

献立の変更

11月16日(月)

ほうれん草のナムルを以下のとおり「ほうれん草のソテイ」に変更いたします。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																
				小麦	そば	卵	乳	落花生	かに	えび	いか	アワビ	オレシ	牛肉	豚肉	さけ	ほたて	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまもも	りんご	バナナ	カンクマ	じゃがいも	アスパラ
	[牛乳]																										
	牛乳	206.00	206.00				○																				
	[ゆでラーメン]																										
	ゆで中華麺	200.00	300.00	○																							
	[ちゃんぽんスープ]																										
	サラダ油	0.80	1.04													○											
	おろし生姜	0.60	0.78																								
	おろしにんにく	0.60	0.78																								
	豚もも肉	15.00	19.50															○									
	いか	10.00	13.00																								
	にんじん	8.00	10.40																								
	水	225.00	292.50																								
	きくらげ	0.70	0.91																								
	なると	8.00	10.40																								
	こしょう	0.03	0.04																								
	中華だし	0.50	0.65																								
	ちゃんぽんスープの素	13.00	16.90	○													○	○	○								
	がらスープ	3.00	3.90																								
	ばくさい	23.00	29.90																								
	ねぎ	8.00	10.40																								
	でんぷん	1.80	2.34																								
	[しぶせんしゅうまい]																										
①	しぶせんしゅうまい	40.00	40.00	○																							
	[ほうれん草のソテイ]																										
	ほうれん草	25.00	32.50																								
	緑豆もやし	35.00	45.50																								
	ホールコーン	8.00	10.40																								
	塩	0.20	0.26																								
	こしょう	0.01	0.02																								

○:アレルギー対象食品

① しぶせんしゅうまい

具		皮	
原材料名	配合率	原材料名	配合率
豚腕肉	34.97	小麦粉	78.7
豚脂肪	8.74	食塩	0.04
玉ねぎ	34.97	加水	21.25
しょうゆ	1.22		
オイスターエキス	0.7		
本みりん	0.87		
砂糖	1.22		
食塩	0.52		
酵母エキス	0.52		
パン粉	5.77		
でん粉	10.49		
具合計	100.0	皮合計	100.0

アレルギー物質

小麦・豚肉・大豆