

3 学校給食献立（詳細）中学校用

●=特定原材料を原料として使用しているもの

△=原材料には特定原材料の使用はないが
特定原材料のコンタミネーションがあるもの

年間・学期・月分の学校給食物資配合表と見合わせながら、アレルギー等をご確認ください。

令和7年3月14日(金)										
食品名	数量 g	卵乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ		
炊	①ごはん									
	②牛乳			●						
	③ちくわの米粉青花揚げ									
	④だいごんの甘酢あえ									
	⑤かしわのじゅんじゅん									
揚	③焼きちくわ(1/2斜めカット・25g)	50	△							
	青花粉	0.0768								
	上新粉(米粉)	6.4								
	米油	5.12								
冷	④きゅうり(生)	12.8								
	にんじん(皮つき、生)	12.8								
	だいごん(根、皮つき、生)	38.4								
	三温糖	2.304								
	酢	1.92			△					
	食塩	0.0128								
	濃口しょうゆ	1.92	△	△	●	△				
煮	⑤鶏もも肉(皮つき、1cm角)	25.6								
	たまねぎ(生)	51.2								
	はくさい(生)	51.2								
	青ねぎ(太い物)	19.2								
	豆腐(冷・サイコロ)	38.4								
	つきこんにゃく	12.8								
	かつお削り節(だし用)	1.024								
	清酒	1.28			△					
	三温糖	3.84								
	濃口しょうゆ	5.12	△	△	●	△				
ちくわの米粉青花揚げ 中学生・・・2本です										

○法令で規定する特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)のみ該当箇所に●・△をしています。(●=特定原材料 △=コンタミネーション)

留意点:

○法令で規定する特定原材料8品目のうち、卵・そば・落花生・くるみは原材料として給食センターで使用しておりません。(但し、コンタミネーションがある食品は△で記載しております。)