

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	こんだて めい	こんだて しょうがっこう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応 項目	卵・ 乳 除去 食	卵・ 乳 除去 食
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)			
★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
1	(水)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	630	26.6			
			みそしる	〇干しわかめ 木綿豆腐(大豆) 長ねぎ だいこん にんじん たまねぎ 〇白みそ 〇赤みそ ☆いわし煮干し厚削り					
			さばのあまからやき	さば切身 (※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳・いか・ごま・鮭・さば・大豆・りんご・ゼラチン) しょうが 三温糖 〇醤油 〇ウスターソース 〇料理酒 でん粉 なたね油					
			きりぼしだいこんのもの	切干大根 いんげん 油揚げ (大豆) にんじん 〇醤油 砂糖 〇料理酒 〇みりん風味調味料 〇和風だし なたね油					
2	(木)	●	じごなうどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩・小麦たんぱく】 (※コンタミネーション:そば・卵)	648	27.9			
			きのこうどん	鶏肉 しめじ えのきたけ まいたけ エリンギ 〇干しいたけ にんじん 油揚げ (大豆) 長ねぎ こまつな 〇和風だし 〇醤油 〇みりん風味調味料 〇料理酒 でん粉 なたね油 ごま油					
			きびなごのサクサクやき 2ひき	きびなごサクサク焼き【きびなご・小麦粉・植物性油脂・澱粉・醤油(小麦・大豆)・みりん・発酵調味料・コーンフラワー・食塩・砂糖・植物性たん白(大豆)・生姜・粉末醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・膨張剤】 (※コンタミネーション:えび・さば・ごま) なたね油					
			れんこんとちくわのいために	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) れんこん にんじん 〇焼きちくわ 白いりごま 砂糖 〇醤油 一味唐辛子 なたね油 でん粉					
★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
3	(金)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	616	22.8			
			マーボー豆腐	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) 押し豆腐(大豆) 〇たけのこ水煮 にんじん 長ねぎ なら 〇干しいたけ しょうが にんにく 〇オイスターソース 〇中華スープの素 〇甜麺醤 〇豆板醤 砂糖 〇醤油 でん粉 なたね油 ごま油					
			やさしいため	ハム【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】 (※コンタミネーション:鶏肉・牛肉・大豆・小麦) キャベツ にんじん ピーマン 〇中華スープの素 食塩 こしょう なたね油					
			ミックスゼリー	ダイゼリー(りんご)【りんご果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・砂糖・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・乳酸Ca・香料・クエン酸鉄Na】 (※コンタミネーション:卵・乳・オレンジ・キウイ・大豆・もも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま) ダイゼリー(グレープ)【ぶどう果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水あめ・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・クエン酸鉄Na】 (※コンタミネーション:卵・乳・オレンジ・キウイ・大豆・もも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま) ダイゼリー(なし)【なし果汁・糖類・ゲル化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・ドロマイト】 (※コンタミネーション:小麦・卵・乳) レモンシロップ【果糖ぶどう糖液糖・レモン果汁・還元でんぷん分解物・はちみつ・ビタミンC・酸味料・甘味料・紅花色素・香料】					
★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
おつきみ こんだて			ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	624	25.2			
			だんごじる	だんご【うるち米・もち米】 鶏肉 にんじん だいこん こまつな ちらしかまぼこ【いとよりだい・かぼちゃペースト・馬鈴薯でん粉・砂糖・発酵調味料・食塩・根昆布だし】 (※コンタミネーション:卵・小麦・えび・いか・大豆・山羊) 〇薄口醤油 〇料理酒 食塩 〇和風だし					
6	(月)	●	うさぎがたりやきハンバーグ	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・酵母エキス・食塩・トマトペースト・ぶどう糖・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・加工でん粉・炭酸Ca・セルロース・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) 〇醤油 砂糖 〇みりん風味調味料 〇料理酒 でん粉					
			とりごぼうごはんのぐ	鶏肉 ごぼう にんじん たまねぎ いんげん 〇和風だし 〇醤油 なたね油 食塩 こしょう					
7	(火)	●	コッペパン	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・マーガリン・砂糖・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC(原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	636	26.8			
			ミートソーススパゲティ	スパゲッティ(小麦) 豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) 〇脱脂大豆 にんじん たまねぎ にんにく グリンピース ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 〇ケチャップ 〇中濃ソース 〇ハヤシルウ 〇デミグラスソース 〇チキンスープストック 〇赤ワイン こしょう なたね油 食塩 砂糖					
			やきフランク	〇レバー入りフランク なたね油					
			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					
★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
8	(水)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	655	31.5			
			チンゲンサイととうふのスープ	木綿豆腐(大豆) 鶏肉 しめじ 〇なると チンゲンサイ 〇豚がらスープ 〇中華スープの素 食塩 こしょう 〇醤油 ごま油 なたね油					
			いかのカルピソース	いか切身 でん粉 なたね油 〇料理酒 にんにく こねぎ 〇醤油 〇コチュジャン ごま油 〇みりん風味調味料 白いりごま 砂糖					
			ちゅうかスタミナのため	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) にんにく しょうが たまねぎ にんじん こまつな 切干大根 ごま油 〇料理酒 〇醤油 砂糖 白いりごま 〇甜麺醤					
9	(木)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	647	23.0			◆◆
			ホワイトカレー	鶏肉 たまねぎ にんじん じゃがいも にんにく クミン 〇カレー粉 でん粉 牛乳 〇豚がらスープ 〇ホワイトルウ ホワイトカレールウ【小麦粉・パーム油・粉末水あめ・ぶどう糖・食塩・砂糖・脱脂粉乳・クミン末・オニオンパウダー・コリアンダー末・チキンエキス(鶏肉)・ガーリックパウダー・カルダモン末・唐辛子粉・ターメリック末・調味料・香辛料抽出物】 〇クリームポタージュ 粉チーズ(乳) なたね油					
			カラフルソー	鉄強化ウインナー【豚肉・食塩・砂糖・香辛料・パン酵母】 (※コンタミネーション:鶏肉・乳・大豆) キャベツ にんじん ピーマン 〇コンソメ 食塩 こしょう なたね油					
			リングバイン 2こ	リングバイン缶【リンアップル・砂糖・クエン酸】					
★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
10	(金)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	643	22.7			
			はくさいのスープ	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) はくさい にんじん たまねぎ しめじ なたね油 〇薄口醤油 〇コンソメ 食塩 こしょう					
			レバーとポテのリアナソース	豚レバー下味でん粉付き【豚レバー・でん粉・香辛料・しょうゆ(小麦・大豆)・砂糖・米発酵調味料】 じゃがいも なたね油 〇ケチャップ 〇中濃ソース 砂糖					
			にんじんとだいこんのサラダ	にんじん だいこん					
			↑ドレッシング	〇フレンチドレッシング					
14	(火)	●	ふりかけ	〇おおかふりかけ	618	32.2			
			しょくパン	食パン【輸入小麦粉・県産小麦粉・国産小麦粉・マーガリン・砂糖・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC(原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)					
			チキンブロス	鶏肉 キャベツ にんじん たまねぎ だいこん アルファ米【うるち米】 〇豚がらスープ 〇薄口醤油 食塩 こしょう ローリエ なたね油					
			オムレツ	オムレツ【鶏卵・砂糖・大豆油・食塩・醸造酢・加工デンプン・酸味料】 (※コンタミネーション:卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン) なたね油					
			スラッピージョー	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) 〇脱脂大豆 たまねぎ ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 〇ケチャップ 〇ウスターソース 砂糖 食塩 〇コンソメ にんにく 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) なたね油					
スライスチーズ	スライスチーズ【ナチュラルチーズ(乳)・乳化剤・重曹】								
★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
15	(水)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	608	26.0			
			せんざりやさいのすましじる	鶏肉 だいこん にんじん ごぼう みずな 〇干しいたけ 〇薄口醤油 〇料理酒 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節					
			ぶたにくのしょうがやき	豚肉 〇料理酒 なたね油 しょうが 〇みりん風味調味料 〇醤油 砂糖 でん粉					
			こまつなのあえもの	こまつな もやし にんじん					
			↑ドレッシング	〇ごまクリーミードレッシング					
16	(木)	●	じごなうどん	地粉うどん【県産小麦粉・食塩・小麦たんぱく】 (※コンタミネーション:そば・卵)	617	23.8			◆◆
			けんちんうどん	鶏肉 だいこん ごぼう こまつな にんじん 長ねぎ 油揚げ (大豆) 〇和風だし 〇醤油 〇みりん風味調味料 〇料理酒 なたね油 ごま油					
			こまつなキャロットケーキ	小麦粉 鶏卵 にんじんペースト こまつなペースト (※コンタミネーション:大豆) なたね油 食塩 砂糖 ベーキングパウダー (※コンタミネーション:小麦) レーズン【レーズン・食物油脂】 シナモン					
			きのこのいそかあえ	えのきたけ しめじ キャベツ にんじん きゅうり					
↑たれ	〇焼きのり 〇穀物酢 砂糖 〇醤油 ごま油								
★8大アレルギー除去献立 ※裏の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。									
17	(金)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	657	26.3			
			とんじる	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) 木綿豆腐(大豆) じゃがいも だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう 〇赤みそ 〇白みそ ごま油 ☆いわし煮干し厚削り					
			さんまのかばやき	さんま開き醤油付き (※コンタミネーション:小麦・大豆・さば・鮭・えび・いか・ごま・乳) なたね油 〇醤油 砂糖 〇和風だし 一味唐辛子					
			はくさいのびたし	はくさい にんじん 〇さつまあげ しょうが 〇醤油 〇みりん風味調味料 〇かつお節					

アメリカの
りょうり

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆ う	こんだてめい	こんだて しょうじょうざいりょう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応食提供	
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵 乳 除去 食	豚 肉 除去 食
20	(月)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	636	29.2	◆	◆
			レタスとたまごのちゅうかスープ	レタス 豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) 鶏卵 ○たけのこ水煮 きくらげ 長ねぎ にんじん ○醤油 食塩 ○豚がらスープ ○中華スープの素 こしょう ○料理酒 なたね油 ごま油 でん粉				
			ヤンニョムチキン	鶏肉 ○料理酒 なたね油 でん粉 長ねぎ にんにく 白いりごま ○ケチャップ 砂糖 ○醤油 ○みりん風味調味料 ○コチュジャン ごま油				
			パンサンスー	緑豆春雨 キャベツ こまつな きゅうり にんじん				
			↑たれ	○醤油 砂糖 ○中華スープの素 ○穀物酢 ごま油 白いりごま 食塩				
21	(火)	●	こどもパン	こどもパン【輸入小麦粉・国産小麦粉・国産小麦粉・砂糖・ショートニング・イースト・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	668	31.4	◆	◆
			のむヨーグルト	飲むヨーグルト【脱脂粉乳・砂糖異性化液糖・イソマルトオリゴ糖シロップ・全粉乳・食物繊維・乳たんぱく質濃縮物・ミルクカルシウム (乳)・香料 (乳)・ピロリン酸鉄】 (※コンタミネーション:りんご・もも)				
			あきのシチュー	鶏肉 さつまいも たまねぎ にんじん しめじ グリンピース 粉チーズ (乳) こしょう ○白ワイン ○コンソメ ○有塩バター (乳) なたね油 小麦粉 生クリーム (乳) 牛乳 豆乳 (大豆) 食塩				
			さけのまろやかやき	塩鮭切り身 (※コンタミネーション:小麦・いか・さけ・さば・大豆) なたね油 ○白みそ ○穀物酢 ○半固形状ドレッシング				
			コーンサラダ	ホールコーン きゅうり にんじん ブロッコリー				
			↑ドレッシング	○柚子ドレッシング				
			★8大アレルギー除去献立 ※下の8大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください。					
22	(水)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			わかめともやしのちゅうかスープ	○干しわかめ もやし 豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) にんじん こまつな きくらげ ○豚がらスープ ○薄口醤油 食塩 ○中華スープの素 ごま油 にんにく				
			チヂミ	チヂミ【米粉・ねぎ・豚肉・鶏肉・にんじん・しょうゆ (大豆)・植物油・食塩】 なたね油				
			↑たれ	○醤油 砂糖 ○穀物酢				
			ホイコーロウ	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) にんじん キャベツ 長ねぎ しょうが ○甜麺醤 ○オイスターソース ○料理酒 ○醤油 ごま油 こしょう なたね油 でん粉				
23	(木)	●	ちゅうかめん	中華麺【輸入小麦粉・国産小麦粉・食塩・かんすい】 (※コンタミネーション:そば・卵)	664	27.5	◆	◆
			ながさきちゃんぽん	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) いか短冊 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・落花生・牛肉・豚肉・鶏肉・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) むきえび(※コンタミネーション:えび・かに・いか) ○なると ○料理酒 キャベツ もやし にんじん チンゲンサイ ○たけのこ水煮 きくらげ にんにく しょうが チャンボンスープの素【畜肉エキス (乳)・小麦・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉)・野菜エキス・魚介エキス・食塩・砂糖・醤油 (小麦・大豆)・香辛料・調味料】 ○中華スープの素 白すりごま ごま油 なたね油 こしょう 食塩 ○醤油				
			はるまき	春巻【粒状植物性たん白 (大豆)・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・しょうゆ (小麦・大豆)・植物油 (ごま・大豆)・でん粉・はるさめ・砂糖・鶏肉・小麦粉 ショートニング (大豆)・オイスターソース (小麦)・香辛料・乾燥しいたけ・粉あめ・粉末油脂・食塩・グルテン (小麦)・加工でんぷん・ソルビット・調味料・乳化剤・増粘剤】 なたね油				
			コロコロだいこん	きゅうり だいこん				
			↑ドレッシング	○青じそドレッシング				
24	(金)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	649	26.6		
			せんべい	鶏肉 ごぼう にんじん こまつな ○干しいたけ だいこん 南部せんべい【小麦粉・食塩・重曹】 (※コンタミネーション:落花生・乳・卵) ○醤油 ○料理酒 食塩 ☆かつお節 ☆だし昆布				
			いかけソフライ	いかけソフライ【いか・キャベツ・にんじん・パン粉 (小麦・大豆)・粒状植物性たん白 (大豆)・おろししょうが・砂糖・にんにくペースト・粉末しょうゆ (小麦・大豆)・食塩・香辛料・小麦粉・植物油 (大豆)・加工デンプン (大豆)・ドロマイト・ピロリン酸鉄・硫酸Ca・乳化剤・クエン酸・香料】 (※コンタミネーション:えび・卵・乳) なたね油				
			↑ソース	○中濃ソース				
なすとなまあげのみそに	なす 生揚げ (大豆) 豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) 長ねぎ ○赤みそ ○醤油 砂糖 ○料理酒 ○和風だし でん粉 なたね油 ごま油							
27	(月)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	624	22.8		
			キムチなべ	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) トッポギ【米・じゃがいもでん粉・食塩・酒精】 はくさい しめじ 長ねぎ にら しらたき だいこん にんじん 白菜キムチ【白菜・玉ねぎ・にんじん・糖類・唐辛子・魚醤・食塩・でん粉・にんにく】 ○和風だし 白すりごま なたね油 ○みりん風味調味料 食塩 ○豆板醤 ○醤油				
			やきぎょうざ 2こ	餃子【キャベツ・豚肉・豚脂・粒状小麦蛋白・パン粉 (小麦)・馬鈴薯でん粉・にら・ポークエキス (豚肉)・砂糖・食塩・醤油 (小麦・大豆)・オイスターソース (大豆)・こしょう】 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) なたね油				
			↑しょうゆ	ボトル醤油【大豆・小麦・食塩】				
			ナムル	もやし きゅうり えのきたけ にんじん				
			↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング				
28	(火)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	605	29.8		
			ABCスープ	アルファベットマカロニ (小麦) 鶏肉 にんじん たまねぎ こまつな しめじ なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう				
			あじのトマトソース	塩あじ切身 (※コンタミネーション:いか・さば・鮭・えび・卵・乳・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン) なたね油 ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 ○ケチャップ たまねぎ にんにく ○赤ワイン ○チキンスープストック 食塩 砂糖 でん粉				
			もやしのカレーソテー	○レバー入りウインナー もやし ピーマン にんじん ○カレー粉 ○コンソメ 食塩 こしょう なたね油				
29	(水)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	603	19.5		
			つみれじる	つみれ【いわし・玉ねぎ・しょうが・でん粉加工品・砂糖・食塩・発酵調味料・こしょう・植物油 (大豆)・加工でん粉・乳化剤・製造溶剤】 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・かに・いか・鶏肉・豚肉・ゼラチン・大豆・魚醤) にんじん だいこん 長ねぎ ○薄口醤油 食塩 ☆だし昆布 ☆かつお節				
			コロケ	ミートコロケ【馬鈴薯・豚肉・たまねぎ・砂糖・発酵調味料・醤油 (小麦・大豆)・食塩・マーガリン (大豆)・こしょう・パン粉 (小麦)・小麦粉・とうもろこしでん粉・大豆たんぱく・菜種油】 (※コンタミネーション:卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごま) なたね油				
			↑ソース	○中濃ソース				
			どろろけしめじ	押し豆腐 (大豆) 油揚げ (大豆) にんじん ごぼう ○干しいたけ こんにゃく いんげん ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 ごま油				
30	(木)	●	ちゅうかめん	中華麺【輸入小麦粉・国産小麦粉・食塩・かんすい】 (※コンタミネーション:そば・卵)	657	29.1		
			しょうゆラーメン	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) にんにく しょうが なたね油 たまねぎ 長ねぎ キャベツ こまつな ○豚がらスープ ○中華スープの素 ○醤油 食塩 ごま油 こしょう				
			にくまん	肉まん【小麦粉・豚肉・玉ねぎ・たけのこ・砂糖・醤油 (小麦・大豆)・ラード (豚肉・大豆)・パン粉 (小麦)・イースト・加工澱粉・ベーキングパウダー・しいたけ・ごま油・食塩・生姜パウダー・こしょう】 (※コンタミネーション:乳・卵・牛肉・えび・鶏肉・ゼラチン・りんご)				
			かき	柿				
ハロウィン こんだて	●	くろパン	黒パン【輸入小麦粉・国産小麦粉・加工黒糖・ビート糖・マーガリン・イースト・タピオカ澱粉・食塩・小麦たんぱく・ビタミンC (原材料の一部に大豆を含む)】 (※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	636	24.8			
		かぼちやいりとうやうチャウダー	○レバー入りウインナー たまねぎ かぼちや はくさい しめじ パセリ ○コンソメ 食塩 こしょう 豆乳 (大豆) ○ホワイトルウ なたね油					
		ようふうたまごやきのケチャップソース	スパニッシュオムレツ【鶏卵・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん・無塩せきハム (豚肉)・砂糖・植物油 (大豆)・食塩・醸造酢・香辛料・乾燥パセリ・加工でん粉・酸味料】 (※コンタミネーション:卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン) なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖					
●	ブロッコリーのガーリックソテー	ブロッコリー ○ツナフレーク キャベツ にんにく 食塩 ○薄口醤油 こしょう なたね油						
基準栄養価 (小学校の基準は3・4年生が基準になっています。)					650	24		

【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	だしで使用する食材です。☆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)
★	8大アレルギー除去献立	除去の対象となるアレルギーは、表示義務のある卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみの8品目です。その他のアレルギー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ようお願いします。 ※『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8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ギーについては除去の対象外です。
◆	アレルギー対応食提供	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】

- 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。
- ※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、アレルギー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)
- 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。
- 小学校の献立で使われていない食材であっても、中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)