

ひ に ち	よ う び	お も い の よ う び	に や う	こんだてめい	こんだてしょうじょざいりょう 献立の使用食材料	栄養価		アレルギー 対応調理法		
						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	卵 除去 食	乳 除去 食	
3	(月)	●		ごはん	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)	646	21.9			
				ごまみそしる	鶏肉 油揚げ(大豆) 〇白みそ ☆かつお節 にんじん 長ねぎ 〇干しいたけ だいこん こまつな 白すりごま ごま油					
				ハムカツ	ポロニアソーセージカツ【チョップドハム(鶏肉・豚肉) アミノ酸等 リン酸塩Na コチニール V.C 亜硝酸Na パン粉(小麦・大豆) 大豆粉 食用油脂 増粘剤】なたね油					
				↑ソース	〇中濃ソース					
				おんやさい	ブロッコリー ホールコーン にんじん					
				↑ドレッシング	〇柚子ドレッシング					
せかいのりょうり →インド→				ナン	ナン【小麦粉 米粉 小麦たん白 砂糖 食塩 イースト ショートニング なたね油 乳化剤 ビタミンC】(コンタミネーション:乳・卵・大豆・豚肉・牛肉・鶏肉・りんご・くるみ・オレンジ)	601	31.8	◆	◆	
				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 こまつな 玉ねぎ しめじ なたね油 〇コンソメ 〇薄口醤油 食塩 〇こしょう					
4	(火)	●	ス プ ー ン	さけのスパイスやき	塩鮭切身(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・落花生・牛肉・豚肉・ゼラチン・りんご・大豆・山芋・鮭・さば・えび・いか・ごま・アーモンド) オリーブオイル ジャークチキンシーズニング【食塩 デキストリン ブラックペッパー たん白加水分解物(大豆) 麦芽糖 トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 タピオカでん粉 パプリカ 砂糖 オールスパイス チリパウダー クミン オニオン 唐辛子 ガーリック セロリー ジンジャー タイム 酵母エキスパウダー 植物油 オレガノ 調味料 リン酸Ca 香料 香辛料抽出物】	601	31.8			
				キーマカレー	豚肉 ミックスビーンズ【ひよこ豆 レッドキドニー 青えんどう豆】(※コンタミネーション:大豆) 粉チーズ(乳) スキムミルク(乳) 玉ねぎ にんじん 青ピーマン にんにく しょうが なたね油 〇カレールー 〇ハヤシルウ 〇ケチャップ 〇カレー粉 〇中濃ソース 〇赤ワイン ローリエ 〇こしょう 〇チキンスープストック					
5	(水)	●		ごはん	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)	637	27.7			
				トックスープ	鶏肉 きくらげ 長ねぎ たら 緑豆もやし にんじん トック餅【米 澱粉 食塩 酒精】 ごま油 〇醤油 食塩 〇中華スープの素 〇豚ガラスープ 〇こしょう					
				ささみのしせんソース	鶏肉 〇豆板醤 長ねぎ にんにく しょうが でん粉 なたね油 白すりごま 砂糖 ごま油 〇料理酒 〇醤油 〇豚ガラスープ 〇穀物酢					
				こまつなのオイスターソースいため	豚肉 こまつな にんじん しめじ 玉ねぎ ごま油 でん粉 〇中華スープの素 〇オイスターソース 食塩 〇醤油					
★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						623	30.7			
6	(木)	●		ごはん	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)					
				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 〇みりん風味調味料 〇醤油 〇料理酒 〇和風だし					
				ほっけのいちやぼしやき	ほっけの一夜干し(※コンタミネーション:小麦・大豆・鮭・さば・いか・りんご・ごま) なたね油					
				きつかあえ	きく きゅうり だいこん					
めのあいごてーこんだて				↑ドレッシング	〇減塩和風ドレッシング					
7	(金)	●	ス プ ー ン	ジュリエンスープ	豚肉 キャベツ にんじん 玉ねぎ えのきたけ 青ピーマン なたね油 〇コンソメ 〇チキンスープストック 食塩 〇薄口醤油 〇こしょう	617	21.8			
				レバーとポテのリアナソースあえ	豚レバー下味でん粉付【豚レバー でん粉 醤油(大豆・小麦) おろし生姜 おろしニンニク】(※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 じゃがいも 砂糖 〇ケチャップ 〇中濃ソース					
				リングパイン 2こ	ペーパーパイン缶【パインアップル 砂糖 酸味料】					
				ふりかけ	〇おなかふりかけ					
				★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						655
11	(火)	●		ごはん	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)					
				なまあげとやさいのみそしる	生揚げ(大豆) 〇赤みそ 〇白みそ 煮干し厚削り はくさい 玉ねぎ にんじん こまつな じゃがいも					
				ぶたにくのしょうがやき	豚肉 しょうが なたね油 砂糖 〇みりん風味調味料 でん粉 〇料理酒 〇醤油					
				かいそうサラダ	〇干しわかめ だいこん きゅうり にんじん					
				↑ドレッシング	〇すりごま醤油ドレッシング					
12	(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 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)	669	23.2			
				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 〇コンソメ 〇こしょう 食塩 〇ホワイトルー					
				にくだんごのトマトソース 1~2年 2こ 3年~ 3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) 食物繊維 トマトケチャップ 砂糖 発酵調味料 チキンエキス調味料(小麦・鶏肉) 食塩 植物油 加工デンプン 炭酸Ca クエン酸鉄 トマトピューレ 醸造酢(小麦) 炒めたたまねぎ 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 香辛料(小麦) 加工デンプン カロチノイド色素 なたね油】(コンタミネーション:乳・卵)					
				いんげんいりサラダ	キャベツ きゅうり 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)					
				↑ドレッシング	〇フレンチドレッシング					
13	(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)	669	27.5			
				タンタンめん	豚肉 〇赤みそ 〇甜麺醤 〇豆板醤 緑豆もやし 〇たけのこ 長ねぎ チンゲンサイ しょうが にんにく 〇干しいたけ 練りごま 白すりごま ごま油 なたね油 〇醤油 〇中華スープの素 〇豚ガラスープ					
				きびなごサクサクやき 2ひき	きびなごサクサク焼き【きびなご 小麦粉 植物性油脂 澱粉 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 植物性たんぱく(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・いか・卵・乳) なたね油					
				だいこんのいためナムル	だいこん にんじん えのきたけ たら にんにく なたね油 ごま油 白すりごま 〇薄口醤油 〇中華スープの素 食塩					
★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						618	28.3			
14	(金)	●		ごはん	精白米 強化米(※コンタミネーション:小麦 小麦 大豆 鶏肉 豚肉)					
				きりたんぼじる	鶏肉 ☆かつお節 〇干しいたけ にんじん ごぼう えのきたけ 長ねぎ きりたんぼ【うるち米 食塩】 里芋(※コンタミネーション:大豆) なたね油 〇醤油 食塩 〇料理酒					
				とりにくのみそだれ	鶏肉 〇赤みそ しょうが なたね油 砂糖 〇みりん風味調味料 でん粉 〇料理酒 〇醤油					
				ひじきののもの	ひじき 〇さつま揚げ 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 〇みりん風味調味料 砂糖 なたね油 〇料理酒 〇醤油 〇和風だし					
17	(月)	●		わかめごはん	わかめごはん【精白米 強化米 わかめ 砂糖 食塩 酵母エキス】(※コンタミネーション:えび・かに・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	633	24.2			
				ちゅうかだいこんスープ	鶏肉 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 〇中華スープの素 〇醤油 食塩 〇こしょう 〇豚ガラスープ					
				しろみざかなのチリソース	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:乳・卵・えび・いか・鶏肉) 〇豆板醤 玉ねぎ 長ねぎ 〇たけのこ にんにく しょうが なたね油 砂糖 でん粉 〇ケチャップ 〇醤油 〇料理酒					
				やきビーフン	ベーコン【豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 玉ねぎ にんじん たら 〇干しいたけ キャベツ ビーフン(米) ごま油 なたね油 〇中華スープの素 食塩 〇こしょう 〇料理酒 〇薄口醤油 〇オイスターソース					
18	(火)	●	ス プ ー ン	はちみつパン	はちみつパン【輸入小麦粉 県産小麦粉 はちみつ ショートニング イースト 砂糖 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)	627	22.7			
				ミネストローネ	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 玉ねぎ こまつな しめじ 〇ホールトマト缶 〇トマトピューレ じゃがいも シェルマカロニ(小麦) なたね油 砂糖 〇コンソメ 食塩 〇こしょう 〇チキンスープストック 〇白ワイン ローリエ					
				チーズオムレツ	チーズオムレツ【鶏卵 プロセスチーズ(乳) 砂糖 大豆油 食塩 醸造酢 加工デンプン 酸味料】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・小麦・さば・りんご) なたね油					
				やさいサラダ	キャベツ ブロッコリー にんじん					
				↑ドレッシング	〇イタリアンドレッシング					

ひ に ち	よ う び	休 日 ・ 祝 日	に よ 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		
にほんのりょうり むいしかわけん						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)	692	32.9	◆	◆
						じぶに	鶏肉 絹厚揚げ【豆乳(大豆) 異性化液糖 デキストリン 食塩 植物油(大豆) 加工でん粉 豆腐用凝固剤 酵素】 だいこん ○干ししいたけ ○たけのこ いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) にんじん でん粉 なたね油 車麩(小麦) 里芋(※コンタミネーション:大豆) ○みりん風味調味料 砂糖 ○醤油 ○和風だし				
19	(水)			いかにのしるやき	いか切身 しょうが いしる【いわし 食塩】 なたね油 ○醤油 ○料理酒	692	32.9	◆	◆		
●				れんこんいりサラダ	れんこん はくさい きゅうり にんじん						
				↑ドレッシング	○ごまクリーミードレッシング						
20	(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)	618	22.1				
				わかめとうふのみそしる	木綿豆腐(大豆) ○干しわかめ ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し 玉ねぎ にんじん じゃがいも						
●				メンチカツ	メンチカツ【鶏肉 植物性たん白(小麦・大豆) たまねぎ 豚脂 ワイン 牛肉 豚肉 パン粉(小麦・乳・大豆) 小麦粉 植物油(大豆) 調味料 砂糖 食塩 トマトケチャップ 肉エキス(大豆・鶏肉・豚肉) 香辛料 酵母エキス 加工デンプン アミノ酸等 乳化剤(大豆) 着色料 酸味料 甘味料】(※コンタミネーション:えび・かに・卵) なたね油						
				↑ソース	○中濃ソース						
				おかかいため	○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						
21	(金)		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)	679	23.7	◆	◆		
●				ホワイトカレー	鶏肉 牛乳 粉チーズ(乳) 玉ねぎ にんじん ブロッコリー 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 クミン末 オニオンパウダー コリアンダー末 チキンエキス(鶏肉) ガーリックパウダー カルダモン末 唐辛子末 ターメリック末 アミノ酸等 香辛料抽出物】						
				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						
				りんご	りんご 食塩						
24	(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)	679	27.0	◆	◆		
				たいのチゲ	マダイ(※コンタミネーション:えび・かに) ○豆板醤 はくさい しめじ 長ねぎ なら だいこん にんじん 白菜キムチ【白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ネギ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス】 しらたき 白すりごま なたね油 ○みりん風味調味料 ごま油 ○和風だし 食塩 ○醤油						
●				シューマイ 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) コショウ 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)						
				↑たれ	砂糖 ○醤油						
				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【乳又は乳製品を主要原料とする食品 水あめ 果糖れん乳 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 杏仁パウダー 加工デンプン 増粘多糖類 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)						
25	(火)		ス プ ー ン	バターロールコッペがた	バターロール【輸入小麦粉 県産小麦粉 マーガリン 砂糖 植物性生クリーム 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)	670	26.6				
●				コンソメスープ	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						
				やきフランク	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						
				ペンネポロネーゼ	豚肉 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 なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース 食塩 ○こしょう パセリ						
★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											
26	(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)	681	33.1				
●				こんさいのみそしる	鶏肉 木綿豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し ごぼう にんじん 長ねぎ だいこん こまつな 里芋(※コンタミネーション:大豆) こんにゃく						
				さばのおしやき	塩さば切身(※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						
				きりぼしだいこんのもの	豚肉 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						
27	(木)			じごううどん	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)	679	24.4				
●				にくうどん	豚肉 長ねぎ にんじん こまつな ○たけのこ なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし 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						
				いそかおんやさい	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						
28	(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)	646	18.1	◆	◆		
●				よしかわさんレタスのかきたまスープ	鶏卵 鶏肉 長ねぎ 緑豆もやし レタス にんじん でん粉 ごま油 なたね油 ○豚ガラスープ ○中華スープの素 食塩 ○こしょう ○醤油						
				はるまき	春巻【キャベツ 玉ねぎ 人参 豚脂 春雨 大豆蛋白 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(豚脂) なら 干し椎茸 こしょう 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・オレンジ・大豆・さけ・かに・えび・いか・ごま) 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						
ハロウィンこんだて											
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)					
のむヨーグルト						ジョア(ブルーベリー)【脱脂粉乳 砂糖 ブルーベリー果実・果汁 アローニヤ果汁 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】					
31	(月)		ス プ ー ン	パンキンスープ	ベーコン【豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 牛乳 豆乳(大豆) 玉ねぎ にんじん かぼちゃ かぼちゃペースト なたね油 砂糖 ○有塩バター(乳) 小麦粉 食塩 ○こしょう ○コンソメ	609	22.2	◆	◆		
●				ハロウィンハンバーグの あかワインソース	ハロウィンハンバーグ【鶏肉 たまねぎ かぼちゃ 豚脂 粒状植物性たん白(大豆) 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たん白(大豆) 酵母エキス 食塩 トマトペースト ぶどう糖 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン 炭酸Ca セルロース 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) 玉ねぎ すりおろしりんご【りんご ビタミンC】(※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						
				とりごぼうピラフのぐ	鶏肉 ごぼう 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) オリーブオイル ○有塩バター(乳) ○コンソメ ○醤油 食塩 ○こしょう						

【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。 <p>※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)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)