

日	料理名	食 材	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
16月	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	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								
	さわやかあえ	上白糖・キャベツ・にんじん・太もやし(サリケス)・レモン果汁・天然塩・穀物酢								
	旬菜汁	里芋(冷)・生揚げ・にんじん・ねぎ・白菜・えのきたけ・干しいたけ・煮干し・うすくちしょうゆ・藻塩・水								
17火	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	ヤンニョムチキン	でん粉(揚)・上白糖・しょうが・にんにく・若鶏もも肉(D)・食油(揚)・酒・みりん・コチュジャン・こいくちしょうゆ・天然塩・ケチャップ・こしょう								
	キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩								
	トック	トック・たまねぎ・にんじん・白ねぎ・ベーコン(冷)・こいくちしょうゆ・天然塩・スープレトルト・こしょう・水								
18水	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	広島ほうれんミソシチュー	米粉・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・白菜・ほうれん草カット(冷)・ミニウイナー・若鶏もも肉(B)・牛乳調理用・食油・天然塩・鶏がらスープ(冷)・中みそ・こしょう・水					●			
	りっちゃんサラダ	上白糖・キャベツ・きゅうり・粒コーン(缶)・ミニトマト・にんじん・塩昆布・かつお節(碎片)・ローズハム(冷)・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう	●							
19木	牛乳	牛乳				●				
	魚そばごはん	精白米・強化米・さやいんげん(冷)・まぐろ味付フレーク・鶏卵・食油	●		●					
	けんちん汁	切りこんにゃく・里芋(冷)・木綿豆腐・油揚げ・ごぼう・大根・にんじん・ねぎ・しめじ・煮干し・ごま油・酒・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水								
	みかんゼリー	みかんゼリー(冷)								
23月	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	豆腐の中華煮込み	でん粉・上白糖・木綿豆腐・枝豆むき身(冷)・しょうが・たまねぎ・にんじん・白菜・干しいたけ・豚もも肉(A)・食油・こいくちしょうゆ・天然塩・顆粒中華だし	●							
	海藻サラダ	上白糖・キャベツ・きゅうり・粒コーン(缶)・海藻ミックス・まぐろ油漬フレーク・うすくちしょうゆ・穀物酢								
24火	牛乳	牛乳				●				
	親子丼	精白米・強化米・上白糖・貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・煮干し・若鶏もも肉(A)・鶏卵・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水			●					
	元気汁	じゃがいも・油揚げ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・しらす干し・中みそ・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(同一製造ライン使用、原材料の採取方法、えび、かにを捕食していることによるもの)については記載しておりません。
- ・ しょうゆの原材料には「小麦」が含まれますが、アレルゲン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。