



Table with columns for Date, Day, Meal, Dish Name, Ingredients, Allergen Info, Energy, Protein, and Allergen Exclusion. Includes allergen-free notices for several days.

日	曜日	使用しているアレルギー対応食品	牛乳	おかず	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応食品提供日			
						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵除去	乳除去		
16	(水)	スプーン	●	ご飯 カレーマールポ ささみのレモンソース 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) 豚肉 押し豆腐 (大豆) 豆板醤 玉ねぎ にら しょうが 砂糖 でん粉なたね油 ○料理酒 ○カレー粉 ○カレールウ ○豚ガラスープ ○中華スープの素 ○ケチャップ ○醤油 鶏肉 ○レモン果汁 でん粉なたね油 砂糖 ○醤油 なし	840	35.5				
17	(木)		●	ご飯 飛鳥汁 鮭のマヨネーズ焼き 切干大根の煮物	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 木綿豆腐 (大豆) 牛乳 ○和風だし ○赤みそ ○白みそ にんじん キャベツ だいこん 長ねぎ 塩鮭 (※コンタミネーション:小麦・えび・いか・さけ・さば・大豆・ごま)なたね油 ○マヨネーズ ○穀物酢 ○白みそ 油揚げ (大豆) 切干大根 いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) にんじん 砂糖 ○みりん風味調味料なたね油 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし	825	37.1	◆			
18	(金)	スプーン	●	ご飯 マカロニスープ 豚肉の赤ワインソース コーンといんげんのソテー	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) 鶏肉 こまつな にんじん 玉ねぎ しめじ シェルマカロニ (小麦)なたね油 ○醤油 ○こしょう ○コンソメ ○チキンスープストック 食塩 豚肉 玉ねぎ すりおろしりんご【りんご・酸化防止剤】(※コンタミネーション:乳・小麦・大豆・もも) マッシュルーム 砂糖なたね油 ○ケチャップ ○赤ワイン ○醤油 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) ○ホールコーン いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) オリーブオイル 食塩 ○こしょう	842	34.3				
23	(水)	スプーン	●	ご飯 中華団子スープ 春巻 中華野菜炒め	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) ミートボール【鶏肉・玉ねぎ・パン粉 (乳・小麦・大豆)・豚脂・ペースト状植物性たん白 (小麦)・粒状植物性たん白 (大豆)・粉末状植物性たん白 (大豆)・でん粉・食塩・砂糖・発酵調味料・チキンエキス・香辛料・しょうが・加工でん粉・リン酸塩・調味料・大豆油】(※コンタミネーション:卵・牛肉・やまいも・オレンジ・りんご・ゼラチン・ごま) はくさい にんじん チンゲンサイ 長ねぎ 春雨 でん粉 ごま油 ○醤油 ○中華スープの素 食塩 ○こしょう 春巻【キャベツ・たまねぎ・人参・豚脂・春雨・大豆たんぱく・醤油 (大豆・小麦)・馬鈴薯澱粉・食塩・砂糖・ブドウ糖・菜種油・チキンエキス調味料 (鶏肉)・にら・干し椎茸・コショウ・にんにく・小麦粉】(※コンタミネーション:乳・小麦・豚肉・鶏肉・オレンジ・大豆・鮭・かに・えび・いか・ごま)なたね油 豚肉 こまつな にんじん しめじ 玉ねぎ ごま油 でん粉 ○中華スープの素 ○オイスターソース 食塩 ○醤油	838	25.2				
24	(木)		●	地粉うどん きのこうどん たこナゲット 2個 こんにやくサラダ ↑ドレッシング	地粉うどん【県産小麦粉・食塩 (原材料の一部に小麦を含む)】(※コンタミネーション:そば・卵) 豚肉 油揚げ (大豆) ○赤みそ しめじ えのきたけ まいたけ エリンギ ○干ししいたけ にんじん ごぼう 長ねぎ こまつな ○みりん風味調味料 でん粉 ごま油 ○和風だし ○醤油 食塩 ○料理酒 たこナゲット【たこ・いか・タラすり身・小麦粉・小麦澱粉・植物油 (大豆)・砂糖・食塩・みりん風味調味料】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・豚肉・大豆・鮭・かに・えび・いか・ごま)なたね油 キャベツ きゅうり にんじん サラダこんにやく ○おろし玉葱ドレッシング	800	32.9				
25	(金)	スプーン	●	ご飯 ラビオリスープ 鶏肉のトマト煮 さつまいものジャーマンポテト ふりかけ	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) ラビオリ【小麦粉・食塩・豚肉・パン粉 (小麦)・玉ねぎ・ポークエキス (豚肉)・香辛料・酵母エキス】 キャベツ にんじん 玉ねぎ こまつななたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう ○チキンスープストック ○薄口醤油 鶏肉 ○ホールトマト缶 玉ねぎ にんにく オリーブオイル 砂糖 ○赤ワイン ○チキンスープストック ○ケチャップ 食塩 ベーコン【豚かた肉・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 さつまいも 有塩バター (乳) ○コンソメ ○こしょう ○おおかふりかけ	792	34.1				
28	(月)		●	ご飯 すき焼き風煮 笹かまぼこのカレー揚げ もやしとピーマンの和え物 ↑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) 豚肉 焼き豆腐 (大豆) にんじん 玉ねぎ 長ねぎ はくさい えのきたけ しらたき 砂糖なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし 笹かまぼこ【スケソウダラすり身・澱粉・砂糖・食塩・みりん・清酒】(※コンタミネーション:卵・小麦・乳・大豆) 小麦粉なたね油 ○カレー粉 青ピーマン 緑豆もやし ○すりごま醤油ドレッシング	860	35.0				
29	(火)	スプーン		コッペパン 飲むヨーグルト ホワイトシチュー ハムカツ ↑ソース コロコロきゅうり ↑ドレッシング	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・砂糖・マーガリン・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) ジョア(マスカット)【脱脂粉乳・マスカット果汁・還元麦芽糖水あめ・乳酸カルシウム・安定剤・香料・ピロリン酸鉄・甘味料・ビタミンD】 鶏肉 豆乳 (大豆) 牛乳 にんじん 玉ねぎ しめじ じゃがいも 小麦粉 有塩バター (乳)なたね油 パセリ 食塩 ○こしょう ○チキンスープストック ハムカツ【鶏肉・ポテトフレーク・米パン粉・食塩・香辛料・植物繊維・酵母エキス・でん粉・発酵調味料・砂糖・粉末状大豆たん白・鉄含有酵母・加工澱粉・増粘剤】(※コンタミネーション:乳・卵・小麦・豚肉・牛肉・りんご・もも・オレンジ・ごま・ゼラチン)なたね油 ○中濃ソース きゅうり ○青じそドレッシング	771	28.0				
30	(水)	スプーン	●	ご飯 中華大根スープ 白身魚のチリソース 鶏肉のスタミナ炒め	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) 豚肉 こまつな 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 白いりごま ○中華スープの素 ○醤油 食塩 ○こしょう ○豚ガラスープ 白身魚フリッター【ホキ・小麦粉・とうもろこし澱粉・大豆油・ベーキングパウダー】(※コンタミネーション:えび・いか・乳・卵・鶏肉・小麦・大豆・ごま) ○豆板醤 玉ねぎ 長ねぎ ○たけのこ にんにく しょうがなたね油 砂糖 でん粉 ○ケチャップ ○醤油 ○料理酒 鶏肉 にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん 青ピーマンなたね油 砂糖 ○こしょう ○料理酒 ○醤油	805	34.7				
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	だして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)、☆煮干し (※コンタミネーション:小麦・大豆・くるみ・落花生・ごま・えび)等)
★	7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 の7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)