

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)	卵除去食	乳除去食	卵・乳除去食				
19	(月)	●	★9大アレルゲン除去献立 ※下の9大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。		845	35.8							
			ご飯	○白飯									
			豚汁	豚肉 木綿豆腐(大豆) だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう こんにゃく ○赤みそ ○白みそ ごま油 ○和風だし									
			さばの甘辛焼き	さば切身 しょうが 三温糖 ○醤油 ○ウスターソース ○料理酒 なたね油									
			磯香和え	キャベツ にんじん いんげん									
↑たれ	焼きのり ○穀物酢 砂糖 ○醤油 ごま油												
20	(火)	●	★9大アレルゲン除去献立 ※下の9大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。		820	33.3							
			ご飯	○白飯									
			コーンの中華スープ	豚肉 にんじん ホールコーン とうもろこしペースト こまつな きくらげ でん粉 ○中華スープの素 ○料理酒 食塩 こしょう ごま油									
			ヤンニウムチキン	鶏肉 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 ○料理酒 ○コチュジャン ごま油									
			中華サラダ	もやし きゅうり にんじん									
↑ドレッシング	○棒棒鶏ドレッシング												
21	(水)	●	ご飯	○白飯	804	36.4	◆		◆				
			みぞれ汁	豚肉 木綿豆腐(大豆) えのきたけ みずな だいこん にんじん 食塩 ○薄口醤油 ○和風だし でん粉									
			笹かまぼこの天ぷら	笹かまぼこ【スケソウダラ・でん粉・砂糖・食塩・みりん・清酒】 小麦粉 なたね油									
			↑天つゆ	○醤油 ○みりん風味調味料 ○和風だし									
			吉川ねぎ夫の混ぜご飯の具	鶏肉 長ねぎ ○干しいたけ 炒り卵【鶏卵・上新粉・砂糖・でん粉・植物油(大豆)・食塩・醸造酢】 こしょう ○中華スープの素 ○醤油 食塩 砂糖 ○赤みそ なたね油 ごま油									
22	(木)	●	中華麺	○中華麺	801	29.9	◆		◆				
			塩ラーメン	豚肉 もやし にんじん 長ねぎ こまつな きくらげ にんにく 塩ラーメンスープ【食塩・かつお節・こんぶ・還元水あめ・食用油脂(鶏肉・豚肉)・醤油(小麦・大豆)・豚がらスープ・魚介エキス・醸造酢(小麦)・L-グルタミン酸ナトリウム・5リボヌクレオチド二ナトリウム・コハク酸二ナトリウム】 ○中華スープの素 食塩 こしょう なたね油 ごま油 ○豚がらスープ									
			小松菜キャロットケーキ	鶏卵 なたね油 にんじんペースト こまつなペースト 小麦粉 食塩 砂糖 ペーキングパウダー シナモン レーズン【レーズン・植物油脂】									
			パンサンスー	緑豆春雨 チンゲンサイ 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									
23	(金)	●	コッペパン	○コッペパン	794	32.5							
			ミネストローネ	○レバー入りウインナー じゃがいも キャベツ にんじん こまつな なたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう ダイストマト缶【トマト・トマトピューレ・クエン酸】 トマトピューレ 砂糖 ○白ワイン ローリエ									
			肉団子の照り焼きソース 2個	肉団子【鶏肉・玉ねぎ・パン粉(小麦・乳・大豆)・液卵白(卵)・粉末状植物性たん白(大豆)・粒状植物性蛋白(大豆)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・チキンエキス調味料(小麦・ごま・大豆・鶏肉)・食塩・香辛料・なたね油・加工でん粉・調味料】 なたね油 ○醤油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 でん粉									
			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 たまねぎ にんにく 食塩 ○薄口醤油 こしょう なたね油									
26	(月)	●	★9大アレルゲン除去献立 ※下の9大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。		846	34.3							
			ご飯	○白飯									
			わかめのみそ汁	○干しわかめ 鶏肉 だいこん にんじん ごぼう 長ねぎ ○赤みそ ○白みそ ○和風だし									
			鶏肉の唐揚げ 2個	鶏肉 ○料理酒 ○醤油 しょうが にんにく でん粉 なたね油									
			白菜の煮びたし	はくさい にんじん 油揚げ(大豆) しょうが ○醤油 ○みりん風味調味料 ○かつお節									
ふりかけ	○おかかふりかけ												
27	(火)	●	こどもパン	○こどもパン	843	33.3							
			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 ブロッコリー しめじ なたね油 ○薄口醤油 ○コンソメ 食塩 こしょう									
			フランクのケチャップソース	○レバー入りフランク なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース 砂糖									
			コーンサラダ	ホールコーン きゅうり にんじん いんげん									
			↑ドレッシング	○イタリアンドレッシング									
28	(水)	●	ご飯	○白飯	857	26.6							
			中華大根スープ	鶏肉 だいこん チンゲンサイ にんじん きくらげ こしょう ○豚がらスープ ○醤油 なたね油 ごま油 食塩 ○中華スープの素 でん粉									
			春巻	春巻【豚肉・小麦粉・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・醤油(小麦・大豆)・ラード(豚肉)・油脂加工品・粉末水あめ・でん粉・春雨・香味油(豚肉)・ショートニング(大豆)・植物油脂・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】 なたね油									
			ホイコウロウ	豚肉 キャベツ ピーマン 長ねぎ しょうが ○醤油 ○赤みそ ○豆板醤 砂糖 ○料理酒 ○中華スープの素 こしょう なたね油 でん粉 ごま油 ○甜麺醤									
29	(木)	●	★9大アレルゲン除去献立 ※下の9大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください。		804	30.8							
			ご飯	○白飯									
			カレーマーマー	豚肉 ○料理酒 押し豆腐(大豆) たまねぎ にら ○干しいたけ しょうが ○でん粉カレールウ ○豆板醤 ○豚がらスープ ○中華スープの素 ○ケチャップ ○醤油 砂糖 食塩 でん粉 なたね油									
			野菜炒め	鶏肉 にんにく なたね油 にんじん もやし こまつな ごま油 ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩 白いりごま									
			柿	柿									
30	(金)	●	食パン	○食パン	833	31.3							
			かぼちゃ入り豆乳チャウダー	鶏肉 たまねぎ かぼちゃ 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									
			はんぺんフライ	はんぺんフライ【魚肉すり身・液卵白(卵)・植物油脂・発酵調味料・砂糖・食塩・香辛料・パン粉(小麦)・水あめ・コーンフラワー・加工でん粉・調味料・増粘剤・リン酸塩・乳化剤】 なたね油									
			↑ソース	○中濃ソース									
			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】 キャベツ にんじん ピーマン ○コンソメ 食塩 こしょう なたね油									
【各メニューの原材料の説明】							基準栄養価		830	34.2			

【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。毎年度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。原料表は年度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、☆だし昆布、☆いわし煮干し厚削り
★	9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・カシューナッツ の9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いただき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9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。 ※令和10年3月31日までに製造、加工、輸入、販売される加工食品のアレルギー表示については、カシューナッツが明記されていない場合があります。
◆	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。 ・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)