

# 今日のメニュー

## 給食試食会資料



・地粉うどん、牛乳、おろしうどん(汁)、わかさぎフリッター、こんにやくサラダ、ヨーグルト

\*中学生の分量です

	材 料 名	一人分量(g)	下処理	産地等	
地粉うどん		1年・2年60g/3年・4年80g/5年・6年90g ・中学105g			*県産小麦100%
おろしうどん汁	油	0.2		輸入	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おわんに盛りつけたつけ汁に麺をつけてお召し上がりください。</li> <li>・かつお節からだしをとっています。自然のだしの風味を味わってください。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">☆盛りつけ方☆</p> <p style="text-align: center;">こんにやくサラダ</p> <p style="text-align: center;">ヨーグルト</p> <p style="text-align: center;">わかさぎフリッター(3個)</p> <p style="text-align: center;">地粉うどん</p> <p style="text-align: center;">おろしうどん(汁)</p> </div>
	豚モモ肉	19		群馬	
	料理酒	0.6		日本	
	大根	39	おろす	千葉	
	かつお節	2.6	だし	静岡県	
	干ししいたけ	0.6	戻す	岩手県	
	しょうゆ	10		笛木醤油	
	みりん	1.3		日本	
	伯方の塩	0.5		日本	
	ねぎ	10	3ミリ	茨城	
	小松菜	20	20ミリ	埼玉	
わかさぎフリッター	わかさぎフリッター	30		輸入・日本	
	油	8		輸入	
こんにやくサラダ	糸こんにやく	13		石川蒟蒻	<ul style="list-style-type: none"> <li>・O-157の事件以降、給食のサラダやあえものは1度加熱し温度確認しています。その後、冷却機という機械を使って冷やします。もやしは水からゆでると、シャキシャキとした食感が残ります。</li> <li>・手作りのドレッシングで和えて作りました。</li> </ul>
	もやし	32		埼玉	
	にんじん	6.5		埼玉	
	きゅうり	6.5		川島町	
	砂糖	1.5	ドレッシング	輸入	
	しょうゆ	3.6	ドレッシング	笛木醤油	
	ごま油	1.3	ドレッシング	輸入	
ヨーグルト(中学生のみ)	80		北海道	<ul style="list-style-type: none"> <li>・成長期には欠かせないカルシウムがとれるよう、乳製品や小魚など、カルシウムの多い食品を取り入れています。</li> </ul>	