

【電子版「学校給食予定献立表」「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、「学校給食予定献立表」および「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。

「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	栄養三色		
9月25日 (月)	ごはん		こめ	70	黄		
	ぎゅうにゅう		○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤		
	くきわかめのみそしる	とりにく			10	赤	
		じゃがいも			20	黄	
		にんじん			5	緑	
		たまねぎ			25	緑	
		くきわかめ(国東市)			0.5	赤	
		●にぼしこ			0.4	赤	
		●みそ			7.5	赤	
		●なたねあぶら			0.1	黄	
		(揚)ちくわのいそべあげ	▲ちくわのいそべあげ			1こ	赤
			●なたねあぶら			3	黄
	ぶたにくのしょうがいため	ぶたにく			15	赤	
		にんじん			10	緑	
		たまねぎ			25	緑	
		さんどまめ			3	緑	
		つちしょうが			0.3	緑	
		おろしにんにく			0.1	緑	
●みりん				1			
●さけ(酒)				1			
さとう				0.5	黄		
●しょうゆ				1.5			
しお			0.05				
	●なたねあぶら			0.1	黄		

（電子版）

実施日	献立名	食品名	重量 (g)	栄養三色		
9月25日 (月)	ごはん	こめ	70	黄		
	ぎゅうにゅう	○ぎゅうにゅう	11ぼん	赤		
	くきわかめのみそしる	とりにく		10	赤	
		じゃがいも		20	黄	
		にんじん		5	緑	
		たまねぎ		25	緑	
		くきわかめ(国東市)		0.5	赤	
		●にぼしこ		0.4	赤	
		●みそ		7.5	赤	
		●なたねあぶら		0.1	黄	
		(揚)ちくわのいそべあげ	▲ちくわのいそべあげ		1こ	赤
			●なたねあぶら		3	黄
	ぶたにくのしょうがいため	ぶたにく		15	赤	
		にんじん		10	緑	
		たまねぎ		25	緑	
		さんどまめ		3	緑	
		つちしょうが		0.3	緑	
		おろしにんにく		0.1	緑	
		●みりん		1		
		●さけ(酒)		1		
		さとう		0.5	黄	
		●しょうゆ		1.5		
	しお		0.05			
		●なたねあぶら		0.1	黄	

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。

「学校給食用半製品・加工品の配合表」

（紙の献立表）

9月25日	ちくわのいそべあげ
ちくわ〔魚肉すり身（すけとうだら）、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂（なたね油、大豆油）、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤〕、衣〔小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、砂糖、あおさ、しょうゆ〕揚げ油（大豆油）、加工デンプン、ピロリン酸鉄	
（小麦・大豆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	
※本製品に使用するちくわは、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	

（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
9月25日	ちくわのいそべあげ	ちくわ〔魚肉すり身（すけとうだら）、難消化性デキストリン、馬鈴薯でん粉、砂糖、植物油脂（なたね油、大豆油）、粉末状植物性たん白、食塩、ドロマイト、魚醤〕、衣〔小麦粉、植物油脂（なたね油、大豆油）、砂糖、あおさ、しょうゆ〕、揚げ油（大豆油）、加工デンプン、ピロリン酸鉄 ※本製品に使用するちくわは、えび・かにを食べている魚種を使用しています。	小麦・大豆	同一ラインで卵・乳を含む食品を製造