

献立・アレルギー特定原材料一覧表

日曜日	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	日曜日	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
	3月	いわしのかば焼き丼	ごはん(米)・強化米・いわし開き(冷)1枚・しょうが・酒・こいくちしょうゆ(下味)・でん粉(揚)・食油(揚)・砂糖・みりん・こいくちしょうゆ・水			●							19日	水	呉っ子元気カレー	ごはん(米)・強化米・若鶏もも肉(A)・こしょう・にんにく・しょうが・食油・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・食油・米粉・カレー粉・ターメリック・ケチャップ・こいくちしょうゆ・ウスターソース・お好みソース・鶏がらスープ(冷)・赤ワイン・砂糖・天然塩・こしょう・グリーンピース(冷)・水			●				
		白菜の昆布あえ	白菜・にんじん・塩昆布・天然塩			●									野菜サラダ	キャベツ・粒コーン(缶)・ロースハム・オリーブ油・りんご酢・砂糖・天然塩・こしょう							
		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	●						
		福豆	福豆 1袋																				
		牛乳	牛乳		●																		
	4日	ごはん	ごはん(米)・強化米										20日	木	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		タンドリーチキン	若鶏もも肉(C)・たまねぎ・プレーンヨーグルト・レモン果汁・カレー粉・パプリカ 粉・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ・ケチャップ・白ワイン・砂糖		●	●									ホキのピリッとがらめ	ホキ角切(冷)・酒・こいくちしょうゆ(下味)・でん粉(揚)・食油(揚)・にんにく・しょうが・ねぎ・こいくちしょうゆ・砂糖・食酢・粉とうがらし・水				●			
		レタス	レタス												キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩							
		ヘルシースープ	じゃがいも・キャベツ・にんじん・たまねぎ・ベーコン・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			●									せんべい汁	若鶏もも肉(A)・干しいたけ・にんじん・ごぼう・切りこんにやく・白菜・しめじ・白ねぎ・南部せんべい(割)・だし昆布・削り節・酒・こいくちしょうゆ・みりん・天然塩・水				●			
		牛乳	牛乳		●										牛乳	牛乳							
	5日	ごはん	ごはん(米)・強化米										21日	金	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	●		●				
		豆腐の中華煮込み	木綿豆腐・豚もも肉(A)・しょうが・こいくちしょうゆ・にんじん・たまねぎ・白菜・干しいたけ・枝豆むき身(冷)・食油・顆粒中華だし・砂糖・天然塩・こいくちしょうゆ・でん粉			●									牡丹汁	いのしし肉(冷)スライス・酒・にんじん・ごぼう・さつまいも・大根・切りこんにやく・油揚げ・ねぎ・煮干し・中みそ・水							
		ナムル	ほうれんそう・天然塩(調理)・にんじん・太もやし(サリナス)・焼き豚カット(冷)・砂糖・こいくちしょうゆ・天然塩・粉とうがらし・こしょう・食酢・ごま油			●									牛乳	牛乳		●					
		牛乳	牛乳		●																		
	6日	菜めし	ごはん(米)・強化米・広島菜漬刻み(冷)・しらす干し・さけ(レトルト)・白ごま										25日	火	減量ごはん	ごはん(米)・減量・強化米							
		おでん	牛かた肉(B)・生揚げ・揚げ半(さつま揚げ)・板こんにやく・にんじん・大根・じゃがいも・天然塩(調理)・うずら卵水煮(缶)・鶏がらスープ(冷)・みりん・砂糖・天然塩(下味)・こいくちしょうゆ(下味)・水	●		●									和風カレーうどん	ゆでうどん・若鶏もも肉(A)・油揚げ・にんじん・たまねぎ・ねぎ・だし昆布・削り節・でん粉・カレー粉・みりん・天然塩・こいくちしょうゆ・うすくちしょうゆ・水				●			
		いよかん 1/8個	いよかん 1/8個												かみかみソテー	豚もも肉(A)・小松菜・にんじん・粒コーン(缶)・しらす干し・ごま油・こいくちしょうゆ				●			
		牛乳	牛乳		●										牛乳	牛乳							
	7日	パン	パン(冷)1袋			●							26日	水	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		カキのシチュー	蒸しガキ(冷)・酒・若鶏もも肉(A)・食油・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・食油・米粉・牛乳調理用・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・水		●										さわらのから揚げ	さわら切身(冷)1切・から揚げ粉・小麦粉・食油(揚)			●	●			
		レタスサラダ	レタス・粒コーン(缶)・ロースハム・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												菜の花あえ	菜の花・天然塩(調理)・ほうれんそう・天然塩(調理)・にんじん・白菜・鶏卵・食油・白すりごま・砂糖・こいくちしょうゆ・白ごま	●		●				
		いちごジャム	いちごジャム 1袋												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							
		牛乳	牛乳		●										牛乳	牛乳							
	10日	ごはん	ごはん(米)・強化米										27日	木	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		チキンチキンごぼう	若鶏もも肉(C)・ごぼう・でん粉(揚)・食油(揚)・粒コーン(缶)・枝豆むき身(冷)・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・酒			●									チリコンカン	ミックスビーンズ(蒸/ゆで)・若鶏ももひき肉・にんにく・たまねぎ・にんじん・ダイストマト(缶)・ケチャップ・食油・白ワイン・天然塩・こしょう・コンソメの素・粉とうがらし・パプリカ 粉・ローリエ・水				●			
		ワンタンスープ	たまねぎ・にんじん・太もやし(サリナス)・焼き豚カット(冷)・ワンタン皮・ねぎ・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ・水			●									ゆで野菜	じゃがいも・天然塩(調理)・にんじん・粒コーン(缶)・枝豆むき身(冷)・ロースハム・食油・食塩・こしょう							
		牛乳	牛乳		●										牛乳	牛乳							
	12日	麦ごはん	麦ごはん(米)・強化米・小麦										28日	金	親子丼	ごはん(米)・強化米・若鶏もも肉(A)・鶏卵・たまねぎ・にんじん・ねぎ・だし汁・煮干し・みりん・砂糖・天然塩・こいくちしょうゆ	●		●				
		ちゃんこ鍋	若鶏ももひき肉・しょうが・天然塩・こしょう・でん粉・にんじん・ごぼう・大根・たまねぎ・木綿豆腐・油揚げ・にら・だし昆布・みりん・中みそ・水												のっぺい汁	豚もも肉(A)・にんじん・大根・里芋(冷)・干しいたけ・生揚げ・貝割れだいこん・煮干し・みりん・天然塩・うすくちしょうゆ・でん粉・水				●			
		白菜のごまあえ	白菜・にんじん・太もやし(サリナス)・白すりごま・砂糖・こいくちしょうゆ・白ごま			●									牛乳	牛乳							
		牛乳	牛乳		●																		
	13日	減量ごはん	ごはん(米)・減量・強化米																				
		キムチラーメン	中華そば・豚もも肉(A)・にんじん・たまねぎ・もやし・白菜・白菜キムチ・食油・鶏がらスープ(冷)・中みそ・こいくちしょうゆ・こしょう・水			●																	
		大根サラダ	大根・にんじん・水菜・まぐろ油漬フレーク(缶)・オリーブ油・食酢・砂糖・天然塩・こしょう																				
		牛乳	牛乳		●																		
	14日	ごはん	ごはん(米)・強化米																				
		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)			●																	
		大豆の五目煮	大豆(乾)・牛かた肉(A)・にんじん・れんこん・切りこんにやく・角切り昆布・さやいんげん(冷)・食油・みりん・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		●																		
	17日	ごはん	ごはん(米)・強化米																				
		大根のうま煮	豚もも肉(A)・しょうが・大根・にんじん・たまねぎ・揚げ半(さつま揚げ)・食油・酒・砂糖・天然塩・こいくちしょうゆ・水			●																	
		雪消し	若鶏もも肉(A)・白玉餅(冷)・里芋(冷)・ごぼう・にんじん・たまねぎ・春菊・だし昆布・削り節・天然塩・こいくちしょうゆ・水			●																	
		牛乳	牛乳		●																		
	18日	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)			●																	
		わけぎのぬた	わけぎ・ねぎ・天然塩(調理)・にんじん・蒸しかまぼこ(冷)(卵不使用)・中みそ・白みそ・砂糖・食酢																				
		かきたま汁	鶏卵・たまねぎ・にんじん・貝割れだいこん・煮干し・天然塩・こいくちしょうゆ・でん粉・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。