

ひ に ち	よ う び	に ゆ う	こんだてめい	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 対応食品	
					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵 乳 除 去 食	卵 乳 除 去 食
1 (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)	654	22.9		
			ポトフ	鶏肉 こまつな にんじん 玉ねぎ キャベツ なたね油 じゃがいも ○チキンスープストック ローリエ 食塩 ○こしょう ○コンソメ				
			ハムカツ	ポロニアソーセージカツ【鶏肉・豚肉・でん粉・食塩・砂糖・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				
			↑ソース	○中濃ソース				
			だいこんサラダ	だいこん きゅうり にんじん				
			↑ドレッシング	○オナリごま醤油ドレッシング				
4 (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			595	34.1		
		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)					
		なめこのみそしる	油揚げ(大豆) ○赤みそ ☆かつお節 えのきたけ なめこ【なめこ・食塩・酸味料・酸化防止剤】 だいこん 長ねぎ こまつな					
		いかのみりんしょうゆやき	いか切身 しょうが ○のみりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○料理酒					
		にくどうふ	豚肉 押し豆腐(大豆) 玉ねぎ スナッパえんどう しょうが 白いりごま 砂糖 ○のみりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○料理酒					
5 (火)	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)	685	19.2	◆	◆
			はくさいとにくだんごのスープ	ミートボール【鶏肉・たまねぎ・でん粉・豚肉・還元水あめ・植物性たん白(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) はくさい にんじん 玉ねぎ なたね油 パセリ ○醤油 ○コンソメ ○白ワイン 食塩				
			コーンクリームコロッケ	豆乳コロッケ【パン粉(小麦・大豆)・小麦粉・豆乳(大豆)・たまねぎ・とうもろこし・ショートニング・増粘剤・砂糖・でん粉・果糖ぶどう糖液糖・ゼラチン・なたね油・食塩・デキストリン・酵母エキス・香辛料】 なたね油				
			↑ソース	○中濃ソース				
			ごぼうサラダ	ごぼう だいこん きゅうり にんじん				
			↑ドレッシング	○和風クリーミードレッシング				
6 (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			690	28.8		
		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)					
		こうやどうふのみそしる	高野豆腐(大豆) 鶏肉 ○さつま揚げ ○赤みそ ○白みそ 玉ねぎ にんじん だいこん こまつな なたね油 ○和風だし					
		さばのあまからやき	さば切身 しょうが 三温糖 なたね油 ○醤油 ○ウスターソース ○料理酒					
		キャベツのにびたし	豚肉 油揚げ(大豆) ○かつお節 キャベツ にんじん しょうが ○のみりん風味調味料 なたね油 ○醤油					
7 (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)	706	33.0			
		ジャージャーめん	豚肉 ○赤みそ ○甜麺醤 ○豆板醤 にんじん 干しいたけ 長ねぎ 玉ねぎ 青ピーマン ○たけのこ グリンピース しょうが にんにく 砂糖 でん粉 なたね油 ごま油 ○料理酒 ○醤油 ○中華スープの素 ○豚ガラスープ					
		ナゲット 2こ	チキンナゲット【鶏肉・コーンスターチ・パン粉(小麦)・豚脂(豚肉)・粉末状植物性たん白(大豆)・しょうゆ(小麦・大豆)・食塩・チキンスープ(鶏肉)・香辛料・たん白加水分解物(小麦)・おろしにんにく・デキストリン・酵母エキス・小麦粉・コーングリッツ・なたね油・パーム油・ピロリン酸第二鉄・加工デンプン(小麦)・増粘多糖類】 なたね油					
		えびとブロッコリーのオイスターソースいため	むきえび【えび・食塩】 ブロッコリー しめじ キャベツ でん粉 ごま油 なたね油 ○オイスターソース ○料理酒 ○醤油 食塩 ○こしょう ○中華スープの素					
		めにあいごデー	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)
8 (金)	ス プ ー ン	●	のむヨーグルト	ジョア(ブルーベリー)【脱脂粉乳(乳)・砂糖・ブルーベリー果実果汁・アローニャ果汁・乳酸カルシウム・ペクチン・香料・ビタミンE・ビタミンB6・ビタミンD】	575	27.1		
			にんじんのとうにゅうポタージュ	鶏肉 豆乳(大豆) 玉ねぎ にんじん にんじんペースト 砂糖 なたね油 パセリ ○コンソメ ○こしょう 食塩 ○ホワイトルウ				
			ささみのこうそうやき	鶏肉 にんにく オリーブオイル 乾燥パジル ○薄口醤油 ○こしょう 食塩 ○白ワイン				
			もやしのソテー	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) 緑豆もやし にんじん 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう				
			めにあいごデー	ごはん				
11 (月)	●	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)	626	24.6			
		さつまじる	鶏肉 ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し だいこん にんじん 長ねぎ さつまいも					
		ささかまのてんぷら	笹かまぼこ【スケウダラすり身・でん粉・砂糖・食塩・みりん・清酒】(※コンタミネーション:卵・小麦・乳・大豆) あおさ粉 小麦粉 なたね油					
		きりぼしだいこんのソースいため	豚肉 ○かつお節 切干大根 にんじん キャベツ スナッパえんどう なたね油 ○中濃ソース ○ウスターソース ○オイスターソース ○料理酒 ○こしょう					
		めにあいごデー	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)
12 (火)	ス プ ー ン	●	コッペパン	コッペパン【輸入小麦粉・県産小麦粉・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・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	631	25.6		
			ながねぎとこまつなのスープ	鶏肉 長ねぎ こまつな 玉ねぎ にんじん しめじ にんにく なたね油 ○コンソメ ○チキンスープストック 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【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 砂糖 ○ケチャップ ○中濃ソース ○チキンスープストック				
			マセドアンサラダ	にんじん きゅうり ○ホールコーン じゃがいも				
			↑ドレッシング	○サウザンアイランドドレッシング				
13 (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)	589	26.5			
		わかめスープ	鶏肉 干しわかめ にんじん 緑豆もやし にんにく 春雨 白いりごま ごま油 ○豚ガラスープ ○薄口醤油 食塩 ○中華スープの素					
		むしぎょうざ 2こ	ぎょうざ【キャベツ・豚肉・豚脂(豚肉)・粒状小麦蛋白・パン粉(小麦)・馬鈴薯澱粉・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・小麦粉・イーストフード・ビタミンC・加工でん粉・酸化防止剤・ペニコウジ色素・調味料・カラメル色素・酸味料】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま)					
		↑たれ	砂糖 ○醤油					
		ぶたにくとピーマンのいためもの	豚肉 豆腐干(大豆) 青ピーマン にんじん ○たけのこ 干しいたけ 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					
14 (木)	●	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)	687	23.2			
		ハヤシライス	豚肉 ○とりレバーそばろ 玉ねぎ にんじん グリンピース にんにく ○ホールトマト缶 じゃがいも ○デミグラスソース なたね油 ○ハヤシルウ ○ケチャップ ○中濃ソース ○チキンスープストック ○赤ワイン ○こしょう					
		りんご	りんご 食塩					
		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 ○ホールコーン 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう					
		めにあいごデー	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)
15 (金)	●	★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			667	25.9		
		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)					
		きりたんぼじる	鶏肉 干しいたけ にんじん ごぼう だいこん こまつな きりたんぼ【うるち米・食塩】 なたね油 ○醤油 ○和風だし 食塩 ○料理酒					
		ぶたにくのみそだれ	豚肉 ○赤みそ しょうが なたね油 砂糖 ○のみりん風味調味料 でん粉 ○料理酒 ○醤油					
		こんにやくサラダ	キャベツ きゅうり にんじん サラダこんにやく					
18 (月)	●	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)	626	25.5			
		ちゅうかコンソープ	鶏肉 にんじん 長ねぎ ○ホールコーン みずな きくらげ でん粉 ごま油 ○クリームコーン ○中華スープの素 ○料理酒 食塩 ○こしょう					
		シューマイ 2こ	シューマイ【玉ねぎ・豚肉・鶏肉・豚骨(豚肉)・パン粉(小麦)・砂糖・食塩・蛋白加水分解物(大豆・小麦)・こしょう・ピロリン酸第二鉄・小麦粉・グルテン(小麦)】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉) なたね油					
		↑たれ	砂糖 ○醤油					
		キムたくごはんのぐ	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) 白菜キムチ【白菜・大根・人参・にら・ねぎ・昆布・唐辛子・食塩・にんにく・砂糖・しょうが・もち粉・食酢・酒精】 たくあん【塩押だいこん・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・アミノ酸液(大豆)・醸造酢・食塩・酵母エキス・ぬか類】 いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・山芋) なたね油 ○料理酒 ○薄口醤油 ○豚ガラスープ					
		かたぬきチーズ	型抜きチーズ(乳)					

ひ に ち	よ う び	使用 する 調理 器具	に ぎ ゆ う	こんだてめい	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
19 (火)	ス プ ー ン	●		しょくぱん	食パン【輸入小麦粉・国産小麦粉・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・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	621	30.5		
				ミネストローネ	鶏肉 粉チーズ(乳) にんじん 玉ねぎ キャベツ しめじ ○ホールトマト缶 ○トマトピューレー シェルマカロニ(小麦)なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう ○チキンスープストック ○白ワイン ローリエ パセリ				
				フライドチキン 2こ	鶏肉 しょうが にんにく オールスパイス 小麦粉 でん粉なたね油 食塩 ○こしょう パセリ				
				サラダ	こまつな だいこん にんじん				
				↑ドレッシング	○柚子ドレッシング				
				チョコクリーム	チョコパテ【水あめ・砂糖・カカオマス・加糖脱脂練乳(乳)・ココアパウダー・増粘剤・ヘム鉄・香料・乳化剤】				
20 (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)	601	29.5		
				かしのじゅんじゅん	鶏肉 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				
				ごもくあつやきたまご	だし巻き卵【鶏卵・砂糖・人参・ほうれん草・しいたけ・加工デンプン・しょうゆ(小麦・大豆)・調味料製剤(サケ)・大豆油・発酵調味料・食塩・醸造酢・こんぶ調味液・魚介エキス(さば)・ねぎ・酸味料・甘酢しょうが】(※コンタミネーション:鶏肉・りんご)				
				やさいのあんかけに	かにかまぼこ【魚肉・卵白・砂糖・でん粉・かにエキス(えび・かに)・食塩・発酵調味料・加工でん粉・調味料・香料(かに)・カロチノイド色素】(※コンタミネーション:小麦・乳) だいこん にんじん こまつな きくらげ ごま油 でん粉 ○和風だし ○料理酒 ○薄口醤油 食塩				
21 (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)	707	22.9	◆	◆
				とうふとほたてのチゲ	押し豆腐(大豆) ほたて貝【ほたて貝・清酒】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・豚肉・鶏肉・大豆・さば・さけ・ごま) ○赤みそ ○豆板醤 ○甜麺醤 はくさい 玉ねぎ 長ねぎ えのきたけ には 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 食塩 ○和風だし ○料理酒				
				はるまき	春巻【キャベツ・玉ねぎ・人参・豚脂(豚肉)・春雨・大豆たんぱく・醤油(小麦・大豆)・馬鈴薯澱粉・食塩・砂糖・ブドウ糖・なたね油・チキンエキス 調味料(鶏肉)・にら・干し椎茸・しょうゆ・にんにく・ピロリン酸第二鉄製剤・小麦粉】(※コンタミネーション:乳・小麦・豚肉・鶏肉・大豆・オレンジ・鮭・かに・えび・いか・ごま) なたね油				
				フルーツあんじん	○黄桃缶 ○パイナップル ○みかん缶 冷凍杏仁豆腐【乳・乳製品・水あめ・加糖練乳(乳)・砂糖・砂糖ぶどう糖果糖液糖・杏仁パウダー・ゲル化剤・貝Ca・乳化剤(大豆)・ホエイソルト(乳)・PH調整剤・ピロリン酸第二鉄・香料】(※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)				
22 (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)	616	24.2		
				せんざりやさいのすましじる	鶏肉 豆腐干絲(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 にんじん だいこん 長ねぎ ごぼう こまつな 干しいたけ なたね油 ○料理酒 食塩 ○薄口醤油				
				しろみざかなのなんばんだれ	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) にんにく しょうが 長ねぎ なたね油 砂糖 ごま油 白すりごま ○醤油 ○製物酢				
				きつかあえ	きく きゅうり キャベツ				
				↑ドレッシング	○おろし玉葱ドレッシング				
25 (月)	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)	650	24.8	◆	◆
				ホワイトカレー	鶏肉 牛乳 粉チーズ(乳) 玉ねぎ にんじん にんにく クミン粉末 ○クリームポタージュ じゃがいも でん粉 なたね油 ○カレー粉 ○豚ガラ スープ ○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(乳)・クミン・オニオンパウダー・コリアンダー・チキンエキス(鶏肉)・ガーリックパウダー・カルダモン・唐辛子粉・ターメリック・調味料・香辛料抽出物】				
				みかん	みかん				
				ほうれんそうとベーコンのソテー	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) ほうれんそう キャベツ ○ホールコーン 有塩バター(乳) なたね油 食塩 ○こしょう				
26 (火)		●		★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		625	34.1		
				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)				
				にらりみそしる	鶏肉 生揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し には にんじん キャベツ 玉ねぎ				
				とりにくのねぎしおやき	鶏肉 長ねぎ ごま油 食塩 ○薄口醤油				
				さといものそぼろに	豚肉 グリンピース 里芋 つきこんにゃく 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 でん粉 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし				
27 (水)	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)	666	22.4		
				やさいスープ	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 玉ねぎ えのきたけ なたね油 ○コンソメ ○チキンスープストック パセリ 食塩 ○薄口醤油 ○こしょう				
				レバーとポテのリアナソース	豚レバー でん粉 じゃがいも なたね油 砂糖 食塩 ○こしょう ○ケチャップ ○中濃ソース				
				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				
				のりふりかけ	のりふりかけ【砂糖・ぶどう糖・食塩・澱粉・とうもろこしでん粉・デキストリン・抹茶・酵母エキス・海苔・鰹削り節・椎茸エキス・貝カルシウム・セルロース・ビタミンE】(※コンタミネーション:えび・かに・さけ)				
28 (木)		●		じごなうどん	地粉うどん【国産小麦粉・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)	673	25.1		
				おかめうどん	干しわかめ 油揚げ(大豆) 鶏肉 かまぼこ【イトヨリダイ・砂糖・馬鈴薯澱粉・醗酵調味料・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) ☆かつお節 こまつな にんじん 干しいたけ 長ねぎ 車麩【小麦粉・小麦たんぱく】 ○みりん風味調味料 でん粉 ○醤油 ○料理酒 食塩				
				だいがくいも	さつまいも なたね油 黒いりごま 砂糖 ○醤油				
				おかかあえ	キャベツ にんじん きゅうり 緑豆もやし				
				↑たれ	○かつお節 ○醤油 ○和風だし				
29 (金)	ス プ ー ン	●		★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		649	26.7		
				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)				
				コンソメスープ	豚肉 ちらしかまぼこ【魚肉・うらごし南瓜・加工でん粉・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩・着色料】(※コンタミネーション:小麦・大豆) キャベツ にんじん こまつな 玉ねぎ しめじ なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう				
				ハロウィンハンバーグ	ハロウィンハンバーグ【鶏肉・たまねぎ・豚脂(豚肉)・かぼちゃ・粒状植物性たん白(大豆)・豚肉・水溶性食物繊維・粉末状植物性たん白(大豆)・砂糖・ぶどう糖・食塩・酵母エキス・ニンニクペースト・香辛料・しょうがペースト・加工でん粉・セルロース・炭酸Ca・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) 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○醤油 ○料理酒				
				とりごぼうピラフのぐ	鶏肉 ごぼう にんじん 玉ねぎ スナックえんどう にんにく オリーブオイル ○コンソメ ○醤油 食塩 ○こしょう				
ハロウィンデザート	ハロウィンデザート【かぼちゃペースト・砂糖ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水溶性食物繊維・植物油・豆乳(大豆)・水あめ・大豆粉・食塩・ゲル化剤・乳化剤(大豆)・PH調整剤・香料・ピロリン酸第二鉄・増粘多糖類】(※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)								

【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】	<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いません。 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)