

中学校
A地区

日	料理名	食 材	小 麦	そ ば	卵	乳	落 花 生	え び	か に	く る み
4 火	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	豆乳鍋	じゃがいも・生揚げ・豆乳・大根・にら・にんじん・白菜・しめじ・豚もも肉(A)・うすくちしょうゆ・天然塩・スープレトルト・水								
	にんじんしりしり	上白糖・白ごま・にんじん・かつお節(碎片)・まぐろ油漬フレーク・鶏卵・ごま油・食油・こいくちしょうゆ			●					
5 水	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	ホキの天ぷら	天ぷら粉・ホキ切身(冷)60・食油(揚)・天然塩	●							
	大豆の五目煮	切りこんにゃく・上白糖・大豆(乾)・さやいんげん(冷)・ごぼう・にんじん・角切り昆布・若鶏もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ								
6 木	みそ汁	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ねぎ・煮干し・中みそ・水								
	牛乳	牛乳				●				
	ピビンバ	精白米・強化米・でん粉・上白糖・にんにく・ほうれん草・太もやし(サリナス)・牛かたひき肉・ごま油・食油・酒・こいくちしょうゆ・天然塩(調理)・中みそ・粉とうがらし								
	きのこスープ	はるさめ(乾)・たまねぎ・にんじん・ねぎ・えのきたけ・しめじ・生しいたけ・若鶏もも肉(A)・食油・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水								
7 金	みかん	みかん								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	生揚げの中華煮	でん粉・上白糖・生揚げ(冷)・しょうが・たまねぎ・チンゲンサイ・にんじん・にんにく・干しいたけ・豚もも肉(A)・ごま油・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・オイスターソース・こしょう	●			●				
10 月	かみかみごぼう	小麦粉・から揚げ粉・ごぼう・食油(揚)	●			●				
	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	●							
11 火	広島わんばんくちレモンりんご	上白糖・白ごま・小松菜・レモン果汁・しらす干し・ごま油・みりん・こいくちしょうゆ								
	りんご	りんご・天然塩(調理)								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
12 水	しゃもの錦揚げ	天ぷら粉・にんじん・青のり粉・しゃも(冷)16・食油(揚)	●							
	炒り卵の花	糸こんにゃく・上白糖・油揚げ・おかから・たまねぎ・にんじん・ねぎ・干しいたけ・出し昆布・削り節・若鶏もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水								
	すまし汁	切り麩・貝割れ大根・たまねぎ・えのきたけ・出し昆布・削り節・酒・うすくちしょうゆ・天然塩・水	●							
	牛乳	牛乳				●				
13 木	麦ごはん	大麦・精白米・強化米								
	八宝菜	でん粉・しょうが・たまねぎ・にんじん・白菜・ピーマン・きくらげ(乾)・むきえび(冷)・豚もも肉(A)・うずら卵水煮(缶)・食油・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・こしょう・顆粒中華だし	●		●			●		
	わかめスープ	貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・太もやし(サリナス)・カットわかめ・うすくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水								
14 金		4 時間授業のため給食なし								
14 金	牛乳	牛乳				●				
	呉っ子元気豆カレー	精白米・強化米・米粉・じゃがいも・上白糖・ひよこ豆(ゆで)・グリーンピース(冷)・しょうが・たまねぎ・にんじん・にんにく・若鶏もも肉(B)・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	●							
	フルーツポンチ	パインアップル(缶)とセース・黄桃(缶)ダイス・レモンゼリーカット(冷)								
17 月		期末試験のため給食なし								
18 火		期末試験のため給食なし								

日	料理名	食 材	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
19 水	期末試験のため給食なし									
20 木	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	ポトフ	じゃがいも・かぶ・キャベツ・たまねぎ・にんじん・ブロッコリー・ミニウインナー・若鶏もも肉(B)・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水								
	切干大根のカレーサラダ	上白糖・切干大根・粒コーン(缶)・にんじん・レモン果汁・まぐろ油漬フレーク・オリーブ油・みりん・こいくちしょうゆ・カレー粉								
21 金	ミニチーズ	ミニチーズ				●				
	牛乳	牛乳				●				
	いわしの蒲焼丼	精白米・強化米・でん粉(揚)・上白糖・しょうが・いわし開き(冷)50・食油(揚)・酒・みりん・こいくちしょうゆ・こいくちしょうゆ(下味)・水								
	ごまあえ	上白糖・白ごま・白すりごま・にんじん・白菜・ほうれん草・こいくちしょうゆ・天然塩(調理)								
25 火	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								
	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								
26 水	添え野菜	にんじん・白菜・うすくちしょうゆ								
	のっぺい汁	里芋(冷)・でん粉・生揚げ・大根・にんじん・ねぎ・干しいたけ・出し昆布・削り節・若鶏もも肉(A)・みりん・うすくちしょうゆ・天然塩・水								
	牛乳	牛乳				●				
	パン	パン	●							
27 木	スパゲティミートソース	小麦粉・スパゲティ(乾)・上白糖・しょうが・たまねぎ・ダーストマト(缶)・にんじん・にんにく・ピーマン・牛かたひき肉・豚ももひき肉・オリーブ油・食油・ウスターソース・天然塩・天然塩(調理)・鶏がらスープ(冷)・ケチャップ・こしょう	●							
	ビーンズサラダ	上白糖・ミックスビーンズ・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・りんご酢・こしょう								
	牛乳	牛乳				●				
	赤米ごはん	精白米・強化米・赤米								
28 金	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								
	元気汁	白玉団子(冷)・油揚げ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・しらす干し・中みそ・水								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	りんごソースかけレンコンつくね	でん粉・上白糖・絞豆腐・れんこん・りんご・若鶏ももひき肉・食油(揚)・酒・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水								
	コーンキャベツ	キャベツ・粒コーン(缶)・天然塩・こしょう								
	レタスと卵のスープ	でん粉・たまねぎ・にんじん・レタス・ベーコン(冷)・鶏卵・うすくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・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。