

令和元年度		9月こんだてひょう			☆今月の加工食品の原材料について☆						
日	主食	ミルク	こんだてめい	きいろ	あか	みどり	ちようみりよう	食品名	卵	乳	えび
17 (火)	はちみつパン (ほんりよう)		スパゲティポリタン	あぶら スパゲティ	ベーコン	ピーマン たまねぎ にんじん にんにく マッシュルーム	からだのちようしをととのえる	パン ケチャップ ピューレ コンソメ しお	元気ヨーグルト	○	—
18 (水)	ぶたにくとなすのピリカラどんぶり		ポトフ	はるさめ ごまゆ さとう かたくりこ	ワインナー	キャベツ にんじん たまねぎ とうもろこし プロッコリー	なす たまねぎ にんじん ねぎ しょうが にんにく	かただし さけ しお	チーズ	○	—
19 (木)	しょうぼん (ブルベリージャム)		とりとさつままいものカレーに カミガミ メニュー	さつまいも さとう かたくりこ あぶら	とりにく	たまねぎ にんじん にんにく しめじ ねぎ トマトかん しょうが	コンソメ カレー ソース	タルタルソース	○	—	—
20 (金)	ハムピラフ		ツナピラフ	オリーブゆ	ツナ	たまねぎ にんじん ピーマン	コンソメ しお しょうゆ	飲むヨーグルト	—	○	—
24 (火)	ほいがごはん		みょうがが	じゃがいも あぶら さとう しらすき	ぶたにく	たまねぎ にんじん ねぎ	かつおだし さけ しょうゆ	—	—	—	—
25 (水)	おやこどん		おやこどん	さとう かたくりこ	とりにく あぶらあげ たまご	キャベツ たまねぎ にんじん	かつおだし みり しょうゆ	—	—	—	—
26 (木)	パンパシ		こまつなのおろしあえ	じゃがいも あぶら こむぎこ バター	ぶたにく だいず	こまつな しめじ だいこん ゆずかじゆ	しょうゆ	—	—	—	—
27 (金)	ほいがごはん		あつあげときこのみそに やきかぼちゃ	さとう あぶら	ぶたにく あつあげ みそ	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく パセリ トマトかん しょうゆ	かつおだし さけ しょうゆ	—	—	—	—
30 (月)	ほいがごはん		チキンなんばん (タルタルソース) しるビーフン	あぶら かたくりこ タルタルソース ビーフン ごまゆ	とりにく ハム	しょうが にんにく にんじん たまねぎ にんにく しょうが たけのこ ねぎ	しょうゆ	—	—	—	—

上の表にのっていない「ジャム類・デザート類・ドレッシング類・ふりかけ類、肉団子、カレールウ」等は卵・乳・えびを含みません。(※調味料に含まれる分は除く)

9月30日(月) 宮崎県 「チキン南蛮」

「チキン南蛮」とは、宮崎県発祥の鶏肉料理です。鶏肉に小麦粉をふり卵液を絡めたものを揚げ、甘酢に浸した揚げ物料理のこと。上からタルタルソースを掛けたものが有名ですが、タルタルソース無しでも上記の調理法であればチキン南蛮と呼ばれています。

「南蛮漬け」とは、魚や肉を揚げ、甘酢漬けにした料理。「南蛮」は「ポルトガルやスペイン」を指し、それらの国から伝わってきた料理法が日本には無かった新しい調理法だったことから、「南蛮漬け」と名付けられたそうです。


