

日	曜日	使用 する 器具	牛乳	献立名	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		
3	(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)	844	35.1	◆	◆		
				ごまみそ汁	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						
				● さばの塩焼き	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						
				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						
				↑ドレッシング	〇和風クリーミードレッシング						
世界の料理 →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)	794	29.2	◆	◆		
	野菜スープ	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 リ ン	● サモサ	サモサ【じゃがいも さやいんげん 玉ねぎ にんじん 白ごま カレー粉 食塩 黒こしょう 小麦粉】(※コンタミネーション:エビ・カニ・乳・いか・オレ ンジ・さけ・大豆・鶏肉・豚肉) なたね油	858	30.9				
				● 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)	832	34.1				
				トックスープ	鶏肉 きくらげ 長ねぎ なら 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						
				● 豚肉の四川ソース	豚肉 〇豆板醤 長ねぎ にんにく しょうが なたね油 白すりごま 砂糖 ごま油 でん粉 〇料理酒 〇醤油 〇豚ガラスープ 〇穀物酢						
				春雨サラダ	こまつな キャベツ にんじん 春雨 なたね油						
				↑ドレッシング	〇韓国ナムルドレッシング						
6	(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)	803	25.7				
				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						
				● 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	〇中濃ソース						
				磯香温野菜	緑豆もやし キャベツ きゅうり にんじん						
目の愛護→献立				★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				829	33.2		
7	(金)	ス プ リ 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)							
			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							
			● レバーとポテトのマリアナス 和え	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							
			リングパン 2個	ベビーパン缶【パンアップル 砂糖 酸味料】							
			ふりかけ	〇おおかふりかけ							
11	(火)			★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		818	30.9				
				● 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)						
				生揚げと野菜のみそ汁	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						
				● 鶏肉の塩唐揚げ 2個	鶏肉 〇レモン果汁 しょうが にんにく でん粉 なたね油 〇料理酒 〇こしょう 食塩						
				大豆入りひじきの煮物	豚肉 ひじき 〇さつま揚げ 大豆水煮【大豆 デキストリン 食塩 乳酸Ca 酸化防止剤】 にんじん 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						
12	(水)	ス プ リ 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)	862	32.6	◆	◆			
			● にんじんの豆乳ポタージュ	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 〇ホワイトルウ							
			● 肉団子のトマトソース 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) 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 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)							
			● アーリオオリーブ	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) ブロッコリー キャベツ にんにく オリーブオイル 食塩 〇薄口醤油 〇こしょう							
13	(木)	ス プ リ ン	● 中華麺	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)	808	25.3					
			タンタン麺	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							
			● きびなごサクサク焼き 2匹	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(小麦粉・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							
			フルーツ杏仁	〇黄桃缶 〇パン缶 〇みかん缶 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 ビロリン酸第二鉄 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)							
			● 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)							
14	(金)			● きりたんぼ汁	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	801	25.7				
				● 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						
				● 菊花和え	きく きゅうり だいこん						
				↑ドレッシング	〇柚子ドレッシング						
17	(月)			● わかめご飯	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)	831	30.6				
				● 中華大根スープ	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						
				● 揚げ餃子 3個	餃子【キャベツ 豚肉 豚脂 粒状小麦たん白 パン粉(小麦) 馬鈴薯澱粉 なら 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 加工澱粉 ベニコウジ色素 アミノ酸 カaramel色素 クエン酸】(※コンタミネーション:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) なたね油						
				● 焼きビーフン	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 なら 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						
				● 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)						
18	(火)	ス プ リ ン	● 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 〇トマトピューレー 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	831	30.6					
			● 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							
			● コーンとツナのソテー	〇ツナフレーク キャベツ いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・やまいも) 玉ねぎ ホールコーン なたね油 〇チキンスープストック 〇醤油 食 塩 〇こしょう							
			● 揚げ餃子 3個	餃子【キャベツ 豚肉 豚脂 粒状小麦たん白 パン粉(小麦) 馬鈴薯澱粉 なら 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 加工澱粉 ベニコウジ色素 アミノ酸 カaramel色素 クエン酸】(※コンタミネーション:小麦・ 大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) なたね油							

日	曜日	使用するお肉の部位 調理するお肉の部位	牛乳	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
日本の料理 ★石川県★				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)	847	40.2		
			治部煮	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)			● いかのいしる焼き	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				
				● れんこんのきんぴら	豚肉 れんこん にんじん スナックえんどう こんにやく 白いりごま 砂糖 一味唐辛子 なたね油 ○醤油				
★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									
20	(木)			● わかめと豆腐のみそ汁	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) ○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	797	29.2		
				● 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				
				● 野菜の和え物	キャベツ 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				
21	(金)	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)	858	28.1		
				● 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)			● 鯛のチゲ	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 たら 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	856	30.5		
				● 春巻	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) たら 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				
				● 炒めナムル	緑豆もやし にんじん えのきたけ こまつな にんにく なたね油 ごま油 白いりごま ○薄口醤油 ○中華スープの素 食塩				
25	(火)	スプーン		● バターロールコッペ型	バターロール【輸入小麦粉 果産小麦粉 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)	841	32.2		
				● 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				
				● 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				
				● 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				
26	(水)			● 根菜のみそ汁	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 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) こんにやく	795	33.4		
				● カレイの竜田揚げ	カレイ竜田揚げ【油カレイ 馬鈴薯澱粉 しょうゆ加工品(小麦・大豆) 発酵調味料 生姜 アミノ酸】 (※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) なたね油				
				● 切干大根の煮物	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)			● 地粉うどん	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)	806	27.8		
				● 肉うどん	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				
				● 大学芋	さつまいも なたね油 黒いりごま 砂糖 ○醤油				
				● コロコロ大根	きゅうり だいこん				
				● ↑ドレッシング	○青じそドレッシング				
28	(金)	スプーン		● 吉川産レタスのかき玉スープ	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	810	31.7		
				● 白身魚のチリソース	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) ○豆板醤 玉ねぎ 長ねぎ ○たけのこ にんにく しょうが なたね油 砂糖 でん粉 ○ケチャップ ○醤油 ○料理酒				
				● 小松菜のオイスターソース炒め	豚肉 こまつな にんじん しめじ 玉ねぎ ごま油 でん粉 ○中華スープの素 ○オイスターソース 食塩 ○醤油				
ハロウィン献立									
31	(月)	スプーン		● 飲むヨーグルト	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) ジョア(ブルーベリー)【脱脂粉乳 砂糖 ブルーベリー果肉・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】	799	28.5		
				● パンプキンスープ	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				
				● ハロウィンハンバーグの赤ワインソース	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				
				● 鶏ごぼうピラフの具	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				
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】

- 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。
- 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)