

【原材料表】

献立名	提供日A	提供日B	原材料名
干しプルーン	6月3日	6月13日	干しプルーン【プルーン】
ポロニアステーキ	6月4日	-	ポロニアステーキ【(アレルギー:鶏肉・豚肉)・鶏肉・豚脂・豚肉・でん粉・発酵調味料・砂糖・ドロマイト 食塩・酵母エキス・香辛料・鉄含有酵母】
【中】スライスチーズ	6月4日	-	スライスチーズ(Fe・Ca)【(アレルギー:乳)・ナチュラルチーズ・炭酸Ca・乳化剤・クエン酸鉄Na】
チョコ大豆	6月6日	6月3日	チョコ大豆クリーム【(アレルギー:乳成分・大豆)・食用油脂(植物油脂、加工油脂)・砂糖・大豆粉 ココアパウダー・ぶどう糖・脱脂粉乳・食塩・炭酸カルシウム・植物レシチン・香料】
根菜つくね	6月9日	6月5日	根菜入平つくね【(アレルギー:鶏肉・豚肉・大豆)・鶏肉・野菜(ごぼう・玉ねぎ・れんこん・里芋) 豚脂・つなぎ(でん粉・粉末状大豆たん白)・砂糖・しょうゆ・食物繊維・ドロマイト・食塩・発酵調味料 こんにゃく粉・香辛料・ソース(果糖ぶどう糖液糖・しょうゆ・砂糖・酵母エキス・発酵調味料 カツオブシエキス・増粘剤(加工でん粉))】
えびしゅうまい	6月10日	6月6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】
かみかみゼリー	6月10日	6月6日	かみかみゼリー【(アレルギー:なし)・ナタデココ・グラニュー糖・果糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類)・乳酸カルシウム・香料・ビタミンC・甘味料(キシリトール)・着色料(紅花黄) 酸味料】
ささみカツ	6月11日	6月4日	ささみカツ【(アレルギー:鶏肉・小麦・大豆)・鶏肉・でん粉・食塩・香辛料・衣(パン粉・小麦粉・大豆粉 食塩・植物油脂)・加工デンプン・増粘多糖類】
【中】アルミチーズ	6月11日	6月4日	アルミチーズ【(アレルギー:乳)・ナチュラルチーズ・乳化剤】
とんかつ	6月13日	6月10日	とんかつ【(アレルギー:小麦・大豆・豚肉)・豚モモ肉・食塩・ぶどう糖・衣(パン粉・でん粉・大豆粉 植物油脂)・加工デンプン・増粘剤(グァーガム)・pH調整剤・乳化剤】
ノンエッグタルタル(小袋)	6月13日	6月10日	ノンエッグタルタル(小袋)【(アレルギー:大豆)・食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(水あめ・砂糖) ピクルス・大豆粉・食塩・粉末状植物性たん白(大豆)・乾燥たまねぎ・香辛料・酵母エキス・レモン果汁 こんにゃく精粉・乾燥パセリ・増粘多糖類・酸味料・香辛料抽出物・着色料(ウコン)・ミョウバン】

※ 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
春巻き	6月16日	6月19日	春巻【(アレルギー:小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチン)・野菜(キャベツ・たまねぎ にんじん・根深ねぎ)・豚肉・難消化性デキストリン・はるさめ・しょうゆ・ポークオイル・グラニュー糖 植物油脂・ポークミートペースト・ひじき・おろししょうが・食塩・オイスターソース・酵母エキス 乾燥パン酵母・香辛料・皮(小麦粉・植物油脂・みりん・還元水あめ・食塩・でん粉)・加工デンプン ピロリン酸鉄・増粘多糖類・乳化剤・調味料(アミノ酸等)】
ミルク(コーヒー)	6月17日	6月20日	ミルク(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】
ブルーベリージャム	6月18日	6月11日	ブルーベリージャム【(アレルギー:無し)・ブルーベリー・糖類(砂糖)・糖類(水あめ) ゲル化剤・酸味料・pH調整剤】
鮭の塩焼き	6月19日	6月16日	鮭切り身【(アレルギー:さけ)・鮭・食塩・】
枝豆コロッケ	6月20日	6月17日	枝豆コロッケ【(アレルギー:乳・小麦・大豆)・野菜(ばれいしょ・えだ豆)・砂糖・小麦粉加工品 なたね油・えだ豆ペースト・食塩・コーンスターチ・パーム油・香辛料・衣(パン粉・小麦粉・でん粉 ぶどう糖)・加工でん粉・着色料(パブリカ粉末・クチナン)・増粘多糖類・乳化剤】
うおはなどん	6月23日	6月26日	うおはなどん【(アレルギー:小麦・大豆)・真ほっけ・小麦粉・澱粉・醤油・食塩・みりん・こしょう・砂糖】
スティック納豆	6月23日	6月26日	スティック納豆(醤油味)【(アレルギー:小麦・大豆)・大豆・納豆菌・ぶどう糖果糖液糖・食塩・醤油 かつおエキス・発酵調味料・醸造酢・こんぶエキス・砂糖・粉末醤油・砂糖・酵母エキス 調味料(アミノ酸等)】
ミニフィッシュ	6月24日	6月27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】
たこやき	6月25日	6月18日	たこやき【(アレルギー:小麦・大豆)・かつおだし・小麦粉・たこ・キャベツ・ねぎ・揚げ玉・植物油 生姜酢漬・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等)・膨張剤・酸味料】
黒糖ビーンズ	6月25日	6月18日	黒糖ビーンズ【(アレルギー:大豆・小麦)・大豆・砂糖・寒梅粉ミックス・小麦粉・黒糖液・植物油脂 着色料(カラメル色素)・膨張剤】

※ 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
ザンギ	6月30日	-	やわらか鶏もも唐揚げ【(アレルギー:小麦・大豆・鶏肉)・鶏肉・でん粉・しょうゆ・砂糖・大豆油・食塩 香辛料・チキンミートパウダー・衣(小麦粉・でん粉・しょうゆ・大豆油・砂糖)・揚げ油(大豆油・パーム油) 加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・重曹・増粘剤(キサンタン)】
肉だんご(ケチャップ味)	-	6月25日	肉だんご(ケチャップ)【(アレルギー:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご) 食肉(鶏肉・豚肉)・たまねぎ・つなぎ(パン粉・粉末状植物性たん白)・豚脂・粒状植物性たん白・食塩 たん白自己消化物・植物油脂・香辛料・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・カラメル色素・ピロリン酸第二鉄 ソース(トマトケチャップ・砂糖・醸造酢・しょうゆ・植物油脂・食塩・おろししょうが 増粘剤(加工デンプン)・調味料(アミノ酸)・カロチノイド色素)・揚げ油(なたね油)】
いわしの蒲焼	-	6月30日	いわしの蒲焼【(アレルギー:小麦・大豆)・いわし・タレ[発酵調味料・砂糖・しょうゆ しょうゆペースト(粉末しょうゆ・酵母エキス)・オイスターエキス]・加工デンプン・増粘剤(加工デンプン タマリンドシードガム)・カラメル色素・酸味料】

※ 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】