

| ひ に ち | よ う び | 使用 する 器具 の は し の し よ う | に げ 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 除 去 食 | 乳 除 去 食 |
| 8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 | | | |
| 30 | (水) | | ス プ ー ン | ごはん ちゅうかやさいスープ ミンチ なし | 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) ○なると にんじん こまつな ○たけのこ きくらげ はくさい でん粉 なたね油 ごま油 ○鶏がらだし ○醤油 食塩 こしょう 豚肉 ○脱脂大豆 玉ねぎ にんにく 砂糖 ごま油 なたね油 じゃがいも 食塩 こしょう ○醤油 ○料理酒 なし | 646 | 24.2 | | |
| 31 | (木) | | | じごなうどん にくじるうどん ごまみそきんぴら | 地粉うどん【県産小麦粉・食塩】(※コンタミネーション:そば・卵) 豚肉 長ねぎ にんじん 冷凍ほうれんそう (※コンタミネーション:大豆) 干しいたけ 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 鶏肉 ○白みそ ごぼう にんじん いんげん 砂糖 ○みりん風味調味料 白すりごま なたね油 ごま油 一味唐辛子 ○料理酒 ○和風 だし | 604 | 26.3 | | |
| 9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 | | | |
| 1 | (金) | | | なつやさいのみそしる とうにゅうコロッケ ↑ソース ゴーヤチャンプルー ふりかけ | 生揚げ (大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り かぼちゃ 玉ねぎ オクラ とうがん 豆乳コロッケ【パン粉 (小麦・大豆)・小麦粉・豆乳 (大豆)・玉ねぎ・とうもろこし・ショートニング・加工でん粉・メチルセルロース・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 ○中濃ソース ポークソーセージ【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) 鶏卵 ○かつお節 にがりり にんじん 緑豆もやし ○みりん風味調味料 なたね油 ○料理酒 ○和風だし ○醤油 食塩 こしょう ○おかかふりかけ | 662 | 22.6 | ◆ | ◆ |
| 4 | (月) | | | ごはん トックスープ あげぎょうざ 2こ はるさめサラダ ↑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) 鶏肉 干しいたけ 長ねぎ チンゲンサイ にんじん トック餅【米・澱粉・食塩・酒精】 ごま油 ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ○ 豚ガラスープ こしょう ぎょうざ【キャベツ・たまねぎ・にら・豚肉・豚脂・でん粉加工食品・香味油 (豚肉)・しょうゆ (小麦・大豆)・酵母エキス・食塩・砂糖・ しょうがペースト・香辛料・小麦粉・小麦たん白・加工デンプン・炭酸Ca・ピロリン酸鉄】(※コンタミネーション:えび・かに・卵・乳・ ごま) なたね油 キャベツ こまつな にんじん 春雨 なたね油 ○棒棒鶏ドレッシング | 624 | 19.5 | | |
| 5 | (火) | | ス プ ー ン | バターロール コンソメスープ オムレツ ポークビーンズ | 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) 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) はくさい にんじん 玉 ねぎ 青ピーマン なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 こしょう プレーンオムレツ【鶏卵・砂糖・澱粉・穀物酢・食塩・植物油】(※コンタミネーション:乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ごま) 豚肉 大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・ビタミンC】 にんにく 玉ねぎ にんじん トマトピューレー パセリ なたね油 砂糖 ○ケチャップ ○チキンスープストック 食塩 | 669 | 28.3 | | |
| 6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 | | | |
| 6 | (水) | | | ごはん なめこのみそしる ぶたにくのしょうがやき もやしとピーマンのあえもの ↑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) 油揚げ (大豆) ○赤みそ ☆かつお節 なめこ えのきたけ だいこん 長ねぎ こまつな 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 青ピーマン 緑豆もやし ○減塩和風ドレッシング | 616 | 24.9 | | |
| 7 | (木) | | ス プ ー ン | ごはん ガンボスープ フライドチキン 2こ ジャーマンポテト | 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) 豚肉 にんじん 玉ねぎ セロリー にんにく オクラ なす ホールトマト缶【トマト・トマトピューレー・クエン酸】 トマトピューレー オリーブオイル 砂糖 一味唐辛子 ○ウスターソース ○コンソメ ○チキンスープストック ○赤ワイン ローリエ 食塩 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 ベーコン【豚肩肉・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 パセリ じゃがいも オリーブオイ ル ○コンソメ こしょう 食塩 | 646 | 27.2 | | |
| 8 | (金) | | | ごはん ちゅうかだんごスープ いかのカルピソース だいこんのいためナムル | 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) ミートボール【鶏肉・豚肉・たまねぎ・でん粉・粉末状植物性たん白 (大豆)・還元水あめ・食塩・チキンオイル (鶏肉)・香辛料・大豆油・ ドマイト・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 こまつな 長ねぎ で ん粉 ごま油 ○醤油 ○中華スープの素 食塩 こしょう いか切身 ○コチュジャン にんにく こねぎ でん粉 なたね油 ごま油 ○みりん風味調味料 砂糖 ○醤油 ○料理酒 だいこん にんじん えのきたけ にら 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 | 618 | 24.6 | | |
| 11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 | | | |
| 11 | (月) | | | ごはん よしかわじる さばのおしおやき いそかあえ ↑たれ | 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) ○なると 木綿豆腐 (大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 長ねぎ こまつな にんじん だいこん でん粉 ○料理酒 ○醤油 食塩 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 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 | 601 | 28.0 | | |
| 12 | (火) | | ス プ ー ン | ごはん ポークカレー パプリカとズッキーニのソテー バナナ | 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 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 ○ でん粉カレールウ なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース ○カレールウ ○赤ワイン こしょう ○カレー粉 ベーコン【豚肩肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 赤ピーマン 黄ピーマン ズッキーニ 玉ね ぎ なたね油 ○コンソメ 食塩 こしょう バナナ 砂糖 | 653 | 24.8 | ◆ | ◆ |
| 13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 | | | |
| 13 | (水) | | | ごはん おざく ささみのレモンソース なすのみそいため | 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) 鶏肉 油揚げ (大豆) にんじん だいこん ごぼう 干しいたけ 里芋 (※コンタミネーション:大豆) 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 鶏肉 レモン果汁【レモン・酸味料・香料・保存料】 でん粉 なたね油 砂糖 ○醤油 生揚げ (大豆) ○赤みそ なす ○たけのこ しょうが 青ピーマン 砂糖 ○みりん風味調味料 でん粉 なたね油 ごま油 ○醤油 ○ 料理酒 | 655 | 29.0 | | |
| 14 | (木) | | | ちゅうかめん タンメン はるまき スイートポテト | 中華麺【輸入小麦粉・県産小麦粉・食塩・かんすい】(※コンタミネーション:そば・卵) 豚肉 緑豆もやし キャベツ にんじん オクラ 長ねぎ なたね油 ごま油 塩ラーメンスープの素【食塩・醤油 (小麦・大豆)・香味料・ 魚介エキス (さば)・砂糖・畜肉エキス (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・昆布・かつお削り節・野菜エキス (小麦・大豆)・アミノ酸 等・ビタミンE】 ○中華スープの素 こしょう ○豚ガラスープ ○薄口醤油 食塩 春巻【豚肉・小麦粉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・しょうゆ (小麦・大豆)・油脂加工品・粉末水あめ・ラード (豚肉)・でん粉・はるさ め・ショートニング (大豆)・植物油脂・香味油 (豚肉)・しいたけエキスパウダー・大豆粉・ポークエキス (豚肉)・砂糖・コーンフラ ワー・食塩・酵母エキス・しょうがペースト・亜鉛含有酵母・酵母エキスパウダー・たん白加水分解物・香辛料・加工でん粉・ピロリン酸鉄】 (※コンタミネーション:えび・乳) なたね油 スイートポテト生地【やまいもペースト・牛乳・バター(乳)・砂糖】 黒いりごま | 678 | 22.2 | | |
| 15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 | | | |
| 15 | (金) | | | ごはん じゃがいものみそしる さけのまろやかやき いりどうふ | 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 ○赤みそ ○白みそ ☆いわし煮干し厚削り 玉ねぎ はくさい じゃがいも 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) なたね油 半固形状ドレッシング【食用植物油 (大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・加工デンプン・増粘多糖類・粉末状大豆た んぱく・香辛料・酵母エキス】(※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・落花生・カシューナッツ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・り んご・ゼラチン・魚介類) ○穀物酢 豚肉 押し豆腐 (大豆) にんじん スナックえんどう 干しいたけ 三温糖 ごま油 ○醤油 食塩 | 645 | 31.0 | | |

| ひ に ち | よ う び | 使用する器具 にぎゅう | こんだてめい | こんだて しょうしよくぎいりょう 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 除去 食 | 乳 除去 食 | | |
| 19 | (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) | 643 | 29.1 | | | |
| | | | コーンのとうもろこしポタージュ | 鶏肉 豆乳(大豆) 玉ねぎ ホールコーン 砂糖 なたね油 クリームコーン【とうもろこし・コーンスターチ・食塩】 パセリ ○コンソメ こしょう 食塩 ○ホワイトルウ | | | | | | |
| | | | 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 | | | | | | |
| | | | アーリオオーリオ | ○ツナフレーク 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 | | | | | | |
| 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) | 653 | 24.4 | | | |
| | | | ちゅうかだいこんスープ | 鶏肉 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 | | | | | | |
| | | | ぶたにくのこうみソース | 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 | | | | | | |
| | | | くきわかめのサラダ | くきわかめ サラダこんにゃく 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 | | | | | | |
| 21 | (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) | 639 | 27.8 | | | |
| | | | じぶに | 鶏肉 だいこん 生しいたけ ○たけのこ いんげん にんじん でん粉 なたね油 車麩(小麦) ○みりん風味調味料 砂糖 ○醤油 ○和風だし | | | | | | |
| | | | あつやきたまご | だし巻き玉子【液卵(卵)・砂糖・醸造酢・澱粉(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・加工澱粉・増粘多糖類】 | | | | | | |
| | | | はくさいのあえもの | はくさい にんじん きゅうり 緑豆もやし | | | | | | |
| | | | ↑ドレッシング | ○すりごま醤油ドレッシング | | | | | | |
| 22 | (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) | 664 | 25.9 | | | |
| | | | ハヤシライス | 豚肉 ○とりレバーそばろ 玉ねぎ にんじん マッシュルーム にんにく ホールトマト缶【トマト・トマトピューレー・クエン酸】 ○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 | | | | | | |
| | | | えだまめ | えだまめ(大豆) 食塩 | | | | | | |
| | | | フジリマカロニのソテー | ベーコン【豚肩肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) キャベツ にんじん エリンギ にんにく フジリマカロニ(小麦) なたね油 食塩 こしょう ○醤油 | | | | | | |
| 25 | (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) | 661 | 28.5 | | | |
| | | | チンゲンサイととうふのスープ | 木綿豆腐(大豆) 鶏肉 しめじ チンゲンサイ 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 | | | | | | |
| | | | あげシューマイ 2こ | しゅうまい【鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・粉末状植物性たん白(大豆)・豚脂・難消化性デキストリン・ぶどう糖・砂糖・発酵調味料・チキンブイヨン(鶏肉)・しょうゆ(小麦・大豆)・しょうがペースト・ほたて貝エキス・食塩・にんにくペースト・小麦粉・でん粉(小麦)・粉末大豆・クエン酸鉄ナトリウム】 なたね油 | | | | | | |
| | | | スタミナため | 豚肉 玉ねぎ にんじん 青ピーマン しょうが にんにく 砂糖 なたね油 こしょう ○醤油 ○料理酒 | | | | | | |
| 26 | (火) | | ● | チャーめん | 長崎チャー麺【小麦粉・米油・食塩・かんすい・クチナシ色素・加工でん粉】 | 638 | 23.7 | | | |
| | | | ながさきチャーめんのぐ | 豚肉 ○さつま揚げ ○なると はくさい にんじん 玉ねぎ 緑豆もやし こまつな しょうが きくらげ なたね油 ごま油 でん粉 ○薄口醤油 食塩 こしょう ○豚ガラスープ ○中華スープの素 ○オイスターソース ○料理酒 | | | | | | |
| | | | アメリカンドッグ | 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) スパイスドッグミックス【小麦粉・砂糖・じゃがいも澱粉・乾燥じゃがいも・ブドウ糖・大豆たんぱく・食塩・香辛料・ベーキングパウダー・加工澱粉・着色料】(※コンタミネーション:卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・山芋・ゼラチン・ごま) なたね油 | | | | | | |
| | | | ↑パッケケチャップ | パッケケチャップ【トマト・砂糖ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料】 | | | | | | |
| | | | コロコロきゅうり | きゅうり | | | | | | |
| 27 | (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 | | 620 | 23.1 | | | | |
| | | | ● | 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) |
| | | | せんざりやさいのすましじる | 鶏肉 豆腐糸(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 だいこん にんじん ごぼう みずな 干しいたけ ○料理酒 食塩 ○薄口醤油 | | | | | | |
| | | | さんまのかばやき | さんま澱粉付き(※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 砂糖 一味唐辛子 ○醤油 ○和風だし | | | | | | |
| | | | だいずとひじきのにも | ひじき ○焼きちくわ 大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・ビタミンC】 にんじん 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 | | | | | | |
| 28 | (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) | 651 | 28.8 | ◆ | ◆ | |
| | | | かきたまスープ | ベーコン【豚肩肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コンタミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 鶏卵 玉ねぎ にんじん ほうれんそう じゃがいも なたね油 でん粉 ○コンソメ 食塩 ○醤油 こしょう | | | | | | |
| | | | とりにくのこうそうパンこやき | 鶏肉 にんにく 半固形状ドレッシング【食用植物油(大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・加工デンプン・増粘多糖類・粉末状大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス】(※コンタミネーション:えび・小麦・卵・乳・落花生・カシューナッツ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類) パン粉【小麦粉・植物性ショートニング・ぶどう糖・イースト・食塩・イーストフード(小麦)・ビタミンC】(※コンタミネーション:大豆) オリーブオイル 乾燥バジル 食塩 こしょう | | | | | | |
| | | | いんげんいりサラダ | キャベツ きゅうり にんじん いんげん | | | | | | |
| | | | ↑ドレッシング | ○ごまクリーミードレッシング | | | | | | |
| おつきみ こんだて | (金) | | ★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 | | 644 | 23.6 | | | | |
| | | | ● | 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) |
| | | | だんごじる | 鶏肉 ちらしかまぼこ【魚肉・うらごし南瓜・加工澱粉・馬鈴薯澱粉・砂糖・発酵調味料・食塩】(※コンタミネーション:小麦・大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 にんじん だいこん こまつな だんご【もち米粉・加工澱粉】(※コンタミネーション:大豆) ○薄口醤油 ○料理酒 食塩 | | | | | | |
| | | | うさぎがたりやきハンバーグ | うさぎ型ハンバーグ【鶏肉・たまねぎ・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・トマトペースト・ぶどう糖・食塩・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・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 | | | | | | |
| あきのみかくごはんのぐ | 豚肉 油揚げ(大豆) にんじん しめじ えのきたけ 干しいたけ グリンピース しょうが さつまいも 砂糖 なたね油 ○醤油 ○和風だし | | | | | | | | | |
| | | | | | 基準栄養価 (小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。) | 650 | 21~32 | | | |

【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 | だして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)、☆いわし煮干し厚削り(※コンタミネーション:さば)) |
| ★ | 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よう願ひ致します。 ※『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)</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)