令和7年度

8月のよていこんだて【変更】

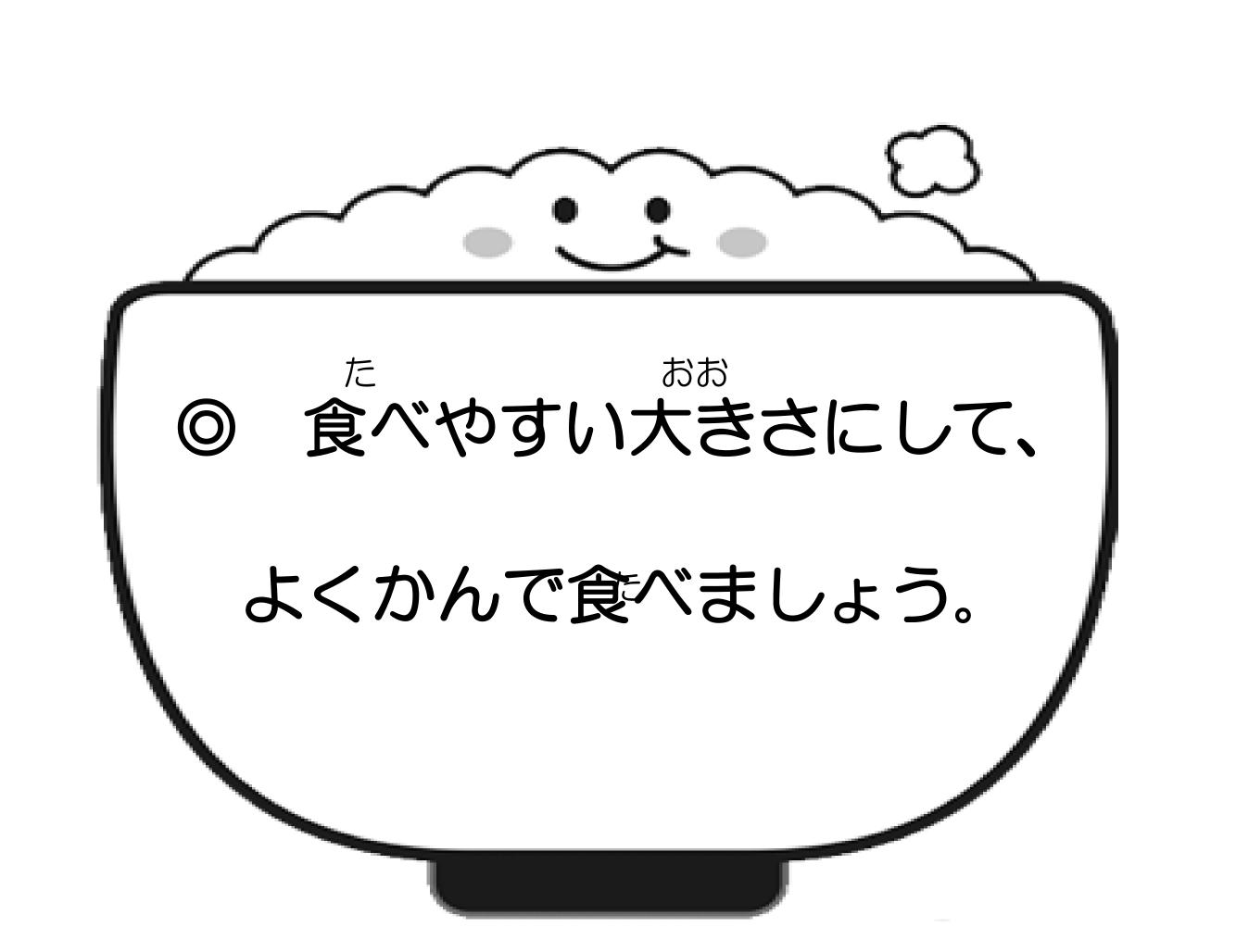
高崎学校給食センター

□ • 曜	こんだて名	血や肉になるもの(赤)		熱や力になるもの(黄)	体の調子をととのえるもの(緑)	調味料 その他	エネルギー(小) エネルギー(中)
	ぶたどん	ぶたにく(豚)	あぶらあげ(大豆)	こめ	たまねぎ にんじん しいたけ	ガラスープ(鶏)	
26		ほそかき	キ /デ <i>、</i>	さとう	いとこんにゃく ねぎ	しょうゆ (小麦 大豆) みりん	707
		たら		でんぷん さとう		塩	
火	だいがくいも			さつまいも だいずあぶら (大豆) さとう		しょうゆ (小麦 大豆) 酢	883
				みずあめ ごま (ごま)			
	ミルクパン	ぎゅうにゅう(乳)だっしふんにゅう(乳)	こむぎこ(小麦) さとう ショートニング		塩 イースト	
27	ホイコーロー	ぶたにく (豚)	あつあげ(大豆)	さとう ごまあぶら (ごま)	たまねぎ にんじん たけのこ	卸しょうが 卸にんにく テンメンジャン	619
		みそ (大豆)			キャベツ ピーマン にら	酒 トウバンジャン しょうゆ (小麦 大豆)	
力	フルーツポンチ			カットゼリー(ぶどう)	おうとう (桃) パイン みかん	ナタデココ	784
				さとう		ぶどう果汁 ゲル化剤 酸味料 香料	
	ポークカレー	ぶたにく(豚)		こめ むぎ	たまねぎ にんじん りんご (りんご)	ガラスープ(鶏) 卸にんにく	
28				じゃがいも はちみつ		デミグラス (小麦 牛 豚 大豆)	614
						カレールウ(小麦 大豆) ウスター	
木	アスパラガスのソテー			バター(乳)	アスパラガス コーン キャベツ	塩 しょうゆ (小麦 大豆)	763
ベジかつので		(一コン …	ぶたにく(豚)	さとう		塩調味料(大豆) こしょう (大豆)	
	ごはん			こめ			
29	れんこんのきんぴら	ぶたにく(豚)		さとう ごまあぶら (ごま) ごま (ごま)	にんじん れんこん こんにゃく	しょうゆ (小麦 大豆) みりん	618
			てんぷら		いんげん	七味とうがらし(ごま)	
			ぎょにく	でんぷん さとう なたねあぶら		塩	766
金	とうにゅうみそしる	あぶらあげ(大豆	こ) とうにゅう (大豆)		たまねぎ しめじ かぼちゃ	あじごだし	
		みそ (大豆)			ほうれんそう ねぎ		

- ◎「和え物」で使用する調理器具を消毒する保管庫修繕のため、献立を一部変更します。
- 牛乳は毎日つきます。
 点線のカッコ内に書かれているものが加工品の原材料です。
- ②食材の横に()書きでアレルギー表示を行っています。

【高崎給食センターの取組】

☆「ベジ活の日」 1日にとりたい野菜の量は350gです。130g以上の野菜を使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介します。



高門底是劉

しょうゆ

大豆 小麦 塩

みりん

もち米 米こうじ 糖類 醸造アルコール

清洒 醸造アルコール

_ みそ

大麦 大豆 塩 水あめ

ガラスープ 鶏 酵母エキス

ウスター(ソース)

果糖ぶどう糖液糖 砂糖液糖 ビネガー 塩 オニオン 香辛料 トマト カラメル色素 調味料

デミグラス (ソース)

玉ねぎ 小麦粉 ラード トマト ビーフエキス 砂糖 ワイン 塩 香辛料 カラメル色素 調味料 酸味料

カレールウ

小麦粉 ラード パーム油 塩 カレー粉 砂糖 ぶどう糖 オニオンパウダー(大豆) ガーリックトマト 酵母エキスパウダー 香辛料 カラメル色素 なたね油 とうもろこしでん粉 デキストリン さつまいも 白菜エキス ローストキャベツ

トウバンジャン

テンメンジャン

塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 塩 酒精 みそ 砂糖 ごま油 しょうゆ

七味唐辛子

唐辛子 陳皮 ごま 山椒 青のり ケシの実 しょうが

※食材入荷の都合により、献立及び食材を変更する場合があります。

その際は事前にお知らせします。