

10月

中学校 献立表

令和7年

吉川市立学校給食センター

日	曜日	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 除去食料	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。					818	32.4		
1	(水)	●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			みそ汁	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				
			鶏肉の唐揚げ 2個	鶏肉 〇料理酒 〇醤油 しょうが にんにく でん粉 なたね油 もち粉				
			切干大根の煮物	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				
★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。					805	33.8		
2	(木)	●	地粉うどん	地粉うどん【果産小麦粉・食塩・小麦たんぱく】(※コンタミネーション:そば・卵)				
			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揚げ 2匹	きびなごサクサク揚げ【きびなご・小麦粉・植物油・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・植物性たんぱく(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炒め煮	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。					825	28.9		
3	(金)	●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			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 たら 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				
			野菜炒め	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。					865	33.4		
お月見献立		●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			団子汁	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・山芋) 〇薄口醤油 〇料理酒 食塩 〇和風だし				
6	(月)	●	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・粒状植物性たんぱく(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				
			鶏ごぼうご飯の具	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				
★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。					842	34.0		
7	(火)	●	コッペパン	コッペパン【輸入小麦粉・果産小麦粉・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)				
			ミートソーススパゲティ	スパゲティ(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 〇ハヤシルー 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				
			焼きフランク	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。					809	39.4		
8	(水)	●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・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 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				
			あじの香味ソース	あじ切身 なたね油 長ねぎ にんにく しょうが 〇醤油 〇コチュジャン 砂糖 〇料理酒 〇みりん風味調味料 〇豆板醤 ごま油 でん粉				
			中華スタミナ炒め	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				
★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。					854	29.4	◆	◆
9	(木)	●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			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 〇ホワイトルー ホワイトカレールー【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				
			カラフルソテー	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個	リングバイン缶【バインアップル・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。					852	29.0		
10	(金)	●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			白菜のスープ	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				
			レバーとポテトのマリアソース	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				
			にんじんと大根のサラダ	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				
			ふりかけ	〇おおかふりかけ				
★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。					815	40.1		
14	(火)	●	食パン	食パン【輸入小麦粉・果産小麦粉・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。					800	27.7		
15	(水)	●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			千切り野菜のすまし汁	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				
			さんまのかば焼き	さんま開き濃粉付き(※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				
			小松菜の和え物	こまつな もやし にんじん				
			↑ドレッシング	〇ごまクリームドレッシング				
★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。					809	30.2	◆	◆
16	(木)	●	地粉うどん	地粉うどん【果産小麦粉・食塩・小麦たんぱく】(※コンタミネーション:そば・卵)				
			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				
			小松菜キャロットケーキ	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				
			きのこの磯香和え	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。					833	35.8		
17	(金)	●	ご飯	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			豚汁	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				
			さばの甘辛焼き	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 なたね油				
			白菜の煮びたし	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				

日	曜日	牛乳	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応食提供日	
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵・乳除去食	卵・乳除去食
20	(月)	●	ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	837	31.2	◆	◆
			レタスと卵の中華スープ	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 にんにく ○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				
			チヂミ	チヂミ【米粉・ねぎ・豚肉・鶏肉・にんにく・しょうゆ (大豆)・植物油・食塩】 なたね油				
			↑たれ	○醤油 砂糖 ○穀物酢				
			ホイコウロウ	豚肉 (※コンタミネーション:牛肉・豚肉・鶏肉) にんにく キャベツ 長ねぎ しょうが ○甜麺醬 ○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				
21	(火)	●	こどもパン	こどもパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・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)	852	32.5	◆	◆
			飲むヨーグルト	飲むヨーグルト【脱脂乳粉・砂糖異性化液糖・イン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)				
			秋のシチュー	鶏肉 さつまいも たまねぎ にんにく 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				
			鮭フライ	鮭フライ【白鮭・パン粉 (小麦・大豆)・食塩・植物油・加工でん粉・増粘剤】 なたね油				
			バックソース	○中濃ソース				
			コーンサラダ	ホールコーン きゅうり にんにく ブロッコリー				
			↑ドレッシング	○柚子ドレッシング				
22	(水)	●	★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。		826	35.6		
			ご飯	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				
			わかめとやしの中華スープ	○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) にんにく 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				
			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 きゅうり にんにく				
23	(木)	●	中華麺	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)	821	33.6	◆	◆
			長崎ちゃんぽん	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) わきえび (※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 にんにく チンゲンサイ ○たけのこ水煮 きくらげ にんにく しょうが チャンポンスープの素【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				
			春巻	春巻【粒状植物性たん白 (大豆)・たけのこ・たまねぎ・にんにく・キャベツ・植物油 (ごま・大豆)・しょうゆ (小麦・大豆)・でん粉・はるさめ・小麦粉・ショートニング (大豆)・鶏肉・砂糖・酵母エキス・オイスターソース (小麦)・香辛料・ホタテ貝エキス・乾燥しいたけ・粉あめ・粉末油脂・食塩・グルテン (小麦)・加工でん粉・ソルビトール・調味料・乳化剤・増粘剤】 なたね油				
			コロコロ大根	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)	●	青森県の郷土料理	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	893	38.7		
			せんべい汁	鶏肉 ごぼう にんにく 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				
			豚肉の塩こうじ焼き	豚肉 なたね油 ○料理酒 吉川産塩こうじ【米・塩】 (※コンタミネーション:大豆) 長ねぎ ごま油 レモン果汁【レモン・香料】 ○中華スープの素 こしょう 食塩				
			なすと生揚げのみそ煮	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)	●	韓国料理	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	838	28.1		
			キムチ鍋	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 にんにく 白菜キムチ【白菜・玉ねぎ・にんにく・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				
			揚げ餃子 2個	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				
			ナムル	もやし きゅうり えのきたけ にんにく				
			↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング				
28	(火)	●	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	823	33.1			
			ABCスープ					アルファベットマカロニ (小麦) 鶏肉 にんにく 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
			いかのトマトソース					いか切身 でん粉 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
			もやしのカレーソテー					○レバー入りウインナー もやし ビーマン にんにく ○カレー粉 ○コンソメ 食塩 こしょう なたね油
29	(水)	●	鳥取県の郷土料理	精白米 強化米 (※コンタミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	814	25.3		
			つみれ汁	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・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) にんにく 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・どうもろこしでん粉・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				
			どんどろけ飯の具	押し豆腐 (大豆) 油揚げ (大豆) にんにく 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)	●	中華麺	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)	809	35.8		
			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				
			肉まん	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・加工濃粉・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) 柿				
			柿	柿				
ハロウィン 献立	(金)	●	黒パン	黒パン【輸入小麦粉・県産小麦粉・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)	869	30.8		
			かぼちゃ入り豆乳チャウダー	○レバー入りウインナー たまねぎ かぼちゃ はくさい しめじ バセリ ○コンソメ 食塩 こしょう 豆乳 (大豆) ○ホワイトルウ なたね油				
			洋風玉子焼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・にんにく・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				
31	(金)	●	吉川産お米のムース	吉川産お米のムース【豆乳加工食品 (大豆)・水あめ・砂糖・水溶性食物繊維・米粉・乳化剤・香料・乳化剤 (大豆)・pH調整剤・セルロース・ピロリン酸第二鉄】 (※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)	830	31.0		
			基準栄養価					

【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】

- 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ないけれども、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いません。
- 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)