



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	卵除去食	乳除去食	卵・乳除去食	
				エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)					
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	(火)	スペイン	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)	791	32.0				
			中華野菜スープ	鶏肉 にんじん 長ねぎ たら 〇たけのこ きくらげ キャベツ でん粉 なたね油 ごま油 〇コンソメ 〇醤油 食塩 〇こしょう						
			野菜かまぼこ	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						
			ピピンパの具	豚肉 〇豆板醤 にんにく しょうが にんじん 緑豆もやし こまつな なたね油 砂糖 でん粉 白すりごま ごま油 〇料理酒 〇醤油 〇穀物酢						
31	(水)	●	★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		804	34.7				
			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)						
			吉川汁	〇なると 絹豆腐 (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 〇料理酒 〇薄口醤油 食塩						
			鶏肉の唐揚げ 2個	鶏肉 しょうが にんにく でん粉 なたね油 〇料理酒 〇醤油						
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	(木)	スペイン	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)	851	27.5				
			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 〇でん粉カレールウ でん粉 〇みりん風味調味料 〇醤油 〇カレー粉 食塩						
			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						
			磯香和え	緑豆もやし キャベツ きゅうり にんじん						
			↑たれ	〇焼きのり 〇醤油 〇和風だし						
2	(金)	●	★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		865	42.8				
			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)						
			みぞれ汁	鶏肉 ☆かつお節 ごぼう だいこん にんじん こまつな こんにゃく でん粉 食塩 〇薄口醤油						
			さばの塩焼き	塩さば切り身 (※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						
			なすのみそ炒め	豚肉 生揚げ (大豆) 〇赤みそ なす にんじん 長ねぎ 砂糖 なたね油 ごま油 でん粉 〇醤油 〇和風だし						
5	(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)	792	28.3				
			春雨スープ	鶏肉 にんじん 長ねぎ 緑豆もやし たら きくらげ 春雨 ごま油 なたね油 〇醤油 〇中華スープの素 食塩 〇こしょう						
			春巻	春巻【豚肉・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・植物油 (大豆)・豚脂・醤油 (小麦・大豆)・はるさめ・でん粉・しょうがペースト・小麦粉・ポークブイヨン (豚肉)・ショートニング (大豆)・ポークエキス (豚肉)・発酵調味料・酵母エキス・砂糖・乾燥しいたけ・たん白加水分解物 (小麦)・香辛料・米粉・粉あめ・食塩・ソルビトール・クエン酸鉄Na・乳化剤・増粘剤】 なたね油						
			豚肉とピーマンの炒め物	豚肉 豆腐干 (大豆) 青ピーマン 赤ピーマン 〇たけのこ 〇干しいたけ 砂糖 でん粉 ごま油 なたね油 〇料理酒 〇醤油 〇オイスターソース						
6	(火)	●	ツイストパン	ツイストパン【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)	886	33.3				
			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・粒状大豆たんぱく・粉末大豆たんぱく・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・リン酸塩・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) キャベツ にんじん 玉ねぎ こまつな なたね油 〇チキンスープストック 〇コンソメ 食塩 〇こしょう						
			ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ【鶏卵・まぐろ油漬 (大豆)・砂糖・玉ねぎ・大豆油・マヨネーズ (卵・大豆・りんご)・食塩・醤油 (大豆・小麦)・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・乳・りんご) なたね油						
			もやしのカレーソーテー	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) 緑豆もやし にんじん 青ピーマン なたね油 〇カレー粉 〇コンソメ 食塩 〇こしょう						
7	(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)	795	28.0			◆◆	
			飛鳥汁	鶏肉 木綿豆腐 (大豆) 牛乳 ☆煮干し 〇赤みそ 〇白みそ にんじん キャベツ だいこん 長ねぎ						
			かぼちゃの天ぷら 2個	かぼちゃ 小麦粉 黒いりごま なたね油						
			こんにゃくのそばろ煮	豚肉 しょうが にんじん 〇たけのこ 〇干しいたけ グリンピース 長ねぎ こんにゃく 砂糖 〇みりん風味調味料 なたね油 でん粉 〇醤油 〇料理酒 〇和風だし						
世界の料理 →アメリカ				★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						
8	(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)	884	42.8				◆◆
			ガンボライス	鶏肉 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 にんにく オクラ 青ピーマン 〇ホールトマト缶 〇トマトピューレー 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】 砂糖 オリーブオイル 〇ケチャップ 〇豚ガラスープ 〇チキンスープストック 〇赤ワイン 〇醤油 食塩 〇こしょう ローリエ						
			サーモンのパン粉焼き	塩鮭切身 (※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) にんにく なたね油 〇マヨネーズ パン粉【小麦粉・イースト・食塩・砂糖・ショートニング・パン用品改良 (小麦)】 オリーブオイル 乾燥バジル 食塩 〇こしょう						
			オレンジ	オレンジ						
お月見献立				★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						
9	(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)	826	31.7				
			団子汁	鶏肉 ちらしかまぼこ (月見)【鶏肉・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 冷凍だんご【うるち米・もち米】 〇薄口醤油 〇料理酒 食塩						
			うさぎ型照り焼きハンバーグ	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 〇みりん風味調味料 でん粉 〇醤油 〇料理酒						
			秋の味覚ご飯の具	豚肉 油揚げ (大豆) にんじん しめじ えのきたけ 〇干しいたけ グリンピース しょうが さつまいも 砂糖 なたね油 〇醤油 〇料理酒 〇和風だし						
12	(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)	819	29.5				
			中華わかめスープ	鶏肉 〇干しわかめ にんじん だいこん 〇たけのこ なたね油 ごま油 白すりごま 〇薄口醤油 〇料理酒 食塩 〇中華スープの素						
			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						
チャーシュー豆腐	生揚げ (大豆) 豚肉 〇赤みそ 〇豆板醤 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 砂糖 でん粉 なたね油 〇醤油									
13	(火)	●	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)	877	30.0				
			ハヤシライス	豚肉 〇とりレバーそぼろ 玉ねぎ にんじん 〇ホールトマト缶 グリンピース にんにく じゃがいも 〇デミグラスソース なたね油 〇ハヤシルウ 〇ケチャップ 〇中濃ソース 〇チキンスープストック 〇赤ワイン 〇こしょう						
			きびなごサクサク揚げ 3匹	きびなごサクサク揚げ【きびなご・小麦粉・植物油 (大豆)・砂糖・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						
			コロコロきゅうり	きゅうり						
			↑ドレッシング	〇青じそドレッシング						
14	(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)	838	36.5				
			すき焼き風煮	豚肉 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						
			だし巻き玉子	だし巻き卵【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】						
切干大根の炒めなます	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・山芋) にんじん 砂糖 〇みりん風味調味料 なたね油 白すりごま 〇醤油 〇料理酒 〇穀物酢 〇和風だし									
15	(木)	●	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)	834	33.9				
			ピリ辛ラーメン	豚肉 〇赤みそ 〇豆板醤 〇甜麺醤 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 〇醤油 食塩 〇こしょう 〇和風だし 〇料理酒						
			たこナゲット 2個	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						
			ミックスポンチ	〇みかん缶 〇パイナップル缶 〇黄桃缶 ダイゼリー (ぶどう)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・ぶどう果汁・ゲル化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・クエン酸鉄Na・ビタミンC・着色料】 (※コンタミネーション:小麦・卵・乳) ダイゼリー (りんご)【りんご果汁・砂糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水溶性食物繊維・ゲル化剤・香料・酸味料・クエン酸鉄Na】 (※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)						

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			
16	(金)	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)	832	25.8				
			白いんげん豆のスープ	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) ジャガイモ なたね油 食塩 〇こしょう 〇薄口醤油 〇チキンスープストック 〇コンソメ 〇白ワイン						
			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・着色料・酸化防止剤・発色剤・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						
			海藻サラダ	海藻ミックス【わかめ・昆布・茎わかめ・赤桜草・白ふのり】 キャベツ きゅうり にんじん						
			↑ドレッシング	〇ノンオイル中華ごまドレッシング						
		ふりかけ	〇おおかふりかけ							
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)	864	37.6	◆◆			
			秋のシチュー	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 〇有塩バター (乳) なたね油 食塩 〇こしょう 〇コンソメ						
			いかの香草焼き	いか切身 にんにく オリーブオイル 乾燥バジル 〇薄口醤油 〇こしょう 食塩 〇白ワイン						
			ペンネアラビアータ	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 〇ホールトマト缶 ペンネマカロニ (小麦) 一味唐辛子 オリーブオイル 食塩 〇こしょう パセリ						
21	(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)	868	32.7				
			野菜のみそ汁	油揚げ (大豆) 〇赤みそ 〇白みそ ☆煮干し キャベツ だいこん にんじん こまつな						
			豆乳コロッケ	豆乳コロッケ【パン粉 (小麦・大豆)・小麦粉・豆乳 (大豆)・たまねぎ・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						
			↑ソース	〇中濃ソース						
			肉豆腐	豚肉 押し豆腐 (大豆) 玉ねぎ スナックえんどう しょうが 白いりごま 砂糖 〇みりん風味調味料 なたね油 〇醤油 〇料理酒						
日本の料理 長崎県			チャーシュー	長崎チャーシュー【小麦粉・米油・食塩・かんすい・クチナシ色素・加工澱粉】	818	34.7				
	長崎チャーシューの具	豚肉 〇なると 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 〇薄口醤油 食塩 〇こしょう 〇豚ガラスープ 〇中華スープの素 〇オイスターソース 〇料理酒								
	ささみのレモンソース	鶏肉 〇レモン果汁 でん粉 なたね油 砂糖 〇醤油								
	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)	●	★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				830	36.0		
			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)						
			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 〇豚ガラスープ 〇薄口醤油 食塩 〇こしょう ローリエ						
			ポーキングジャー	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						
			ラトウユ	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) なす 玉ねぎ ズッキーニ 青ピーマン 黄ピーマン にんにく 〇ホールトマト缶 オリーブオイル 食塩 〇こしょう 〇白ワイン 乾燥バジル						
27	(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)	853	32.8				
			マーボー豆腐	豚肉 押し豆腐 (大豆) 〇赤みそ 〇豆板醤 にんじん 長ねぎ 〇たけのこ にら 〇干しいたけ にんにく しょうが 砂糖 でん粉 ごま油 なたね油 〇こしょう 〇醤油 〇中華スープの素						
			シューマイ 2個	シューマイ【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)						
			↑たれ	砂糖 〇醤油						
			梨	なし						
28	(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)	815	27.2				
			ワンタンスープ	鶏肉 〇なると 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 〇醤油 食塩 〇中華スープの素 〇こしょう						
			白身魚の甘酢あん	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) なたね油 砂糖 でん粉 〇醤油 〇穀物酢 〇料理酒						
			中華サラダ	だいこん こまつな にんじん						
			↑ドレッシング	〇韓国ナムルドレッシング						
29	(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)	845	32.5				
			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 〇干しいたけ にんじん 長ねぎ こまつな 〇みりん風味調味料 でん粉 ごま油 〇和風だし 〇醤油 〇料理酒						
			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・ジャガイもでん粉・乾燥ジャガイも・ぶどう糖・大豆たん白・食塩・香辛料・ベーキングパウダー・加工でん粉・ビタミンB2】 (※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						
			バックケチャップ	バックケチャップ【トマト・砂糖ぶどう糖液糖・ぶどう糖・醸造酢・食塩・玉ねぎ・香辛料】						
			キャベツの煮浸し	鶏肉 〇かつお節 キャベツ にんじん しょうが 〇みりん風味調味料 〇醤油						
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				805	35.1		
			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)						
			にらと凍り豆腐のみそ汁	高野豆腐 (大豆) 〇赤みそ 〇白みそ ☆煮干し にら にんじん キャベツ 玉ねぎ えのきたけ						
			鶏肉のねぎ塩焼き	鶏肉 長ねぎ ごま油 食塩 〇薄口醤油 〇こしょう						
			ごぼう入り揚げ大豆	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 〇醤油 〇穀物酢						

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・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)