【原材料表】

献立名	提供日A	提供日B	原材料名
いわしのみぞれ煮	5月1日	-	いわしのみぞれ煮【(アレルギー:小麦・さば・大豆)・いわし・タレ(だいこん・しょうゆ・発酵調味料・砂糖・でん粉・醸造酢・魚エキス・こんぶだし)】
ミニゼリー(ピーチ)	-	5月2日	ミニゼリー(ピーチ)【(アレルギー:もも)・異性化液糖・還元水あめ・砂糖・ピーチ濃縮果汁・果糖 ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料】
【中】ミニゼリー(グレープ)	-	5月2日	ミニゼリー(グレープ)【異性化液糖・還元水あめ・砂糖・グレープ濃縮果汁・果糖 ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・ブドウ果皮色素】
えびカツ	5月7日	-	海老カツ【(アレルギー:えび・小麦・大豆)・むきえび・粒状植物性たん白・つなぎ(でん粉・パン粉) 砂糖・えびエキス・食塩・香辛料・衣(パン粉・小麦粉・植物油脂)・加工デンプン・ドロマイト 調味料(アミノ酸等)・ピロリン酸鉄・硫酸Ca・乳化剤・クエン酸・香料・ベニコウジ色素】
パオズ(ぎょうざ)	-	5月7日	丸ぎょうざ【(アレルギー:小麦・大豆・豚肉)・野菜(きゃべつ・長ねぎ・しょうが) 皮(小麦粉・こんにやく粉・大豆粉末・食塩・砂糖・小麦でん粉・粉末状小麦たん白) 食肉(豚肉・豚レバー)・豚脂・塩こうじ・酵母エキス・コーンスターチ・しょうゆ・発酵調味液・食塩 クエン酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄】
さつまいもチップス	-	5月7日	さつまいもチップス【さつまいも・砂糖・植物油脂】
えびしゅうまい	5月8日	-	えびしゅうまい【(アレルギー:えび・小麦)・魚肉(えび・たら)・たまねぎ・つなぎ(パン粉・でん粉) 食用精製加工油脂・砂糖・食塩・ほたてエキス・還元水あめ・えびエキス・たん白加水分解物・酵母エキス デキストリン・香辛料・皮(小麦粉・還元水あめ)・ピロリン酸鉄】
かつおのフライ	-	5月8日	カツオのフライ【(アレルギー:小麦・乳成分・大豆)・かつお・たまねぎ・おろししょうが・パン粉 しょうゆ・砂糖・食塩・かつお風調味料・衣(パン粉・植物油脂・還元水あめ・小麦粉・でん粉) 加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・カロテノイド色素】
ふりかけ(おかか)	5月8日	5月8日	ふりかけ(おかか)【調味顆粒(ぶどう糖・砂糖・食塩・鰹節粉・とうもろこしでん粉 デキストリン・酵母エキス・抹茶)・味付鰹削り節(鰹削り節・砂糖・食塩・酵母エキス・椎茸エキス) 海苔・貝カルシウム・セルロース・酸化防止剤(ビタミンE)】
コーンフライ	5月9日	-	コーンフライ【(アレルギー:小麦・乳成分・大豆)・とうもろこし・生乳・小麦粉・植物油脂・砂糖・全脂乳 食塩・衣(パン粉・小麦粉)】

※ 提供日A、Bは、献立表A、Bのそれぞれのコースで提供する日

【小樽市学校給食センター】

【原材料表】

献立名	提供日A	提供日B	原材料名
フィッシュビーンズ	-	5月9日	フィッシュビーンズ【(アレルギー:大豆・小麦・ごま)・大豆・かたくちいわし・砂糖・醤油・ごま・澱粉分解物 食塩・青粉】
プチ肉まん	5月13日	5月16日	プチ肉まん【(アレルギー:小麦・ごま・大豆・豚肉)・皮〔(小麦粉・砂糖 調整ラード・イースト・植物油脂・大豆粉・食塩)〕・豚肉・野菜(たまねぎ・ねぎ・しょうが)・豚脂 しいたけ・しょうゆ・粒状植物性たん白・植物油脂・でん粉・おろししょうが・砂糖・食塩・老酒・膨張剤 調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料(紅麴・ラック)】
アセロラゼリー	5月13日	5月16日	アセロラゼリー【・糖類(砂糖・水あめ・ぶどう糖・異性化液糖)・難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁・レモン濃縮果汁・寒天・ゲル化剤(増粘多糖類)・V.C・香料・酸味料・着色料(紅麴) ピロリン酸鉄】
アルミチーズ	5月14日	5月21日	アルミチーズ【(アレルギー:乳)・ナチュラルチーズ・乳化剤】
メンチカツ	5月15日	5月12日	メンチカツ【(アレルギー:小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉) 食肉(鶏肉・牛肉・豚肉)・粒状植物性たん白・たまねぎ・豚脂・パン粉・砂糖・赤ワイン・食塩 トマトケチャップ・肉エキス・香辛料・酵母エキス・衣(パン粉・小麦粉・植物油脂・粉末状植物性たん白) 加工デンプン・乳化剤・調味料(アミノ酸)・着色料(アナトー・カラメル)・酸味料 甘味料(キシロース)】
いちごジャム	5月16日	5月13日	いちごジャム(せんい)【・食物繊維(難消化性デキストリン)・いちご・糖類(砂糖、水飴) ゲル化剤(ペクチン)・酸味料・V.C】
十勝大豆コロッケ	5月20日	5月23日	十勝大豆コロッケ【(アレルギー:小麦・大豆)・じゃがいも・大豆・たまねぎ・乾燥マッシュポテト・パン粉 小麦粉・植物油脂・とうもろこしでん粉・上白糖・塩・香辛料】
元気ヨーグルト	5月20日	5月23日	元気ヨーグルト【(アレルギー:乳・ゼラチン)・脱脂粉乳・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・全粉乳・ゼラチン 寒天・乳酸カルシウム・香料・ピロリン酸鉄】
ぶりフライ	5月21日	5月14日	ぶりフライ【(アレルギー:小麦・大豆)・ぶり・衣(パン粉・小麦粉・ライ麦粉・コーンフラワー・食塩 こしょう・増粘剤(グァーガム)】
さんまのカリッと揚げ	5月22日	5月19日	さんまのカリッと揚げ【(アレルギー:大豆)・さんま・衣(コーン粉末・植物性たん白・食塩 パプリカ・砂糖・ニンニク末・コショウ・コショウ末・蛋白加水分解物・調味料(アミノ酸)】

※ 提供日A、Bは、献立表A、Bのそれぞれのコースで提供する日

【小樽市学校給食センター】

【原材料表】

献立名	提供日A	提供日B	原材料名
ウインナー	5月23日	5月20日	ウインナー(ポークソーセージ)【(アレルギー:豚肉)・豚肉・豚脂肪・糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)・食塩 香辛料・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)】
はちみつレモンゼリー	5月26日	5月29日	はちみつレモンゼリー【糖類(水あめ、果糖ブドウ糖液糖)・レモン果汁・はちみつ ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・クエン酸鉄Na・香料・着色料(ビタミンB2)】
ミニフィッシュ	5月27日	5月30日	ごまなしミニフィッシュ【カタクチイワシ・砂糖・澱粉分解物・食塩】
ジャンボぎょうざ	5月28日	-	ジャンボぎょうざ【(アレルギー:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)・野菜(キャベツ・たまねぎ・しょうが・にんにく) 食肉(豚肉、鶏肉)・豚脂・粒状植物性たん白・しょうゆ・でん粉・砂糖・魚介エキス・豚骨エキス・香辛料・食塩 皮(小麦粉・水あめ・食塩・植物油脂・粉末状植物性たん白)・乳化剤】
まめによるこぶ	5月28日	-	まめによるこぶ【(アレルギー:小麦・大豆)・いり大豆・昆布・砂糖・しょうゆ・昆布エキス かつお節エキス・醸造酢・米黒酢・酵母エキス】
ハムフライ	-	5月28日	ハムカツ【(アレルギー:豚肉・大豆・小麦)・衣(パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉 粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維)・チョップドハム(豚肉・食塩 粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖)・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na・K)・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)】
いか天	5月29日	5月26日	いか天ぷら【(アレルギー:小麦・いか・大豆)・いか・天ぷらミックス(小麦粉 でん粉・その他)・植物油・食塩・膨張剤・着色料(ベニバナ色素)・シリコーン】
ひじきのつくだ煮	5月29日	5月26日	ひじきのつくだ煮【(アレルギー:小麦・大豆)・ひじき・のり・醤油・砂糖・水飴・大豆食物繊維 酵母エキス・澱粉・寒天】
ミルクメーカー(コーヒー)	5月30日	5月27日	ミルクメーカー(コーヒー)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・インスタントコーヒー・食塩・乳酸Ca 着色料(カラメル)・香料・V.C・V.B1・V.B2】

※ 提供日A、Bは、献立表A、Bのそれぞれのコースで提供する日

【小樽市学校給食センター】