

日	曜日	献立名	献立の使用食材料	栄養価		アレルギー対応食品	卵乳除去食
				エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください							
1	(水)	● ご飯	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)	804	32.5		
		● 生揚げと野菜のみそ汁	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				
		● 豚肉のしょうが焼き	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				
		● いんげん入りサラダ	ごぼう きゅうり にんじん いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも)				
↑ドレッシング			○減塩和風ドレッシング				
2	(木)	● ご飯	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)	798	21.8		
		● 中華大根スープ	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				
		● 揚げ餃子	中華ラビオリ【キャベツ・たまねぎ・しょうが・にんにく・豚肉・鶏肉・豚脂・粒状植物性たん白 (大豆)・しょうゆ (小麦・大豆)・でん粉・砂糖・魚介エキス・豚骨エキス (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)・香辛料・食塩・小麦粉・水あめ・植物油 (大豆)・粉末状植物性たん白 (大豆)・乳化剤】 なたね油				
		● 春雨サラダ	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				
3	(金)	● ご飯	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)	805	28.9		
		● 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) じゃがいも 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				
		● ハンバーグのパーベキューソース	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Na・その他キレート剤等 (大豆)】 にんにく しょうが 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) ○レモン果汁 砂糖 なたね油 ○ケチャップ ○コンソメ ○醤油 ○中濃ソース				
		● パブリカ入り野菜のソテー	○ツナフレーク 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ 玉ねぎ なたね油 食塩 ○こしょう				
かみかみ献立 ★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください							
6	(月)	● ご飯	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)	760	36.1		
		● 千切り野菜のすまし汁	鶏肉 豆腐干絲 (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				
		● 鶏肉の塩唐揚げ 2個	鶏肉 ○レモン果汁 しょうが にんにく でん粉 なたね油 ○料理酒 ○こしょう 食塩				
		● ひじきの炒め煮	ひじき ○さつま揚げ にんじん いんげん (※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) しらたき ○みりん風味調味料 砂糖 なたね油 ○料理酒 ○醤油 ○和風だし				
● 小魚パック			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大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください							
7	(火)	● ご飯	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)	843	30.7		
		● 肉じゃが	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				
		● いわしの梅風味かば焼き	いわし 漬粉付き (※コンタミネーション:いかに・さば・さけ・えび・卵・乳・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン) 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				
		● おかか炒め	○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				
8	(水)	● ご飯	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)	790	36.1	◆	◆
		● ミートボールスープ	ミートボール【鶏肉・豚脂・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				
		● 鮭のマヨネーズ焼き	塩鮭切り身 (※コンタミネーション:いかに・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				
		● 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				
9	(木)	● 中華麺	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)	887	29.1		
		● 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 たら 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				
		● ごま団子 2個	中華ごま団子【砂糖・いんげんまめ・たけあずき・あずき・米粉・ごま・砂糖・ラード・加工デンプン (小麦)・トレハロース・ソルビトール・キシロース・乳化剤・酵素 (大豆) (原材料の一部に乳を含む)】 なたね油				
		● 大根の炒めナムル	だいこん にんじん えのきたけ こまつな にんにく なたね油 ごま油 白すりごま ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩				
日本の料理 → 沖縄県							
10	(金)	● ご飯	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)	790	31.3		
		● もずく入りすまし汁	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				
		● タコライスの具	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 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				
● リングパン 3個			ペーパーパン【パインアップル・砂糖・酸味料】				
● 角チーズ			角チーズ (乳)				
★7大アレルゲン除去献立 ※裏の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください							
13	(月)	● ご飯	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)	781	33.2		
		● けんちん汁	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				
		● いかの彩花みそだれ	いか切身 果産赤みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 しょうが でん粉 なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○料理酒 ○醤油				
		● 切干大根の煮物	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				
世界の料理 → ドイツ							
14	(火)	● 黒パン	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)	836	33.2		
		● アイントフ	豚肉 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				
		● フリカデレトマトソース 2個	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 (大豆)・加工デンプン・クエン酸・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)	● ご飯	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)	780	36.1		
		● 豚汁	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 こんにやく ごま油				
		● チキン南蛮	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				
		● 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				
16	(木)	● ご飯	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)	790	23.0		
		● 中華コーンスープ	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				
		● 春巻	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)・ばれいしょ澱粉・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・いかに・さけ) なたね油				
● 焼きピーフン			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 チンゲンサイ ○干しいたけ キャベツ ピーフン【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				

日	曜日	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	
★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください								
17	(金)	●	ご飯 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) じゃがいものみそ汁 ○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 さばの塩焼き 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 野菜の和え物 緑豆もやし キャベツ にんじん ↑ドレッシング ○柚子ドレッシング	761	33.9			
20	(月)	スプーン	●	麦ご飯 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) ポークカレー 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 ○カレー粉 ○ハヤシルウ ○赤ワイン ○こしょう ○カレー粉 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 青ピーマン なたね油 ○コンソメ 食塩 ○こしょう	825	27.8	◆	◆
21	(火)	●	ご飯 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) すいとん汁 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 だし巻き卵 だし巻き卵【液卵(卵)・砂糖・醸造酢・でん粉(小麦)・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味料・植物油(大豆)・かつお節エキス・昆布だし・食塩・加工デンプン・増粘多糖類】 なすと生揚げのみそ煮 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	782	33.2			
★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください								
22	(水)	●	ご飯 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) かみなり汁 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 豚肉の香味ソース 豚肉 ○コチュジャン ○豆板醤 長ねぎ にんにく しょうが なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 ごま油 でん粉 ○醤油 ○料理酒 温野菜 ブロッコリー ホールコーン にんじん ↑ドレッシング ○すりごま醤油ドレッシング	868	31.6			
23	(木)	スプーン	●	ご飯 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) マーボー丼の具 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 えびシューマイ 3個 えびしゅうまい【たまねぎ・たらすり身・えび・豚脂・でん粉(小麦)・粉末状植物性たん白(大豆)・えびペースト・チキンブイヨン(鶏肉)・砂糖・食塩・魚介エキス・香辛料・しょうがペースト・小麦粉・乳化油脂・粉末大豆・炭酸Ca】 ↑たれ 砂糖 ○醤油 すいか すいか	837	32.2		
24	(金)	●	ご飯 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) 春雨スープ 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 県産小松菜メンチカツ 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)・デボンポーク(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 ↑ソース ○中濃ソース 生揚げのチリソース煮 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	829	30.8			
27	(月)	スプーン	●	ご飯 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) ごまみそ汁 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 白身魚のねぎだれ 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) こねぎ なたね油 でん粉 ごま油 ○中華スープの素 食塩 ○薄口醤油 ○豚ガラスープ しゃくし菜ご飯の具 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・植物油(大豆)・加工デンプン・酸味料・増粘剤・カロチン色素(大豆)・アナトー色素(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 白いうりごま 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)	839	30.4	◆	◆
28	(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) 野菜スープ 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 焼きフランク 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 ツナトマトパンネ ○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 オリーブオイル 食塩 パセリ	795	32.0		
29	(水)	●	ご飯 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) 打ち豆汁 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 コロッケ 野菜コロッケ【ばれいしょ・パン粉(小麦・乳・大豆)・小麦粉・にんじん・たまねぎ・小麦粉加工品・とうもろこし・砂糖・いんげん・マーガリン(大豆)・でん粉・食塩・ぶどう糖・配合調味料・調味料・パブリカ粉末・増粘多糖類・たん白加水分解物(大豆)】 なたね油 ↑ソース ○中濃ソース 県産もち麦入りサラダ 枝豆 (大豆) ホールコーン キャベツ 県産もち麦 ↑ドレッシング ○柚子ドレッシング ふりかけ ○おなかふりかけ	808	24.5			
30	(木)	●	地粉うどん 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) カレー南蛮 豚肉 ☆かつお節 ☆だし昆布 玉ねぎ にんじん 長ねぎ こまつな ○でん粉カレー粉 でん粉 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○カレー粉 食塩 笹かまぼこの狭山茶揚げ 笹かまぼこ【スクロウダラ・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) 狭山茶粉末 小麦粉 なたね油 磯香和え 緑豆もやし キャベツ きゅうり にんじん ↑たれ ○焼きのり ○醤油 ○和風だし	838	31.6			
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大アレルゲン除去献立	除去の対象となるアレルゲンは、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。その他のアレルゲン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ゲン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ても、アレルゲン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)