

献立・アレルギー特定原材料一覧表

日曜日 付日	料 理 名	食 材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	日曜日 付日	料 理 名	食 材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
10 木	ごはん	ごはん(米)・強化米									25 金	ごはん	ごはん(米)・強化米								
	ホイコーロー	豚もも肉(A)・キャベツ・たけのこ(ゆで)・にんじん・ピーマン・エリンギ・食油・粉とうがらし・酒・オイスターソース・赤みそ・砂糖・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ			●							じゃがいものそぼろ煮	豚ももひき肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・グリーンピース(冷)・食油・酒・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ			●					
	ビーフンスープ	ビーフン・若鶏もも肉(A)・食油・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・太もやし(サリナス)・ねぎ・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ・酒・水			●							みそ汁	大根・木綿豆腐・にんじん・しめじ・油揚げ・ねぎ・煮干し・中みそ・水								
	牛乳	牛乳		●								ゼリー	ゼリー(冷)1個								
11 金	ごはん	ごはん(米)・強化米									28 月	ごはん	ごはん(米)・強化米								
	まぐろの甘辛煮	まぐろ角切(冷)・しょうが・酒・こいくちしょうゆ(下味)・でん粉(揚)・食油(揚)・こいくちしょうゆ・酒・みりん・砂糖・水・白ごま			●							豚肉のくわ焼き	豚もも肉(D)・こいくちしょうゆ(下味)・みりん・でん粉(揚)・食油(揚)・中みそ・こいくちしょうゆ・砂糖・みりん・水			●					
	コーンキャベツ	キャベツ・粒コーン(缶)・天然塩・こしょう										キャベツの蒸し煮	にんじん・キャベツ・うすくちしょうゆ			●					
	もずくスープ	にんじん・たまねぎ・えのきたけ・もずく・貝割れだいこん・スープレトルト・天然塩・こしょう・うすくちしょうゆ・酒・水			●							長浜のうどん豆腐	里芋(冷)・にんじん・干しいたけ・木綿豆腐・油揚げ・ねぎ・だし昆布・削り節・みりん・天然塩・うすくちしょうゆ・でん粉・水			●					
14 月	牛乳	牛乳		●							30 水	牛乳	牛乳		●						
	さかなそぼろごはん	ごはん(米)・強化米・まぐろ味付フレーク・さやいんげん(冷)・鶏卵・食油	●		●							ソイどんぶり	ごはん(米)・強化米・大豆(蒸／ゆで)・大豆(蒸・八割)・豚ももひき肉・食油・たまねぎ・にんじん・チンゲンサイ・コンソメの素・砂糖・みりん・こいくちしょうゆ・カレー粉・水			●					
	豚汁	豚もも肉(A)・にんじん・ごぼう・じゃがいも・大根・切りこんにゃく・生揚げ・ねぎ・煮干し・中みそ・水		●								ユイミータン	若鶏もも肉(A)・食油・たまねぎ・にんじん・しょうが・粒コーン(缶)・クリームコーン(缶)・鶏卵・ねぎ・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・酒・でん粉・水	●							
	牛乳	牛乳		●								牛乳	牛乳		●						
15 火	ハヤシライス	ごはん(米)・強化米・牛かた肉(A)・こしょう・にんにく・しょうが・食油・たまねぎ・にんじん・ダイストマト(缶)・鶏がらスープ(冷)・食油・米粉・ケチャップ・ウスターソース・天然塩・砂糖・グリーンピース(冷)・水																			
	フルーツポンチ	パインアップル(缶)・黄桃(缶)・ダイス・カットゼリー・レモン(冷)																			
	牛乳	牛乳		●																	
16 水	麦ごはん	麦ごはん(米)・強化米・大麦																			
	筑前煮	若鶏もも肉(B)・里芋(冷)・たけのこ(ゆで)・にんじん・板こんにゃく・干しいたけ・さやいんげん(冷)・食油・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ			●																
	かきたま汁	鶏卵・にんじん・たまねぎ・ねぎ・煮干し・天然塩・こいくちしょうゆ・でん粉・水	●		●																
	味付けのり	味付けのり 1袋			●																
17 木	牛乳	牛乳		●																	
	ごはん	ごはん(米)・強化米																			
	マーボー豆腐	木綿豆腐・豚ももひき肉・にんじん・たまねぎ・ねぎ・にんにく・しょうが・食油・顆粒中華だし・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ・赤みそ・粉とうがらし・でん粉			●																
	切干大根のごま酢サラダ	切干大根・にんじん・きゅうり・ちくわ・ごま油・うすくちしょうゆ・食酢・砂糖・白ごま			●																
18 金	牛乳	牛乳		●																	
	ごはん	ごはん(米)・強化米																			
	赤魚の天ぷら	赤魚切身(冷)1切・天然塩・天ぷら粉・食油(揚)			●																
	ひじきの炒め煮	芽ひじき・牛かた肉(A)・大豆(蒸／ゆで)・にんじん・ごぼう・切りこんにゃく・枝豆むき身(冷)・食油・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ			●																
21 月	すまし汁	切り麩・たまねぎ・えのきたけ・貝割れだいこん・だし昆布・削り節・天然塩・うすくちしょうゆ・酒・水			●																
	牛乳	牛乳		●																	
22 火	給食なし	弁当持参																			
23 水																					
24 木																					
	ごはん	ごはん(米)・強化米																			
	さわらのから揚げ	さわら切身(冷)1切・酒・天然塩(下味)・こしょう・米粉(揚)・でん粉(揚)・食油(揚)																			
	ごまあえ	ほうれんそう・天然塩(調理)・にんじん・白菜・白すりごま・砂糖・こいくちしょうゆ・白ごま			●																
24 木	元気汁	たまねぎ・じゃがいも・にんじん・油揚げ・しらす干し・ねぎ・中みそ・水																			
	牛乳	牛乳		●																	
24 木	パン	パン(冷)1袋			●																
	いちごジャム	いちごジャム 1袋																			
	ホキフライ	ホキ切身(冷)1切・天然塩・こしょう・小麦粉・水・パン粉(揚)・食油(揚)・お好みソース・ウスターソース・砂糖・酒・水			●																
	レタス	レタス																			
24 木	熱く燃えろ!!Cスープ	ベーコン・しらす干し・たまねぎ・じゃがいも・にんじん・キャベツ・しめじ・トマトジュース 食塩無添加・ケチャップ・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・水																			
	牛乳	牛乳		●																	

※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7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。