



日	料理名	食 材	小 麦	そ ば	卵	乳	落 花 生	え び	か に	く る み
18 水	給食なし									
19 木	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	チリコンカン	ミックスビーンズ・たまねぎ・ダイズマト(缶)・にんじん・にんにく・若鶏ももひき肉・食油・白ワイン・天然塩・コンソメ・ケチャップ・ローリエ・こしょう・粉とうがらし・パプリカ粉・水								
	カラフルポテト	じゃがいも・枝豆むき身(冷)・粒コーン(缶)・にんじん・ロースハム(冷)・食油・食塩・天然塩(調理)・こしょう								
20 金	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	ホキのピリッとがらめ	でん粉(揚)・上白糖・しょうが・にんにく・ねぎ・ホキ角切(冷)・食油(揚)・酒・こいくちしょうゆ・こいくちしょうゆ(下味)・穀物酢・粉とうがらし・水								
	キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩								
	きりたんぼ汁	きりたんぼ・切りこんにゃく・ごぼう・大根・にんじん・ねぎ・しめじ・煮干し・若鶏もも肉(A)・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・水								
24 火	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	キムチラーメン	中華そば・たまねぎ・にんじん・ねぎ・白菜・白菜キムチ・太もやし(サリナス)・豚もも肉(A)・食油・こいくちしょうゆ・スープレトルト・中みそ・こしょう・水	●							
	大根サラダ	上白糖・大根・にんじん・レモン果汁・まぐろ油漬フレーク・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう								
25 水	給食なし									
26 木	給食なし									
27 金	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	さわらのから揚げ	米粉(揚)・でん粉(揚)・さわら切身(冷)60・食油(揚)・酒・天然塩(下味)・こしょう								
	菜の花あえ	上白糖・白ごま・白すりごま・菜の花・にんじん・白菜・ほうれん草・鶏卵・食油・こいくちしょうゆ・天然塩(調理)			●					
	もずく汁	貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・えのきたけ・出し昆布・もずく・削り節・酒・うすくちしょうゆ・天然塩・水								

※ 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。