

日	料理名	食 材	小 麦	そ ば	卵	乳	落 花 生	え び	か に	く る み
22 木	牛乳	牛乳				●				
	麦ごはん	大麦・精白米・強化米								
	肉じゃが	糸こんにゃく・じゃがいも・上白糖・さやいんげん(冷)・たまねぎ・にんじん・豚もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ								
	大根のみそ汁	木綿豆腐・油揚げ・大根・にんじん・ねぎ・カットわかめ・煮干し・中みそ・水								
23 金	牛乳	牛乳				●				
	パン	パン	●							
	いちごジャム	いちごジャム								
	白菜とかぶのクリーム煮	米粉・じゃがいも・かぶ・たまねぎ・にんじん・白菜・若鶏もも肉(B)・牛乳調理用・食油・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう				●				
26 月	ピーズサラダ	上白糖・ミックスピーズ・キャベツ・たまねぎ・粒コーン(缶)・まぐろ油漬フレーク・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	美酒鍋	板こんにゃく・生揚げ(冷)・春菊・たまねぎ・にんじん・白ねぎ・白菜・しめじ・若鶏もも肉(A)・酒・天然塩・こしょう								
27 火	千草あえ	上白糖・小松菜・にんじん・太もやし(サリナス)・鶏卵・食油・こいくちしょうゆ			●					
	ぼんかん	ぼんかん								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
28 水	さばのみそ煮	上白糖・しょうが・さば切身(冷)・酒・みりん・こいくちしょうゆ(下味)・穀物酢・赤みそ(下味)・水								
	添え野菜	キャベツ・にんじん・うすくちしょうゆ・天然塩								
	せんべい汁	切りこんにゃく・ごぼう・にんじん・白ねぎ・白菜・干しいたけ・しめじ・出し昆布・削り節・若鶏もも肉(A)・南部せんべい・酒・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水	●							
	牛乳	牛乳				●				
29 木	呉っ子元気冬野菜カレー	精白米・強化米・米粉・じゃがいも・上白糖・グリーンピース(冷)・しょうが・大根・たまねぎ・にんじん・にんにく・れんこん・若鶏もも肉(A)・食油・赤ワイン・ウスターソース・こいくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・ケチャップ・ターメリック・カレー粉・こしょう・お好みソース・水	●							
	レタスサラダ	上白糖・たまねぎ・粒コーン(缶)・レタス・レモン果汁・ロースハム(冷)・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
30 金	ワニフライ	小麦粉・パン粉(揚)・上白糖・しょうが・ワニ切身(冷)60・食油(揚)・酒・ウスターソース・天然塩・ケチャップ・こしょう・水	●							
	キャベツの蒸し煮	キャベツ・うすくちしょうゆ・天然塩								
	くずかけ	板こんにゃく・里芋(冷)・でん粉・生揚げ・ごぼう・にんじん・れんこん・干しいたけ・出し昆布・削り節・若鶏もも肉(A)・食油・酒・うすくちしょうゆ・水								
	牛乳	牛乳				●				
30 金	減量ごはん	精白米・強化米								
	大豆うどん	うどん(ゆで)・大豆(乾)・油揚げ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・干しいたけ・煮干し・こいくちしょうゆ・天然塩・水	●							
	五目きんぴら	切りこんにゃく・上白糖・さやいんげん(冷)・ごぼう・にんじん・れんこん・揚げ半(さつま揚げ)・豚もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ	●							

※ 物資の都合により、献立および食材を変更する場合があります。

- ・ 給食献立の料理別に使用している食品と、加工品・調味料について記載しています。アレルギー特定原材料のうち、表示義務のある8品目が含まれている場合は「●」を表示しています。その他の品目についてお知りになりたい場合は、学校までお問い合わせください。
- ・ 食材の表記において、下味等、調理工程順に表記しているため、1つの料理に同じ食材が複数回、表記されている場合があります。
- ・ 製造や調理の際に起こりうるコンタミネーション(同一工場内での製造、同一製造ライン使用等)については記載しておりません。
- ・ 小魚、海藻等については、えび・かに・その他魚介類が混ざる漁法で採取しています。
- ・ しょうゆの原材料には「小麦」が含まれますが、アレルギー性が低いとされています。
他の小麦との差別化のため、給食室で調味料として使用する「しょうゆ・うすくちしょうゆ」については、「●」の表示をしていません。