# 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	<b>7</b>		アレルゲン 加工品	食	: 品 :	名	重量 g	食品群	
	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	fi		0.5		
					•	赤みそ	3.8	1			
					•	白みそ	3.8	1			
	(揚)野菜入り:	ミンチカ	ツ		<b>A</b>	野菜入り	りミンチ	カツ	1個	1	
						なたね液	9	6			
月	キャベツのソラ	r-			•	ささみ	(レトル	ト)	15	1	
5					キャベツ				30	4	
日						玉ねぎ	15	4			
_						コンソフ	0.3				
火	k					塩	0.3				
$\overline{}$	○					こしょう	0.01				
	高野豆腐の卵とじ					なたね液	0.3	6			
					_	刚			10	1	
					•	高野豆腐	5	1			
						人参	5	3			
						グリンヒ	3	4			
			削り節	1							
						酒	1				
						みりん	0.5				
						砂糖				5	
		•	濃口し』	2							
*	・ギーたんぱく質 脂肪	ナトリウム (食塩和当	カルシウム	マケ゜彩ウム	鉄ビタミン					食物繊維	
養 kc		量)	mg	mg	mg	A $\mu$ gRE	B <sub>1</sub> mg	B 2 mg	C mg	g	
価 83	34 30. 1 22. 3	3.0	528	116	10.5	216	0.40	0.48	25	8.6	

#### (電子版)

実施 日	i	献立名		食品名					重量(g)	食品群	
	ごはん				米					100	5
	牛乳			0	) 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			
_				<u>-</u>	出し昆布					0.5	
2				•	赤み	<u>ج</u>				3.8	1
月					白み	7	3.8	1			
Я	(揚)野菜入りミンチカツ			<b>A</b>	▲ 野菜入りミンチカツ					1個	1
5					なたオ			9	6		
J	キャベツのソテー			•						15	1_
日					キャヘ					30	4
• •					玉ねるコンソ					15 0.3	4
(火)					塩						
					こしょう					0.3	
			なたね油					0.3	6		
	高野豆腐の卵とじ				〇 卵					10	1
	同野立摘の卵とし				▲ 高野豆腐					5	1
					人参						
					人参   グリンピース					5	3
					● 削り節					<u>3</u>	4
					) 酒					1	L
					みりん					0.5	
					砂糖					1.5	5
		•	濃口しょうゆ					2			
	エネル たんぱ ロロバタ		食塩	カルシ	マグネシ	<b>A4</b>	ビタミン				食物
栄 養	キー 〈質		相当量	ウム	ウム	鉄	Α	В1	B2	С	繊維
低	kcal g	g	g	mg	mg	mg	μ gRAE	mg	mg	mg	g
ТШ	834 30.	1 22.3	3.0	528	116	10.5	216	0.40	0.48	25	8.6

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、バン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、衣〔バン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂(大豆油、なたね油、バーム油)〕、ドロマイト、加工デンブン、ビロリン酸鉄、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