

ひ に ち	よ う び	使用 食材 アレルギー 対応 品目	に ゆ う	おかず	こんだて しょうじょくざいりょう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応品目 卵 乳 除去 食	卵 乳 除去 食
						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
1	(火)	ス プ ー ン	●	ソフトフランスパン	ソフトフランスパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・ショートニング・イースト・砂糖・食塩・小麦たんぱく・モルト・ビタミンC(原材料の一部に小麦・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	667	27.6		
				とうにゅうスープ	鶏肉 豆乳(大豆) はくさい にんじん 玉ねぎ しめじ なたね油 パセリ ○ホワイトルウ ○コンソメ 食塩 ○こしょう				
				ハムカツ	ハムカツ【鶏肉・豚肉・でん粉・砂糖・食塩・香辛料・調味料・リン酸塩・コチニール・酸化防止剤・発色剤・大豆粉・植物油・加工でん粉・微粒酸化ケイ素・パン粉(小麦)・小麦粉・増粘剤】(※コンタミネーション:卵・えび・かに・いか・さけ・さば・ごま) なたね油				
				やきそば	豚肉 あおさ粉 キャベツ にんじん 青ピーマン 蒸し中華麺【小麦粉・食塩・乳油脂(大豆)・植物油(大豆)・グルテン(小麦)・酒精・グリシン・かんすい・カロブ色素・クチナシ色素】 なたね油 ○中濃ソース ○チキンスープストック ○こしょう 焼きそばソース【糖類・食塩・たん白加水分解物・麦芽エキス・香辛料・酵母エキス・植物油】				
2	(水)	●	★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください			642	27.6		
			ごはん	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)					
			うちまめじる	打ち豆(大豆) ☆だし昆布 ☆煮干し ○白みそ だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう 里芋 ○醤油					
			ぶたにくのしょうがやき	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					
			きりぼしだいごんのあえもの	切干大根 キャベツ にんじん きゅうり					
↑たれ	砂糖 ごま油 白すりごま ○醤油 ○穀物酢								
3	(木)	ス プ ー ン	●	ごはん	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)	678	25.0		
				チゲスープ	押し豆腐(大豆) 豚肉 ○赤みそ ○豆板醤 ○甜麺醤 緑豆もやし にんじん 長ねぎ チンゲンサイ きくらげ にんにく しょうが 白すりごま 一味唐辛子 砂糖 ごま油 ○醤油 ○こしょう ○和風だし ○料理酒				
				はるまき	野菜春巻【キャベツ・たまねぎ・にんじん・春雨・豚脂・でん粉・醤油(小麦・大豆)・大豆油・発酵調味料・砂糖・食塩・酵母エキス・香辛料・小麦粉・水あめ・ぶどう糖・乳化剤】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・いか・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・鶏肉・バナナ・りんご・ゼラチン・魚介類) なたね油				
				いためビーフン	ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:鶏肉・牛肉・大豆・小麦) 玉ねぎ にんじん にら ○干しいたけ キャベツ ビーフン【米】 ごま油 なたね油 ○中華スープの素 食塩 ○こしょう ○料理酒 ○薄口醤油 ○オイスターソース				
4	(金)	●	ごはん	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)	631	29.2			
			にくだんごとやさいのもの	ミートボール【鶏肉・たまねぎ・でん粉・豚肉・還元水あめ・植物性たんぱく(大豆)・チキンオイル(鶏肉)・大豆油・食塩・香辛料・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) にんじん 玉ねぎ だいこん スナックえんどう じゃがいも こんにやく 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし					
			あじのさいかみそだれ	あじ切身(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば・鮭・いか・りんご・ごま) 県産赤みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 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					
			コロコロきゅうり	きゅうり					
			↑ドレッシング	○青じそドレッシング					
7	(月)	●	★7大アレルギー除去献立 ※裏の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください			610	23.3		
			ごはん	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)					
			やさいのみそしる	油揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し キャベツ えのきたけ だいこん にんじん こまつな					
			いわしのうめふうみかばやき	いわし濃粉付き(※コンタミネーション:小麦・えび・いか・鮭・さば・大豆) 練り梅【梅・食塩】(※コンタミネーション:さば・大豆) なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○和風だし					
じゃがいものそぼろに	豚肉 玉ねぎ グリンピース じゃがいも しらたき 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 でん粉 ○料理酒 ○和風だし ○薄口醤油								
8	(火)	ス プ ー ン	●	むぎごはん	精白米 強化米 米粒麦(※コンタミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	669	23.0		●
				ポークカレー	豚肉 スキムミルク(乳) 粉チーズ(乳) 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 なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース ○カレールウ ○ハヤシルウ ○赤ワイン ○こしょう ○カレー粉				
				オレンジ	オレンジ				
				カラフルソテー	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) キャベツ にんじん 黄ピーマン 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう				
9	(水)	●	ごはん	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)	644	21.4			
			よしかわじる	○なると 絹豆腐(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					
			かきあげ	野菜のかき揚げ【たまねぎ・にんじん・春菊・小麦粉・コーンスターチ・大豆油】(※コンタミネーション:えび・いか・乳・小麦・大豆・卵・鶏肉) なたね油					
			↑てんつゆ	だいこん ○みりん風味調味料 ○醤油 ○和風だし					
			ぶたにくとごぼうのみそに	豚肉 ○赤みそ ごぼう にんじん いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) つきこんにやく 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○料理酒 ○和風だし					
10	(木)	●	ちゅうかめん	中華麺【輸入小麦粉・県産小麦粉・食塩・かんすい(原材料の一部に小麦を含む)】(※コンタミネーション:そば・卵)	698	31.5			
			みそラーメン	豚肉 干しわかめ キャベツ 緑豆もやし にんじん 長ねぎ ○ホールコーン にんにく しょうが 赤みそスープ【みそ(大豆)・ポークエキス(豚肉)・食塩・食用植物油(ごま・大豆)・にんにく・生姜・豚脂・すりごま・豆板醤(大豆)・香辛料・調味料・酒精・増粘剤】 なたね油 白すりごま ごま油 ○こしょう ○中華スープの素 ○豚ガラスープ					
			チキンナゲット 2こ	チキンナゲット【鶏肉・粒状植物性たんぱく(大豆)・パン粉(小麦)・でん粉・乾燥おから(大豆)・砂糖・食塩・香辛料(大豆)・たんぱく加水分解物(大豆)・小麦粉・クラッカー粉(小麦)・でん粉(小麦)・コーンフラワー・米粉・ぶどう糖・粉末醤油(小麦・大豆)・なたね油・パーム油・トレハロース・加工でんぷん・膨張剤・重曹・ピロリン酸第二鉄・カロチノイド・紅麹】 なたね油					
			こまつなのナムル	だいこん こまつな にんじん					
			↑ドレッシング	○韓国ナムルドレッシング					
11	(金)	ス プ ー ン	●	ごはん	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)	649	30.0		
				もずくスープ	鶏肉 豆腐干(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 もずく にんじん だいこん 長ねぎ ○料理酒 ○薄口醤油 食塩 ○豚ガラスープ				
				とうもろこし	とうもろこし 食塩				
				タコライスのご	豚肉 ○脱脂大豆 玉ねぎ 青ピーマン にんじん ○ホールトマト缶 一味唐辛子 砂糖 なたね油 ○ケチャップ ○醤油 ○ウスターソース 食塩 ○こしょう ○料理酒 チリパウダー【赤唐辛子・コーンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・ガーリック】				
かくチーズ	角チーズ(乳)								
14	(月)	ス プ ー ン	●	ごはん	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)	636	27.1	●	●
				すいぎょうざ	ミニ水餃子【小麦粉・キャベツ・豚肉・にら・精製ラード(豚肉・大豆)・砂糖・にんにく油(大豆)・でん粉・香辛料・醤油(小麦・大豆)・植物油(大豆)・ごま)・食塩・ねぎ・生姜・発酵調味料・五香粉・ぶどう糖・加工でん粉】(※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳・落花生・あわび・いか・カシューナッツ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・ゼラチン) 長ねぎ 緑豆もやし にんじん こまつな ○干しいたけ ごま油 ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ○こしょう				
				いかのねぎしおやき	いか切身(※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) 長ねぎ ごま油 食塩 ○こしょう				
				しゃくしなごはんのぐ	ちりめんじゃこ【ちりめんじゃこ・食塩】(※コンタミネーション:えび・ごま・くるみ) いり玉子【鶏卵・加工でん粉・植物油・酸味料・増粘剤・食塩・カロチン色素(大豆)・アノトー色素】(※コンタミネーション:小麦・乳・鶏肉・豚肉・りんご) 県産しゃくし菜漬【しゃくし菜・アミノ酸液(小麦)・果糖ぶどう糖液糖・食塩・高酸度醸造酢・発酵調味料・昆布エキス・醤油(大豆・小麦)・酵母エキス・アルコール】(※コンタミネーション:りんご・魚介類) にんじん ○たけのこ 白すりごま ごま油 砂糖 ○料理酒 ○醤油				
				あじさいゼリー	あじさいゼリー【ぶどう果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・水溶性食物繊維・砂糖・ゲル化剤・酸味料・クエン酸鉄Na・香料・クチナシ色素・水あめ】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・オレンジ・キウイ・大豆・もも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・アーモンド)				
15	(火)	ス プ ー ン	●	こどもパン	こどもパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・砂糖・ショートニング・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)	611	28.7		
				ジュリエンスープ	ベーコン【豚かた肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:鶏肉・牛肉・大豆・小麦) だいこん にんじん 玉ねぎ えのきたけ スナックえんどう なたね油 ○コンソメ ○チキンスープストック 食塩 ○薄口醤油 ○こしょう				
				とりにくのさやまこうちゃん	鶏肉 狭山紅茶 砂糖 ○醤油 ○白ワイン ○穀物酢				
				ミックスポンチ	○みかん缶 ○パイナップル ○黄桃缶 ダイゼリー(シャインマスカット)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・ぶどう果汁・ゲル化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・クエン酸鉄Na・ビタミンC・クチナシ色素】(※コンタミネーション:小麦・卵・乳) ダイゼリー(なし)【なし果汁・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・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)				
				ツナマヨ	ツナマヨ【半固体状ドレッシング(卵・大豆)・キハダマグロ・たまねぎ・コーンスターチ・食塩・香辛料・増粘剤】				

ひ に ち	よ う び	使用 する 器具 に よ り に ぎ ゆ う	お か ず	こん だ て し ょう し ょ く ざ い り ょう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応食提供日		
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵 除 去 食	乳 除 去 食	
★7大アレルギー除去献立 ※下の7大アレルギー除去献立の説明欄をよくご確認ください									
16	(水)		●	ごはん かみなりじる さばのあまからやき のらぼうないりおかかいため	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) 押し豆腐 (大豆) ○赤みそ ○白みそ ごぼう だいこん にんじん こまつな ごま油 ○和風だし さば切り身 しょうが 三温糖 なたね油 ○醤油 ○ウスターソース ○料理酒 焼き豚【豚もも肉・醤油 (小麦・大豆)・砂糖・水あめ・食塩・醸造酢・生姜】(※コンタミネーション:豚肉・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・乳) ○かつお節 キャベツ にんじん 果産のらぼうな なたね油 ○和風だし ○薄口醤油	689	27.3		
17	(木)	ス プ リ ン	●	ごはん ちゅうかだいこんスープ もちごめむし 2こ ↑たれ チーズタッカルビ	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 ○中華スープの素 ○醤油 食塩 ○こしょう ○豚ガラスープ もち米付肉団子【豚肉・もち米・鶏肉・玉ねぎ・パン粉 (小麦)・精白米・馬鈴薯澱粉・粒状小麦たんぱく・砂糖・醤油 (小麦・大豆)・生姜・食塩・こしょう・イーストフード・ビタミンC・紅麹色素】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま) 砂糖 ○醤油 鶏肉 角切りチーズ (乳) ○コチュジャン にんにく しょうが キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ 白菜キムチ【白菜・大根・唐辛子・にんにく・にんじん・長ねぎ・生姜・食塩・砂糖・昆布・酵母エキス】 砂糖 なたね油 トック餅【米・でん粉・食塩・酒精】 でん粉 ごま油 ○醤油 ○料理酒 食塩 ○こしょう	638	26.2	◆	◆
18	(金)		●	ごはん よしのじる さといもコロケ ↑ソース わふうあえ ↑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) 木綿豆腐 (大豆) 鶏肉 ☆だし昆布 ☆かつお節 にんじん だいこん こまつな でん粉 ○みりん風味調味料 ○薄口醤油 ○料理酒 果産里芋コロケ【パン粉 (小麦・大豆)・バター粉 (小麦)・里芋・玉ねぎ・鶏肉・醤油 (小麦・大豆)・味噌 (大豆)・砂糖・食塩・こしょう】(※コンタミネーション:かに・卵・乳・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチン) なたね油 ○中濃ソース キャベツ えのきたけ きゅうり にんじん ○ごまクリーミードレッシング	642	23.6	◆	◆
21	(月)	ス プ リ ン	●	ごはん コンソメスープ ハンバーグのホワイトソース もちむぎいりサラダ ↑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) 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) キャベツ にんじん こまつな 玉ねぎ しめじ トマト なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう ハンバーグ【鶏肉・豚肉・玉ねぎ・粒状植物性たんぱく (大豆)・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・野菜ペースト・食塩・香辛料・オニオンエキスパウダー・酵母エキス・植物油 (大豆)・加工澱粉・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料・硫酸Ca】(※コンタミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳・いか・牛肉・ごま・さば・バナナ・りんご・ゼラチン・魚介類) 牛乳 豆乳 (大豆) 玉ねぎ なたね油 ○有塩バター (乳) 小麦粉 ○白ワイン ○コンソメ パセリ 食塩 ○ホールコーン だいこん きゅうり 果産もち麦 ○イタリアンドレッシング	652	22.5	◆	◆
22	(火)		●	ごはん とんじる ちくわのいそべあげ 2こ キャベツのにびたし	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 木綿豆腐 (大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう じゃがいも こんにゃく ごま油 カットちくわ【魚肉・馬鈴薯澱粉・植物油・砂糖・植物性たんぱく (小麦・大豆)・天日塩・みりん・ぶどう糖】(※コンタミネーション:卵・乳・えび) あおさ粉 小麦粉 なたね油 油揚げ (大豆) ○かつお節 キャベツ にんじん しょうが ○みりん風味調味料 ○醤油	630	24.2		
23	(水)	ス プ リ ン	●	ごはん わかめともやしのスープ たまごのチリソース ぶたにくとピーマンのいためもの	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 干しわかめ 緑豆もやし にんじん にんにく 春菊 白いりごま ごま油 ○薄口醤油 ○豚ガラスープ ○中華スープの素 食塩 果産卵のオムレツ【鶏卵・加工でんぷん・砂糖・大豆油・食塩・醸造酢・酸味料】(※コンタミネーション:乳・鶏肉・豚肉) ○豆板醤 玉ねぎ にんにく しょうが 砂糖 でん粉 なたね油 ○ケチャップ ○醤油 ○料理酒 豚肉 豆腐干絲 (大豆) 青ピーマン 赤ピーマン ○たけのこ ○干ししいたけ 砂糖 でん粉 ごま油 なたね油 ○料理酒 ○醤油 ○オイスターソース	617	27.9		
24	(木)		●	じごなうどん カレーなんばん ささみのあまからあげ もやしのいそかあえ ↑たれ	地粉うどん【果産小麦粉・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 ☆かつお節 ☆だし昆布 玉ねぎ にんじん 長ねぎ こまつな ○でん粉カレールー でん粉 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○カレー粉 食塩 鶏肉 でん粉 なたね油 ○みりん風味調味料 砂糖 ○醤油 きゅうり 緑豆もやし にんじん ○焼きのり ○醤油 ○和風だし	704	31.3		
25	(金)	ス プ リ ン	●	ごはん チキンヌードルスープ さけのマヨネーズやき えだまめいりひじきのおんやさい ↑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) 鶏肉 玉ねぎ にんじん はくさい にんにく スパゲティ (小麦) なたね油 ○チキンスープストック ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう パセリ ローリエ 塩鮭切身 (※コンタミネーション:卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば・鮭・いか・りんご・ごま) ○白みそ なたね油 ○マヨネーズ ○軟物酢 ひじき 枝豆 (大豆) にんじん キャベツ ○フレンチドレッシング	626	28.8	◆	◆
28	(月)		●	ごはん すいとんじる ししゃものりごまフライ 2ひき ↑ソース なすのみそいため	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 ☆かつお節 ☆だし昆布 はくさい 長ねぎ にんじん こまつな だいこん すいとん【小麦粉・食塩・加工でん粉】(※コンタミネーション:そば・卵・大豆) ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ○醤油 ししゃものりごまフライ【カラフトシヤモ・食塩・パン粉 (小麦)・でん粉・小麦粉・小麦でん粉・粉末状大豆たんぱく・増粘剤・ごま・あおさ・こしょう】(※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 ○中濃ソース 鶏肉 生揚げ (大豆) ○赤みそ なす にんじん こんにゃく 砂糖 なたね油 ごま油 でん粉 ○醤油 ○和風だし	678	28.2		
29	(火)	ス プ リ ン	●	あげパン(ココア) コーンいりやさいスープ やきフランク ツナのペンネマトソース	コッペパン【輸入小麦粉・果産小麦粉・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・大豆をふくむ)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま) ココア 砂糖 なたね油 食塩 鶏肉 ○ホールコーン 玉ねぎ にんじん キャベツ なたね油 ○コンソメ ○チキンスープストック ○薄口醤油 食塩 ○こしょう 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 ○ツナフレック 玉ねぎ にんにく ○ホールトマト缶 ペンネマカロニ (小麦) 一味唐辛子 オリーブオイル 食塩 パセリ	673	27.0		
30	(水)	ス プ リ ン	●	ごはん マーボーどんのぐ ぼうぎょうざ すいか	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) ○赤みそ ○豆板醤 にんじん 長ねぎ ○たけのこ には ○干ししいたけ にんにく しょうが 砂糖 でん粉 ごま油 なたね油 ○こしょう ○醤油 ○中華スープの素 棒餃子【キャベツ・玉ねぎ・にら・生姜・豚肉・鶏肉・豚脂・粒状植物性たんぱく (大豆)・パン粉 (小麦)・加工でん粉・食用植物油 (大豆)・醤油 (小麦・大豆)・食塩・酵母エキス・砂糖・香辛料・小麦粉・酒精・麦芽糖】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・いか・オレンジ・牛肉・さけ・さば・ごま・りんご・ゼラチン・魚介類) なたね油 すいか	651	25.8		

【各マークについての説明】	基準栄養価	650	21~32
---------------	--------------	-----	-------

○	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)、☆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】	
<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。 ※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なくても、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。 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・学び→学校給食)