

詳細献立材料表	
5月18日(木)	牛乳 ごはん 豚キムチ 春雨の甘酢和え 中華味噌スープ 中のみ：ミニフィッシュ
使用食品名	加工食品配合
[牛乳]	
牛乳	
[ご飯(七分つき)]	
水稻穀粒(七分つき米)	
[豚キムチ]	
豚肩ロース(脂身付)	
玉葱	
にんじん	
にら	
もやし	
白菜キムチカット	白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、ねぎ、生姜、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
米ぬか油	
しょうゆ	
酒	
三温糖	
トウバンジャン	とうがらし、食塩、そら豆みそ、酒精、酸味料、ポリリン酸Na、酸化防止剤(V、C)、水
かたくり粉	
[春雨の甘酢あえ]	
緑豆はるさめ	緑豆
こまつな	
にんじん	
糸かまぼこ	魚肉すり身(たら)、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、水
しょうゆ	
酢	
三温糖	
白いりごま	
[中華みそスープ]	
塩メンマ	
豚肉	
キャベツ	
もやし	
にんじん	
にら	
ねぎ	
丸鶏がらスープの素	食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス(玉ねぎ、きゃべつ、にんじん)、食用油脂、たんぱく加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、PH調整剤
みそ	
酒	
とうがらし(粉)	
[中学校のみ小魚]	
ミニフィッシュ	片口いわし、砂糖、でんぷん糖、ごま、食塩、水 コンタミ：えび、かに