

電子版「中学校給食予定献立表」「中学校給食用半製品・加工品の配合表」のレイアウト変更について

令和5年(2023年)9月より、「中学校給食予定献立表」および「中学校給食用半製品・加工品の配合表」のレイアウトを下記のように変更しました。

「中学校給食予定献立表」

(紙の献立表)

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
2月5日(火)	ごはん		米	100	5
	牛乳		○牛乳	1本	2
	大根のみそ汁		●うす揚げ	5	1
			大根	25	4
			しめじ	10	4
			●削り節	2	
			出し昆布	0.5	
	(揚)野菜入りミンチカツ		●赤みそ	3.8	1
			●白みそ	3.8	1
			▲野菜入りミンチカツ	1個	1
	キャベツのソテー		なたね油	9	6
			●ささみ(レトルト)	15	1
			キャベツ	30	4
			玉ねぎ	15	4
			●コンソメ	0.3	
		塩	0.3		
高野豆腐の卵とじ		こしょう	0.01		
		●なたね油	0.3	6	
		○卵	10	1	
		▲高野豆腐	5	1	
		人参	5	3	
		グリーンピース	3	4	
	●削り節	1			
	●酒	1			
	●みりん	0.5			
	砂糖	1.5	5		
	●濃口しょうゆ	2			

(電子版)

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
2月5日(火)	ごはん	米	100	5
	牛乳	○牛乳	1本	2
	大根のみそ汁	●うす揚げ	5	1
		大根	25	4
		しめじ	10	4
		●削り節	2	
		出し昆布	0.5	
	(揚)野菜入りミンチカツ	●赤みそ	3.8	1
		●白みそ	3.8	1
		▲野菜入りミンチカツ	1個	1
	キャベツのソテー	なたね油	9	6
		●ささみ(レトルト)	15	1
		キャベツ	30	4
		玉ねぎ	15	4
		●コンソメ	0.3	
		塩	0.3	
	高野豆腐の卵とじ	こしょう	0.01	
		●なたね油	0.3	6
		○卵	10	1
		▲高野豆腐	5	1
		人参	5	3
		グリーンピース	3	4
	●削り節	1		
	●酒	1		
	●みりん	0.5		
砂糖	1.5	5		
●濃口しょうゆ	2			

献立名の左に「(揚)」とあるものは「揚げ物」「(焼)」とあるものは「焼き物」を示しています。

「中学校給食用半製品・加工品の配合表」

(紙の献立表)

2月5日	野菜入りミンチカツ
野菜(たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれんそう)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油)〕、ドロマイト、加工デンプン、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、カラメル色素	
(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)	
※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造	

(電子版)

使用日	食品名	原材料名	アレルゲン	コンタミネーション
2月5日	野菜入りミンチカツ	野菜(たまねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれんそう)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、衣〔パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂(大豆油、なたね油、パーム油)〕、ドロマイト、加工デンプン、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、カラメル色素	小麦・大豆・豚肉	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造