

献立・アレルギー特定原材料一覧表

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	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				
1	木	麦ごはん	麦ごはん(米)・強化米・大麦										20	火	ごはん	ごはん(米)・強化米									
		凍り豆腐の卵とじ	凍り豆腐・若鶏もも肉(A)・にんじん・たまねぎ・にら・干しいたけ・鶏卵・食油・だし汁・煮干し・酒・砂糖・天然塩・こいくちしょうゆ														●								
		みそ汁	たまねぎ・ふき(水煮)・じゃがいも・にんじん・油揚げ・ねぎ・煮干し・中みそ・水																●						
		味付けのり	味付けのり 1袋																●						
		牛乳	牛乳														●								
2	金	ごはん	ごはん(米)・強化米										21	水	給食なし										
		さばの竜田揚げ	さば切身(冷)1切・しょうが・こいくちしょうゆ(下味)・砂糖・でん粉(揚)・食油(揚)																●						
		さわやかあえ	太もやし(サリナス)・きゅうり・にんじん・しらす干し・砂糖・天然塩・食酢・レモン果汁																						
		すまし汁	切り麴・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・																●						
		牛乳	牛乳														●								
7	水	ごはん	ごはん(米)・強化米										22	木	ごはん	ごはん(米)・強化米									
		ビーフシチュー	牛かた肉(A)・こしょう・にんにく・しょうが・食油・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・グリーンピース(冷)・食油・米粉・鶏がらスープ(冷)・ケチャップ・トマトピューレー・ウスターソース・砂糖・天然塩・こしょう・水																●						
		グリーンアスパラガスサラダ	キャベツ・グリーンアスパラガス・天然塩(調理)・粒コーン(缶)・たまねぎ・オリーブ油・食酢・砂糖・天然塩・こしょう・レモン果汁																						
		牛乳	牛乳																●						
8	木	減量豆ごはん	豆ごはん(米)・強化米・ドライグリーンピース										23	金	ごはん	ごはん(米)・強化米									
		ふきとたけのこの煮物	生揚げ(冷)・若鶏もも肉(A)・にんじん・ふき(水煮)・たけのこ(ゆで)・干しいたけ・さやいんげん(冷)・食油・だし汁・煮干し・酒・砂糖・こいくちしょうゆ																●						
		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																●						
9	金	ごはん	ごはん(米)・強化米										26	月	ごはん	ごはん(米)・強化米・牛かた肉(A)・たまねぎ・ごぼう・糸こんにゃく・ねぎ・食油・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ・粉とうがらし									
		ホキの抹茶揚げ	ホキ切身(冷)1切・天然塩・天ぷら粉・抹茶・食油(揚)																●						
		キャベツのしそあえ	キャベツ・赤しそふりかけ																		●				
		けんちん汁	木綿豆腐・油揚げ・大根・にんじん・ごぼう・里芋(冷)・切りこんにゃく・しめじ・ごま油・ねぎ・煮干し・酒・天然塩・こいくちしょうゆ・水																●						
12	月	体育大会代休										27	火	小型パン	小型パン(冷)1袋										
		スパゲティイタリアン	スパゲティ(干)・天然塩(調理)・オリーブ油・豚もも肉(A)・にんじん・たまねぎ・ピーマン・エリンギ・天然塩・こしょう・オリーブ油・ケチャップ・お好みソース・ウスターソース															●							
		ビーンズサラダ	ミックスビーンズ(蒸/ゆで)・キャベツ・粒コーン(缶)・まぐろ油漬フレーク(缶)・たまねぎ・オリーブ油・食酢・砂糖・天然塩・こしょう																						
		牛乳	牛乳													●									
13	火	給食なし・弁当持参										28	水	ごはん	ごはん(米)・強化米										
		さばのみそ煮	さば切身(冷)1切 60g・赤みそ(下味)・しょうが・こいくちしょうゆ(下味)・砂糖・酒・みりん・食酢・水															●							
		添え野菜	キャベツ・にんじん・食油・天然塩・こしょう																	●					
		とりごぼう汁	若鶏もも肉(A)・たまねぎ・にんじん・ごぼう・えのきたけ・木綿豆腐・ねぎ・煮干し・天然塩・こしょう・うすくちしょうゆ・水															●							
14	水	給食なし										29	木	ドライカレー	ごはん(米)・強化米・牛かたひき肉・豚ももひき肉・にんにく・しょうが・たまねぎ・にんじん・ピーマン・食油・カレー粉・ウスターソース・ケチャップ・大豆(蒸・八割)・白すりごま・砂糖・天然塩・こしょう										
		ヘルシースープ	若鶏もも肉(A)・食油・じゃがいも・キャベツ・にんじん・たまねぎ・セロリ・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・うすくちしょうゆ・水															●							
		牛乳	牛乳													●									
														給食なし											
15	木	ごはん	ごはん(米)・強化米										30	金	給食なし										
		あじフライ	あじ開き(冷)1枚・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																●						
		キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩																						
		じゃがいものみそ汁	たまねぎ・じゃがいも・にんじん・油揚げ・カットわかめ・ねぎ・煮干し・中みそ・水																						
16	金	ごはん	ごはん(米)・強化米																						
		プルコギ	豚もも肉(A)・こしょう・にんにく・にんじん・たまねぎ・エリンギ・ピーマン・食油・酒・砂糖・コチュジャン・こいくちしょうゆ・中みそ・白ごま																●						
		サンラータン	若鶏もも肉(A)・酒・鶏卵・にんじん・太もやし(サリナス)・干しいたけ・春雨・鶏がらスープ(冷)・酒・食酢・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ・粉とうがらし・でん粉・水												●			●							
		牛乳	牛乳														●								
19	月	給食なし・弁当持参																							

※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。