

日	曜日	使用する調理器具	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応食品		
						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去	乳除去	卵乳除去
8月						★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください				
30	(水)	スプーン		ご飯 中華野菜スープ ミンチ マカオの家庭料理 梨	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) ○なると にんじん こまつな ○たけのこ きくらげ はくさい でん粉なたね油 ごま油 ○鶏がらだし ○醤油 食塩 こしょう 豚肉 ○脱脂大豆 玉ねぎ にんにく 砂糖 ごま油なたね油 じゃがいも 食塩 こしょう ○醤油 ○料理酒 なし	844	30.4			
31	(木)			地粉うどん 肉汁うどん アメリカンドッグ ↑パッケチャップ もやしとピーマンの和え物 ↑ドレッシング	地粉うどん【県産小麦粉・食塩】(※コンタミネーション:そば・卵) 豚肉 長ねぎ にんじん 冷凍ほうれんそう (※コンタミネーション:大豆) 干しいたけなたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし 食塩 レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) スパイスドッグミックス【小麦粉・砂糖・じゃがいも澱粉・乾燥じゃがいも・ブドウ糖・大豆たんぱく・食塩・香辛料・ベーキングパウダー・加工澱粉・着色料】(※コンタミネーション:卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・山芋・ゼラチン・ごま)なたね油 パッケチャップ【トマト・砂糖ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料】 青ピーマン 緑豆もやし ○減塩和風ドレッシング	849	32.6			
9月						★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください				
1	(金)			ご飯 夏野菜のみそ汁 豚肉のしょうが焼き おかか和え ↑たれ	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 生揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り かぼちゃ 玉ねぎ オクラ とうがん 豚肉 しょうがなたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○料理酒 ○醤油 いんげん にんじん キャベツ ○かつお節 ○醤油 ○和風だし	811	33.0			
4	(月)			ご飯 トックスープ 焼き餃子 3個 ↑たれ ブロッコリーの中華炒め	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 鶏肉 干しいたけ 長ねぎ チンゲンサイ にんじん トック餅【米・澱粉・食塩・酒精】ごま油 ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ○豚ガラスープ こしょう ぎょうざ【キャベツ・たまねぎ・にら・豚肉・豚脂・でん粉加工食品・香味油(豚肉)・しょうゆ(小麦・大豆)・酵母エキス・食塩・砂糖・しょうがペースト・香辛料・小麦粉・小麦たん白・加工デンプン・炭酸Ca・ピロリン酸鉄】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・ごま)なたね油 砂糖 ○醤油 ○穀物酢 豚肉 ○たけのこ ブロッコリー にんじん ごま油 砂糖 でん粉 ○醤油 ○料理酒 ○オイスターソース	815	31.8			
5	(火)	スプーン		バターロール コンソメスープ オムレツ ポークビーンズ	バターロール【輸入小麦粉・県産小麦粉・マーガリン・砂糖・植物性生クリーム・イースト・国産脱脂粉乳・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC(原材料の一部に小麦・乳・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま) レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) はくさい にんじん 玉ねぎ 青ピーマンなたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 こしょう プレーンオムレツ【鶏卵・砂糖・澱粉・穀物酢・食塩・植物油】(※コンタミネーション:乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま) 豚肉 大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・ビタミンC】 にんにく 玉ねぎ にんじん トマトピューレー パセリなたね油 砂糖 ○ケチャップ ○チキンスープストック 食塩	870	35.6			
6	(水)			ご飯 なめこのみそ汁 さんまのかば焼き ゴーヤチャンプルー	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 油揚げ(大豆) ○赤みそ ☆かつお節 なめこ えのきたけ だいこん 長ねぎ こまつな さんま澱粉付き (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま)なたね油 砂糖 一味唐辛子 ○醤油 ○和風だし 押し豆腐(大豆) ポークソーセージ【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) 鶏卵 ○かつお節 にがうり にんじん 緑豆もやし 玉ねぎ ○みりん風味調味料なたね油 ごま油 ○料理酒 ○和風だし ○醤油 食塩 こしょう	854	30.5	◆	◆	
7	(木)	スプーン		ご飯 ガンボスープ アメリカの料理 鶏肉の香草パン粉焼き ジャーマンポテト	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 豚肉 にんじん 玉ねぎ セロリー にんにく オクラ なす ホールトマト缶【トマト・トマトピューレー・クエン酸】 トマトピューレー オリーブオイル 砂糖 一味唐辛子 ○ウスターソース ○コンソメ ○チキンスープストック ○赤ワイン ローリエ 食塩 鶏肉 にんにく 半固形状ドレッシング【食用植物油(大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・加工デンプン・増粘多糖類・粉末状大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス】(※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・落花生・カシューナッツ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類) パン粉【小麦粉・植物性ショートニング・ぶどう糖・イースト・食塩・イーストフード(小麦)・ビタミンC】(※コンタミネーション:大豆) オリーブオイル 乾燥バジル 食塩 こしょう ベーコン【豚肩肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 玉ねぎ パセリ じゃがいも オリーブオイル ○コンソメ こしょう 食塩	807	34.3			
8	(金)			ご飯 中華団子スープ いかのカルピソース 春雨サラダ ↑ドレッシング	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) ミートボール【鶏肉・豚肉・たまねぎ・でん粉・粉末状植物性たん白(大豆)・還元水あめ・食塩・チキンオイル(鶏肉)・香辛料・大豆油・ドロマイト・ピロリン酸鉄・焼成Ca】(※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳) はくさい にんじん こまつな 長ねぎ でん粉 ごま油 ○醤油 ○中華スープの素 食塩 こしょう いか切身 ○コチュジャン にんにく こねぎなたね油 ごま油 ○みりん風味調味料 砂糖 でん粉 ○醤油 ○料理酒 キャベツ きゅうり にんじん 春雨なたね油 ○棒棒鶏ドレッシング	795	32.7			
11	(月)			ご飯 吉川汁 ハムカツ ↑ソース なすのみそ炒め	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) ○なると 木綿豆腐(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 長ねぎ こまつな にんじん だいこん でん粉 ○料理酒 ○醤油 食塩 ハムカツ【チョップドハム(鶏肉・豚肉)・調味料・リン酸塩Na・着色料・酸化防止剤・発色剤・パン粉(小麦)・バターミックス粉(大豆)・大豆粉・食用植物油・増粘剤】なたね油 ○中濃ソース 鶏肉 ○赤みそ なす ○たけのこ しょうが 青ピーマン 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉なたね油 ごま油 ○醤油 ○料理酒	817	27.9			
12	(火)	スプーン		ご飯 ポークカレー パプリカとズッキーニのソテー バナナ	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 豚肉 スキムミルク(乳) 粉チーズ(乳) ○とりレバーそぼろ にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが グリンピース じゃがいも ○でん粉カレールウなたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース ○カレールウ ○赤ワイン こしょう ○カレー粉 ベーコン【豚肩肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 赤ピーマン 黄ピーマン ズッキーニ 玉ねぎなたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう バナナ 砂糖	852	31.4	◆	◆	
9月						★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください				
13	(水)			ご飯 おざく 静岡県の郷土料理 鮭のまろやか焼き 磯香和え ↑たれ	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 鶏肉 油揚げ(大豆) にんじん だいこん ごぼう 干しいたけ 里芋 (※コンタミネーション:大豆) こんにゃく 砂糖 ○みりん風味調味料なたね油 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし 塩鮭切身 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・落花生・牛肉・豚肉・ゼラチン・りんご・大豆・山芋・鮭・さば・えび・いか・ごま・アーモンド) ○白みそなたね油 半固形状ドレッシング【食用植物油(大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・加工デンプン・増粘多糖類・粉末状大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス】(※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・落花生・カシューナッツ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類) ○穀物酢 緑豆もやし キャベツ きゅうり にんじん ○焼きのり ○醤油 ○和風だし	801	35.6			
14	(木)			中華麺 タンメン 揚げシューマイ 2個 スイートポテト	中華麺【輸入小麦粉・県産小麦粉・食塩・かんすい】(※コンタミネーション:そば・卵) 豚肉 緑豆もやし キャベツ にんじん オクラ 長ねぎなたね油 ごま油 塩ラーメンスープの素【食塩・醤油(小麦・大豆)・香味料・魚介エキス(さば)・砂糖・畜肉エキス(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・昆布・かつお削り節・野菜エキス(小麦・大豆)・アミノ酸等・ビタミンE】○中華スープの素 こしょう ○豚ガラスープ ○薄口醤油 食塩 しゅうまい【鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・粉末状植物性たん白(大豆)・豚脂・難消化性デキストリン・ぶどう糖・砂糖・発酵調味料・チキンブイヨン(鶏肉)・しょうゆ(小麦・大豆)・しょうがペースト・ほたて貝エキス・食塩・にんにくペースト・小麦粉・でん粉(小麦)・粉末大豆・クエン酸ナトリウム】なたね油 スイートポテト生地【やまいもペースト・牛乳・バター(乳)・砂糖】 黒いりごま	844	29.2			

日	曜日	使用する器具	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応食品		
						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去食	乳除去食	卵乳除去食
★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください										
15	(金)			<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) じゃがいものみそ汁 〇干しわかめ 〇赤みそ 〇白みそ ☆いわし煮干し厚削り 玉ねぎ はくさい じゃがいも ささみのレモンソース 鶏肉 レモン果汁【レモン・酸味料・香料・保存料】 でん粉 なたね油 砂糖 〇醤油 炒り豆腐 豚肉 押し豆腐 (大豆) にんじん スナックえんどう 干しいたけ 三温糖 ごま油 〇醤油 食塩 		797	34.2			
19	(火)	スプーン		<ul style="list-style-type: none"> コッペパン コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・マーガリン・砂糖・国産脱脂粉乳・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に小麦・乳・大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま) コーンの豆乳ポタージュ 鶏肉 豆乳 (大豆) 玉ねぎ ホールコーン 砂糖 なたね油 クリームコーン【とうもろこし・コーンスターチ・食塩】 パセリ 〇コンソメ こしょう 食塩 〇ホワイトルウ フランクのケチャップソース レバー入りフランク【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) なたね油 砂糖 〇ケチャップ 〇中濃ソース サラダ キャベツ きゅうり にんじん ↑ドレッシング 〇イタリアンドレッシング 		876	35.0			
20	(水)			<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 中華大根スープ 鶏肉 チンゲンサイ にんじん だいこん 長ねぎ きくらげ でん粉 なたね油 ごま油 〇中華スープの素 〇醤油 食塩 こしょう 〇豚ガラスープ 春巻 春巻【豚肉・小麦粉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・しょうゆ (小麦・大豆)・油脂加工品・粉末水あめ・ラード (豚肉)・でん粉・はるさめ・ショートニング (大豆)・植物油・香味油 (豚肉)・しいたけエキスパウダー・大豆粉・ポークエキス (豚肉)・砂糖・コーンフラワー・食塩・酵母エキス・しょうがペースト・亜鉛含有酵母・酵母エキスパウダー・たん白加水分解物・香辛料・加工でん粉・ピロリン酸鉄】 (※コンタミネーション:えび・乳) なたね油 スタミナ炒め 豚肉 玉ねぎ にんじん 青ピーマン しょうが にんにく 砂糖 なたね油 こしょう 〇醤油 〇料理酒 		831	30.1			
21	(木)		石川県の郷土料理	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 治部煮 鶏肉 だいこん 生しいたけ 〇たけのこ いんげん にんじん でん粉 なたね油 車麩 (小麦) 〇みりん風味調味料 砂糖 〇醤油 〇和風だし 厚焼き玉子 だし巻き玉子【液卵 (卵)・砂糖・醸造酢・澱粉 (小麦)・醤油 (小麦・大豆)・米発酵調味料・植物油 (大豆)・かつお節エキス・昆布だし・食塩・加工澱粉・増粘多糖類】 白菜の和え物 はくさい 緑豆もやし にんじん こまつな ↑ドレッシング 〇すりごま醤油ドレッシング 		829	34.6			
22	(金)	スプーン		<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) ハヤシライス 豚肉 〇とりレバーそぼろ 玉ねぎ にんじん マッシュルーム にんにく ホールトマト缶【トマト・トマトピューレー・クエン酸】 〇デミグラスソース なたね油 〇ハヤシルウ 〇ケチャップ 〇中濃ソース 〇チキンスープストック 〇赤ワイン こしょう 枝豆 えだまめ (大豆) 食塩 フジリマカロニのソテー ベーコン【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) キャベツ にんじん エリンギ にんにく フジリマカロニ (小麦) なたね油 食塩 こしょう 〇醤油 		861	32.5			
25	(月)			<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) チンゲンサイと豆腐のスープ 木綿豆腐 (大豆) 鶏肉 しめじ チンゲンサイ ごま油 なたね油 〇豚ガラスープ 〇中華スープの素 食塩 こしょう 〇醤油 さばの辛みそ煮 さば切身 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) 〇赤みそ 〇コチュジャン 砂糖 〇みりん風味調味料 〇料理酒 〇醤油 茎わかめのナムル くきわかめ だいこん きゅうり にんじん ↑ドレッシング 〇韓国ナムルドレッシング 		864	33.0			
26	(火)		長崎県の郷土料理	<ul style="list-style-type: none"> チャーシュー 長崎チャーシュー【小麦粉・米油・食塩・かんすい・クチナシ色素・加工でん粉】 長崎チャーシューの具 豚肉 〇さつま揚げ 〇なたね油 はくさい にんじん 玉ねぎ 緑豆もやし こまつな しょうが きくらげ なたね油 ごま油 でん粉 〇薄口醤油 食塩 こしょう 〇豚ガラスープ 〇中華スープの素 〇オイスターソース 〇料理酒 お魚ナゲット 2個 お魚ナゲット【たちうお・いか・あじ・いわし・たら・オニオンソテー (大豆)・ぶり中骨・砂糖・でん粉・粒状植物性たん白 (大豆)・ラード・発酵調味料・ワイン・おろししょうが・食塩・酵母エキス・昆布エキス・たん白自己消化物・小麦粉・コーンフラワー・でん粉・大豆粉・ぶどう糖・大豆油・加工デンプン・リン酸塩Na・増粘剤・ソルビトール・ピロリン酸第二鉄】 (※コンタミネーション:えび・かに) なたね油 ココロきゅうり きゅうり ↑ドレッシング 〇青じそドレッシング おはぎ おはぎ【砂糖・小麦・麦芽糖・寒天・食塩・もち米・トレハロース】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・大豆・やまいも・オレンジ・ごま) 	お彼岸	804	31.1			
★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください										
27	(水)			<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 千切り野菜のすまし汁 鶏肉 豆腐千絲 (大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 だいこん にんじん ごぼう みずな 干しいたけ 〇料理酒 食塩 〇薄口醤油 豚肉の香味だれ 豚肉 〇コチュジャン 〇豆板醤 長ねぎ にんにく しょうが なたね油 砂糖 〇みりん風味調味料 ごま油 でん粉 〇醤油 〇料理酒 大豆とひじきの煮物 ひじき 〇焼きちくわ 大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・ビタミンC】 にんじん しらたき 〇みりん風味調味料 砂糖 なたね油 〇料理酒 〇醤油 〇和風だし 		822	34.5			
28	(木)	スプーン		<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) かき玉スープ ベーコン【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 鶏卵 玉ねぎ にんじん ほうれんそう じゃがいも なたね油 でん粉 〇コンソメ 食塩 〇醤油 こしょう フライドチキン 2個 鶏肉 しょうが にんにく オールスパイス 小麦粉 でん粉 なたね油 食塩 こしょう パセリ 温野菜 ブロッコリー ホールコーン にんじん ↑ドレッシング 〇コールスロウドレッシング ふりかけ 〇おかかふりかけ 		867	34.4	◆	◆	
★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください										
お月見献立				<ul style="list-style-type: none"> ご飯 精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 団子汁 鶏肉 ちらしかまぼこ【魚肉・うらごし南瓜・加工澱粉・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩】 (※コンタミネーション:小麦・大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 にんじん だいこん こまつな だんご【もち米粉・加工澱粉】 (※コンタミネーション:大豆) 〇薄口醤油 〇料理酒 食塩 うさぎ型照り焼きハンバーグ うさぎ型ハンバーグ【鶏肉・たまねぎ・豚脂・粒状植物性たん白 (大豆)・豚肉・砂糖・水溶性食物繊維・粉末状植物性たん白 (大豆)・酵母エキス・トマペースト・ぶどう糖・食塩・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・加工デンプン・セルロース・炭酸Ca・ピロリン酸第二鉄】 (※コンタミネーション:牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま) 砂糖 〇みりん風味調味料 でん粉 〇醤油 〇料理酒 秋の味覚ご飯の具 豚肉 油揚げ (大豆) にんじん しめじ えのきたけ 干しいたけ グリンピース しょうが さつまいも 砂糖 なたね油 〇醤油 〇料理酒 〇和風だし 		857	30.3			
基準栄養価						830	27~41.5			

【各マークについての説明】	
○	加工品 月に何度も使用する加工品です。毎学期始めに別途お配りしている原料表に詳細な内容を記載しています。原料表は学期を通して使用しますので、大切に保管してください。
☆	だし類 だしで使用している食材です。(☆かつお節 (※コンタミネーション:さば)、☆だし昆布 (※コンタミネーション:小麦・大豆・くるみ・落花生・ごま・えび、☆いわし煮干し厚削り (※コンタミネーション:さば))
★	7大アレルゲン除去献立 除去の対象となるアレルゲンは、表示義務のある卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生 の7品目です。その他のアレルゲンについては対象外となります。毎月献立表の使用食材料をよくご確認くださいませますようお願い致します。 ※『学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)』に基づき実施するため、上記7品目であっても調味料やだし、油等にごく微量に含まれるアレルゲンについては除去の対象外です。
◆	アレルギー対応食提供日 アレルギー対応食の対象者に、対応食が提供されます。対応食の使用食材料については、対象者に別途お渡ししている献立表をご覧ください。なお、除去の対象となるのはアレルギー対応食のみです。提供日以外の献立には卵や乳が含まれる場合がありますので、使用食材料欄を必ずご確認ください。

【注意事項】	
<ul style="list-style-type: none"> 都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 表記が無くても、味の調整のため食塩・砂糖を使用することがあります。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 ちりめんじゃこなどの小魚や海藻類には、甲殻類を含む場合があります。 コンタミネーション等に関する情報は、業者から開示されている情報のみを記載しています。記載の無い食材全てがコンタミネーションを含まないわけではありませんのでご注意ください。 	
<p>※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していませんが、アレルゲンとなる食材等が意図せずして混入してしまうことを言います。(例:同じ工場内で使用している、同じ製造ラインで使用している等)</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理場内における調理過程でのコンタミネーション及びキャリーオーバーについては記載しておりません。 中学校の献立で使われていない食材であっても、小学校の献立で使用している場合があります。交差の無いよう注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。 	

★献立表は市のホームページからも確認できます。(ホーム→子育て・教育・学び→学校給食)