



Table with columns for date, day, meal name, ingredients, and nutritional values. Includes sections for '7大アレルギー除去献立' (7 major allergen removal menu) for August and September.

ひ に ち	よ う び	使用 する 調理 法	に ぎ ゆう	こんだてめい	こんだて しょうじょくざいりょう 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
15	(木)	ス プ ー ン	●	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)	687	25.0		
				ピリからラーメン	豚肉 ○赤みそ ○豆板醤 ○甜麺醤 緑豆もやし にんじん 長ねぎ チンゲンサイ きくらげ 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・食用植物油(ごま・大豆)・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				
				スイートポテト	スイートポテト生地【焼き芋ペースト・牛乳・バター(乳)・砂糖】 黒いりごま				
				ちゅうかいため	○焼きちくわ キャベツ にんじん 玉ねぎ たら なたね油 ごま油 ○中華スープの素 食塩 ○こしょう ○醤油				
16	(金)	ス プ ー ン	●	★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		600	27.4		
				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)				
				しろいんげんまめのスープ	白いんげん豆(※コンタミネーション:大豆) 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) 玉ねぎ にんじん いんげん(※コンタミネーション:乳・大豆・山芋) じゃがいも なたね油 食塩 ○こしょう ○薄口醤油 ○チキンスープストック ○コンソメ ○白ワイン				
				とりにくのマーマレードソース	鶏肉 マーマレード【砂糖・水あめ・いよかん・なつみかん・還元水あめ・濃縮なつみかん果汁・ゆず果汁・ゲル化剤・酸味料】 砂糖 でん粉 ○醤油 ○白ワイン				
				もやしのカレーソテー	豚肉 青ピーマン にんじん 緑豆もやし でん粉 なたね油 ○コンソメ ○カレー粉 食塩 ○こしょう				
				ふりかけ	○おおかふりかけ				
20	(火)	ス プ ー ン	●	フラワーロール	フラワーロール【輸入小麦粉・県産小麦粉・砂糖・マーガリン・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・大豆を含む)】(※コンタミネーション:卵・乳・ごま)	673	29.8	◆	◆
				あきのシチュー	鶏肉 牛乳 にんじん 玉ねぎ しめじ グリンピース さつまいも 小麦粉 ○有塩バター(乳) なたね油 食塩 ○こしょう ○コンソメ				
				いかのこうそりやき	いか切身 にんにく オリーブオイル 乾燥パジル ○薄口醤油 ○こしょう 食塩 ○白ワイン				
				ペネアラピアータ	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 にんにく ○ホールトマト缶 ペネマカロニ(小麦) 一味唐辛子 オリーブオイル 食塩 ○こしょう パセリ				
21	(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		609	33.0			
			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)					
			やさいのみそしる	油揚げ(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					
			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					
にほんのりょうり ☆ながさきけん☆	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・加工澱粉】	624	24.6					
	ながさきチャーめんのぐ	豚肉 ○なると いか短冊切り(※コンタミネーション:小麦) キャベツ 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							
22	(木)	ス プ ー ン	●	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・たん白加水分解物(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)	624	24.6		
				↑たれ	砂糖 ○醤油				
				いちごゼリー	いちごゼリー【いちご・いちご果汁・砂糖ぶどう糖果糖液糖・水溶性食物繊維・砂糖・ぶどう糖・ゲル化剤・酸味料・紅麴色素・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)				
26	(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)	669	20.3	◆	◆
				チキンブロス	鶏肉 玉ねぎ にんじん キャベツ だいこん だいこん葉 精白米 ○豚ガラスープ ○薄口醤油 食塩 ○こしょう ローリエ				
				コロッケ	ミートコロッケ【じゃがいも・玉ねぎ・豚肉・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・ワイン・食用大豆油・コショウ・パン粉(小麦)・バターミックス(小麦)・イーストフード・ビタミンC・増粘剤】(※コンタミネーション:小麦・大豆・豚肉・鶏肉・かに・えび・ごま) なたね油				
				↑ソース	○中濃ソース				
				えだまめいりひじきサラダ	ひじき 枝豆(大豆) ホールコーン 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				
27	(火)	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)	632	28.0		
				マーボー豆腐	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 たら ○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				
				たこナゲット 2こ	たこナゲット【たこ・いか・タラサリ身・小麦粉・小麦澱粉・植物油(大豆)・砂糖・食塩・みりん風味調味料】(※コンタミネーション:卵・乳・小麦・豚肉・大豆・鮭・かに・えび・いか・ごま) なたね油				
				なし	なし				
28	(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)	623	33.3			
			ワンタンスープ	鶏肉 ○なると 長ねぎ 緑豆もやし にんじん チンゲンサイ きくらげ 乾燥ワンタン(小麦) なたね油 ごま油 ○醤油 食塩 ○中華スープの素 ○こしょう					
			あじのからみそやき	あじ切身(※コンタミネーション:小麦・えび・いか・さけ・さば・大豆・ごま) ○赤みそ ○コチュジャン 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○料理酒 ○醤油					
			ぶたにくとピーマンのいためもの	豚肉 豆腐干絲(大豆) 青ピーマン 赤ピーマン ○たけのこ ○干ししいたけ 砂糖 でん粉 ごま油 なたね油 ○料理酒 ○醤油 ○オイスターソース					
29	(木)	●	じごなうどん	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)	600	26.7			
			きのこうどん	豚肉 油揚げ(大豆) しめじ えのきたけ まいたけ エリンギ ○干ししいたけ にんじん 長ねぎ こまつな ○みりん風味調味料 でん粉 ごま油 ○和風だし ○醤油 ○料理酒					
			やさいかまぼこ	道産野菜のふくら寄せ【スケトウダラすり身・たまねぎ・とうもろこし・でん粉・ばれいしょ・にんじん・いんげん・ラード・食塩・砂糖・大豆粉・酵母エキス】 なたね油					
			キャベツのにびたし	鶏肉 ○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					
30	(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		618	28.1			
			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)					
			にらとこおり豆腐のみそしる	高野豆腐(大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆煮干し にら にんじん キャベツ 玉ねぎ えのきたけ					
			とりにくのねぎしおやき	鶏肉 長ねぎ ごま油 食塩 ○薄口醤油 ○こしょう					
			ごぼういりあげだいや	大豆水煮【大豆・デキストリン・食塩・乳酸Ca・酸化防止剤】 ごぼう でん粉 なたね油 砂糖 ○醤油 ○穀物酢					

【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ますようお願いいたします。 ※『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】	<ul style="list-style-type: none"> 都合により献立及び食材料・産地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なくても、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)