

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	こんだてめい	こんだて しょうじょくぎいりょう 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 乳 除去 食	豚 肉 除去 食
1	(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)	645	20.5		
			なまあげとやさいのみそしる	生揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し キャベツ だいこん にんじん こまつな				
			コロケ	野菜コロケ【ばれいしょ・パン粉(小麦・乳・大豆)・小麦粉・たまねぎ・にんじん・小麦粉加工品・とうもろこし・砂糖・グリーンピース・マーガリン(大豆)・食塩・調味料・乳化剤・大豆たん白加水分解物】なたね油				
			↑ソース	○中濃ソース				
			きりぼしだいこんのもの	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				
2	(木)	●	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)	590	22.4		
			ちゅうかだいこんスープ	豚肉 チンゲンサイ 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				
			シュウマイ 2こ	しゅうまい【玉ねぎ・豚肉・鶏肉・豚骨・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2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)				
			↑たれ	砂糖 ○醤油				
			やきビーフン	ベーコン【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) 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				
3	(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)	645	24.7		
			コンソメスープ	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) にんじん こまつな 玉ねぎ しめじ じゃがいも なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう				
			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				
			けんさんもちむぎいりサラダ	キャベツ 枝豆(大豆) ホールコーン にんじん きゅうり 果産もち麦				
			↑ドレッシング	○フレンチドレッシング				
★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								
6	(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)	637	31.4		
			せんぎりやさいのすましじる	鶏肉 豆腐干(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 だいこん にんじん 長ねぎ こまつな ○干しいたけ ○料理酒 食塩 ○薄口醤油				
			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				
			ごぼういりサラダ	ごぼう 緑豆もやし きゅうり にんじん				
			↑ドレッシング	○すりごま醤油ドレッシング				
			ござかなパック	小魚パック【かたくちいわし・砂糖・還元麦芽糖水飴・食塩】(※コンタミネーション:乳・落花生・小麦・えび・かに・大豆・ごま・くるみ・カシューナッツ・アーモンド)				
★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								
7	(火)	●	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)	691	32.0		
			にくじゃが	豚肉 ○あげこうや にんじん 玉ねぎ いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) じゃがいも つきこんにゃく 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし				
			さばのしおやき	塩さば切り身(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・鮭・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) なたね油				
			やさいのあえもの	キャベツ きゅうり にんじん				
			↑ドレッシング	○柚子ドレッシング				
8	(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)	599	24.7		
			ミートボールスープ	ミートボール【鶏肉・豚肉・玉ねぎ・パン粉(小麦・大豆)・でん粉・粒状大豆たん白・粉末状大豆たん白・食塩・砂糖・カルシウム製剤・発酵調味料・チキンエキス(鶏肉)・香辛料・リン酸塩Na・調味料・揚げ油(大豆)】(※コンタミネーション:乳・卵・牛肉・ごま・さば・やまいも・りんご・ゼラチン) 玉ねぎ にんじん しめじ ○ホールトマト缶 トマトピューレー ○チキンスープストック ○コンソメ パセリ 食塩 ○こしょう ○白ワイン				
			ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ【鶏卵・玉ねぎ・まぐろ水煮・砂糖・マヨネーズ(卵・大豆)・澱粉・穀物酢・食塩・植物油・こしょう・焼成油】(※コンタミネーション:乳・小麦・えび・かに・牛肉・豚肉・鶏肉・さば・りんご・ごま)				
			アーリオオーリオ	ベーコン【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) ブロッコリー キャベツ にんにく オリーブオイル 食塩 ○薄口醤油 ○こしょう				
			ふりかけ	○おおかふりかけ				
9	(木)	●	ちゅうかめん	中華麺【輸入小麦粉・果産小麦粉・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)	653	26.3		
			みそラーメン	豚肉 ○赤みそ ○豆板醤 ○甜麺醤 緑豆もやし にんじん 長ねぎ にら 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・大豆油・ごま油・にんにく・しょうが・豚脂・すりごま・豆板醤(大豆)・香辛料・調味料・酒精・増粘剤】 白すりごま 一味唐辛子 砂糖 ごま油 ○醤油 食塩 ○こしょう ○和風だし ○料理酒				
			とうふナゲット 2こ	豆腐ナゲット【豆腐(大豆)・たまねぎ・魚肉すり身・植物油(大豆)・粉末状植物性たん白(小麦・大豆)・豆乳(大豆)・砂糖・食塩・酵母エキスパウダー・発酵調味料(小麦)・小麦粉・ふどう糖・たん白加水分解物・デキストリン・ポークエキスパウダー(豚肉)・大豆油・加工デンプン(小麦)・豆腐用凝固剤・膨張剤・貝Ca】(※コンタミネーション:乳・卵)				
			だいこんのナムル	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				
にほんのりょうり →おきなわけん→								
10	(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	27.0		
			もずくいりすましじる	鶏肉 ☆だし昆布 ☆かつお節 もずく(※コンタミネーション:えび・かに) にんじん ○たけのこ だいこん こまつな 長ねぎ ○料理酒 ○薄口醤油 食塩				
			タコライスのご	豚肉 ○豚脂大豆 玉ねぎ 青ピーマン にんじん ○ホールトマト缶 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】 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				
			リングバイン 2こ	ベビーバイン缶【バインアップル・砂糖・酸味料】				
かくチーズ	角チーズ(乳)							
13	(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)	603	29.7	◆	◆
			けんちんじる	鶏肉 木綿豆腐(大豆) ☆かつお節 ☆だし昆布 ごぼう にんじん こまつな 長ねぎ だいこん 里芋(※コンタミネーション:大豆) ごま油 ○醤油 ○料理酒 食塩				
			とりにくのさいかみそだれ	鶏肉 果産赤みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 しょうが 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 ○料理酒 ○醤油				
			やさいのあえもの	キャベツ 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				
せかいのりょうり →ドイツ→								
14	(火)	●	くらパン	黒パン【輸入小麦粉・果産小麦粉・加工黒糖・ビート糖・無塩マーガリン・イースト・タピオカ澱粉・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)	600	26.4		
			アイントopf	鶏肉 ブロッコリー 黄ピーマン 赤ピーマン にんじん 玉ねぎ キャベツ なたね油 ○チキンスープストック ローリエ 食塩 ○こしょう ○コンソメ				
			フリカデレトソース 1~2年 1こ 3年~ 2こ	味付け肉団子【鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・パン粉(小麦)・粉末状植物性たん白(大豆)・イヌリン・トマトケチャップ・砂糖・発酵調味料・食塩・香辛料(小麦)・チキンエキス調味料(小麦・鶏肉)・植物油・加工デンプン・クエン酸鉄・トマトピューレー・醸造酢(小麦)・炒めたまねぎ・しょうゆ(小麦・大豆)・野菜エキス調味料(小麦・大豆・豚肉)・ウスターソース(りんご)・ポークエキス(豚肉)・ラード・オニオンパウダー・カロチノイド色素・なたね油】(※コンタミネーション:乳・卵)				
			ジャーマンポテト	ベーコン【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) 玉ねぎ じゃがいも オリーブオイル ○コンソメ ○こしょう				
15	(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)	637	31.6	◆	◆
			とんじる	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				
			さけのマヨネーズやき	塩鮭切り身(※コンタミネーション:いか・さば・さけ・えび・卵・乳・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン) ○白みそ なたね油 ○マヨネーズ ○穀物酢				
			やさいいため	ロースハム【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 玉ねぎ スナックえんどう なたね油 ○中華スープの素 食塩 ○こしょう ○醤油				
16	(木)	●	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)	605	19.0		
			ちゅうかコーンスープ	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				
			ぼうぎょうざ	棒餃子【キャベツ・たまねぎ・にら・しょうが・豚肉・鶏肉・豚脂・粒状植物性たん白(大豆)・パン粉(小麦)・加工デンプン・食用植物油脂(大豆)・しょうゆ(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				
			はるさめサラダ	キャベツ きゅうり にんじん 春雨 なたね油				
			↑ドレッシング	○棒棒鶏ドレッシング				

ひ に ち	よ う び	に ぎ ゆう	こんだてめい	こんだて しょうしよくぎりよう 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 除 去 食	乳 除 去 食	
17	(金)	●	ごはん じゃがいものみそしる けんさんこまつなメンチカツ ↑ソース やさいのおかかいため	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) ○干しわかめ 油揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し 玉ねぎ じゃがいも 県産小松菜メンチカツ【豚肉・たまねぎ・小松菜・醤油(大豆・小麦)・デボンドボーク(豚肉)・小麦粉・砂糖・蛋白加水分解物(大豆・小麦)・食塩・こしょう・ピロリン酸第2鉄・パン粉】(※コンタミネーション:小麦・豚肉・大豆) なたね油 ○中濃ソース ○さつま揚げ ○かつお節 キャベツ にんじん 緑豆もやし なたね油 ○和風だし ○薄口醤油	611	21.1			
20	(月)	●	ス プ ー ン むぎごはん ポークカレー カラフルソテー	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) 豚肉 スキムミルク(乳) 粉チーズ(乳) ○とりレバーそばろ 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 ○カレールー ○ハヤシルウ ○赤ワイン ○こしょう ○カレー粉 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 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう	658	23.3	◆	◆	
21	(火)	●	ごはん すいとんじる きびなごサクサクあげ 2ひき なすとなまあげのみそに	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 ☆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】 ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ○醤油 きびなごサクサク揚げ【きびなご・小麦粉・植物性油脂・でん粉・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・植物性たん白(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 豚肉 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	619	25.2			
22	(水)	●	ごはん かみなりじる チキンなんばん コロコロきゅうり ↑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) 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 鶏肉 しょうが 玉ねぎ ○レモン果汁 でん粉 なたね油 砂糖 ○料理酒 ○醤油 きゅうり ○青じそドレッシング	615	27.6			
23	(木)	●	ス プ ー ン ごはん マーボーどんのぐ はるまき 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 にら ○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 春巻【キャベツ・たまねぎ・豚肉・にんじん・たけのこ・春雨・しょうゆ(大豆・小麦)・食塩・大豆植物性たんぱく(小麦)・ばれいしょ濃粉・砂糖・ブドウ糖・にら・菜種油・こしょう・ごま油・ガラスープ(鶏肉)・干し椎茸・にんにく・小麦粉】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・いか・さけ) なたね油 すいか	684	24.0			
24	(金)	●	ごはん はるさめスープ しろみぎかなのこうみだれ なまあげのチリソースに	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 にんじん 長ねぎ ○たけのこ こまつな ○干ししいたけ 春雨 ごま油 なたね油 ○醤油 ○中華スープの素 食塩 ○こしょう 白身魚フリッター【ホキ・小麦粉・コーンスターチ・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) ○コチュジャン にんにく こねぎ ごま油 ○みりん風味調味料 白いりごま 砂糖 でん粉 ○醤油 ○料理酒 鶏肉 生揚げ(大豆) 玉ねぎ 長ねぎ にんにく しょうが 砂糖 なたね油 ごま油 でん粉 ○料理酒 ○ケチャップ ○醤油 ○コンソメ ○穀物酢 食塩	616	25.2			
27	(月)	●	ス プ ー ン ごはん ごまみそしる いかのねぎしおやき しゃくしなごはんのぐ あじさいゼリー	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 油揚げ(大豆) ○白みそ ☆かつお節 にんじん 長ねぎ ○干ししいたけ だいこん 里芋(※コンタミネーション:大豆) 白すりごま ごま油 いか切身 長ねぎ ごま油 食塩 ○こしょう ちりめんじゃこ【かたくちいわし・塩】(※コンタミネーション:えび・かに・いか・さば・魚卵) いら玉子【鶏卵・植物性油脂・食塩・加工デンプン・酸味料・増粘剤・カロチン色素(大豆)・アノトー色素(大豆)】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・りんご) しゃくし菜漬【雪白体菜・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・しょうゆ(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 白いりごま ごま油 砂糖 ○料理酒 ○醤油 あじさいゼリー【ぶどう果汁・砂糖ぶどう糖液糖・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)	602	29.6	◆	◆	
28	(火)	●	ス プ ー ン こどもパン やさいスープ やきフランク ツナのトマトペンネ	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) 鶏肉 キャベツ にんじん 玉ねぎ しめじ 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 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 ○ツナフレーク 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 オリブオイル 食塩 パセリ	600	25.3			
29	(水)	●	★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						
		●	ごはん うちまめじる ハンバーグのおろしソース 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) 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(※コンタミネーション:大豆) ○醤油 ハンバーグ【豚肉・鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・でん粉・粉末状植物性たん白(大豆)・ドロマイト・ぶどう糖加工品・ポークエキス(豚肉)・発酵調味料・食塩・加工油脂・酵母エキス・チキンブイヨン(鶏肉)・加工デンプン・クエン酸鉄Na・その他キャリアーオーバー等(大豆)】 だいこん なめこ えのきたけ なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○さつま揚げ ○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	621	25.8			
30	(木)	●	じごなうどん カレーなんばん さやまちゃいりむしパン いそかおんやさい ↑たれ	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 ☆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 狭山茶粉末 蒸しパン粉【小麦粉・砂糖・ぶどう糖・加工デンプン・ベーキングパウダー・食塩・乳化剤・増粘剤】(※コンタミネーション:卵・乳) かのこ小豆【砂糖・小豆・還元麦芽糖水あめ】 緑豆もやし キャベツ きゅうり にんじん ○焼きのり ○醤油 ○和風だし	643	22.3			
【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。※『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いても、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ア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)