年8月31日月曜

24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	31(月)			
B	B	B	B	B	B			
ごはん	ごはん	ごはん	★わかめごはん	丸パン	ごはん			
<u>ポークカレー</u>	<u>具だくさんみそ汁</u>	<u>ワカメスープ</u>	<u>豚汁</u>	<u>肉団子スープ</u>	<u>けんちん汁</u>			
しょうが 0.2	たまねぎ 15.	鶏ムネ肉 10.	豚肉(肩・もも) 10.	★ミートボール(乳卵小麦なし) 25.	ごぼう 5.			
にんにく 0.2	だいこん 15.	はくさい 20.	酒 1.	キャベツ 20.	にんじん 10.			
豚肉(肩・もも) 30.	えのきたけ 5.	にんじん 5.	ごぼう 5.	たまねぎ 10.	だいこん 20.			
たまねぎ 40.	にんじん 5.	★豆腐(凍) Fe添加 15.	たまねぎ 10.	にんじん 10.	こんにゃく 10.			
にんじん 20.	はくさい 10.	わかめ 0.5	にんじん 10.	しめじ 5.	豆腐 20.			
じゃが芋(凍) 25.	豆腐 20.	長ねぎ 3.	だいこん 10.	塩 0.3	長ねぎ 3.			
油P 1.	長ねぎ 3.	けんがらスープ 5.	じゃが芋 15.	こしょう 0.02	かつお厚削り(ダシ) 1.8			
塩 0.2	かつお厚削り(ダシ) 1.8	塩 0.3	突こんにゃく 10.	しょうゆ 3.	ごま油 0.5			
カレー粉 0.05	みそ 7.	白しょうゆ 3.	しょうが 0.2	けんがらスープ 5.	しょうゆ 4.			
ケチャップ 5.		酒 1.	長ねぎ 3.		酒 1.			
おろしりんご(ピ) 5.		こしょう 0.01	煮干し(パック) 1.8		みりん 1.			
チャツネ 1.5		ごま油 0.2	みそ 7.		塩 0.2			
カレールウ 11.								
しょうゆ 2.								
中濃ソース 2.								
ガラムマサラ 0.01								
	<u>赤魚の塩麹焼き</u>			<u>タンドライーチキン</u>				
	★赤魚塩麹漬け 1. 個			★鶏もも肉(下味) 1. 個				
		<u>カラフルライスの具</u>	<u>春巻き</u>		<u>いわし梅味噌煮</u>			
		油P 0.5	★春巻き 1. 個		★いわし梅味噌煮 1. 尾			
		にんにく 0.2	揚げ油 5.					
		豚肩ひき肉 40.		<u>ポテトサラダ</u>				
		たまねぎ 25.		じゃが芋(凍) 40.				
<u>タコメンチ</u>	<u>切昆布の煮物</u>	黄パプリカ 5.		にんじん 5.				
★タコメンチ 1. 個	★刻みこんぶ 0.5	ピーマン 5.		きゅうり 5.				
揚げ油 6.	油揚げ 5.	チリパウダー 0.06		海水塩 0.3	<u>冷やし中華風サラダ</u>			
	じゃが芋 20.	さとう 1.		黒こしょう 0.02	きゅうり 5.			
	なす 5.	しょうゆ 1.5	<u>ブロッコリーサラダ</u>	油P 1.	キャベツ 25.			
	にんじん 5.	塩 0.3	ブロッコリー(凍) 15.	米酢 1.	にんじん 3.			
	いんげん(凍) 5.	こしょう 0.01	キャベツ 25.		★こんにゃく麺 15.			
<u>福神漬あえ</u>	油P 1.	ケチャップ 10.	きゅうり 5.		白しょうゆP 2.			
キャベツ 30.	みりん 1.5	トマト水煮 10.	にんじん 5.		さとう 0.3			
きゅうり 5.	さとう 1.	ウスターソースP 1.	米酢 1.		ごま油 0.8			
にんじん 5.	しょうゆ 2.5	大豆の華 粒 2.	海水塩 0.2		海水塩 0.1			
★七福神漬け 10.	酒 1.		油P 0.5		米酢 1.5			
白しょうゆP 0.5	かつお厚削り(ダシ) 0.3		さとう 0.5		白いりごま 1.			
	水 10.		白しょうゆP 1.					
		<u>フルーツ白玉</u>						
		★カラフルボール 20.						
		★パイン缶 20.						
		★白桃缶 20.	<u>豆乳ブルーベリータルト</u>					
		★甘夏みかん缶 20.	★豆乳ブルーベリータルト 1. 個					
			(乳卵小麦なし)					

令和8年度8月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

裏面あり

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。 【卵】卵殻カルシウム【乳】乳糖、乳清焼成カルシウム【小麦】しょうゆ、酢、みそ【大豆】大豆油、しょうゆ、みそ【ごま】ごま油【魚類】かつおだし、いりこだし、魚醤【肉】エキス		
松本市東部学校給食センター		
食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)		
【基本】丸パン (A、Bコースのみ)	小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング	小麦、乳
豆乳ブルーベリータルト (乳卵小麦なし)	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、ぶどう糖、こんにやく加工品、加工でんぷん、増粘多糖類、炭酸カルシウム、ビタミンC、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、酸味料、増粘剤、香料 (内容量22g)	大豆
わかめごはん	金芽米、塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス	
副食に使用する食品		
あ	赤魚塩麹漬け	赤魚、米こうじ、塩
	甘夏みかん缶	なつみかん、砂糖、酸味料
	いわし梅味噌煮	いわし、砂糖、みそ、しそ抽出液、みりん、梅肉、米粉、塩
	えだまめ(缶) (Aコースのみ)	えだまめ、塩
か	カラフルボール	上新粉、砂糖、じゃがいもでんぷん、酵素、着色料(ビートレッド、クチナシ)
	切れてるチーズ (Aコースのみ)	ナチュラルチーズ、ホエイパウダー、乳化剤、pH調整剤、レシチン、(一部に大豆の成分を含む)
	こんにやく麺	こんにやく粉、かぼちゃ粉末、クチナシ色素、水酸化カルシウム
さ	七福神漬け	だいこん、うり、きゅうり、れんこん、なす、しょうが、なた豆、砂糖、しょうゆ、醸造酢、塩、酸味料、香料
た	タコメンチ	すけそうたらすりみ、キャベツ、たこ、じゃがいもでんぷん、砂糖、塩、発酵調味料、紅しょうが、あおさ粉、パン粉、小麦粉、大豆たんぱく、とうもろこしでんぷん、菜種油脂
	豆腐(凍)Fe添加	大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄
	鶏もも肉(下味) ＜タンドリーチキン用＞	鶏肉、ヨーグルト、塩、砂糖、カレー粉、しょうが、にんにく
	なると (Aコースのみ)	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料
な	ねり梅 (A、Cコースのみ)	梅、塩
	は 白桃缶	白桃、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酸味料、酸化防止剤
は	春巻き	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂(ごまの成分を含む)、ポークミートペースト(ゼラチンを含む)、ひじき、しょうが、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、小麦粉、植物油脂(大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料
	春巻きの皮 (Aコースのみ)	小麦粉、塩
	パイ缶	パイナップル、砂糖
	ホキ(下味) (Aコースのみ)	ホキ、塩、こしょう
	ミートボール(乳卵小麦なし)	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、還元水あめ、塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
ま	素材100%の食品	刻みこんぶ【昆布】
		コンパースト【とうもろこし】(A、Cコースのみ)
		豆乳【大豆】(A、Cコースのみ)

- ☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」が含まれる可能性があることをご承知おきください。
- ☆ 食品はあいうえお順になっています。
- ☆ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。
- ☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。