



ひ に ち	よ う び	に 定 め ら れ た 食 材	こんだてめい	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	豚 除去	
1	(木)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	643	24.8			
			うちまめじる	打ち豆 (大豆) ☆だし昆布 ☆煮干し ○白みそ だいこん にんじん 長ねぎ ごぼう 里芋 ○醤油					
			ハンバーグのおろしソース	ハンバーグ【鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白(大豆)・豚脂・でん粉・砂糖・トマトケチャップ・植物油(大豆)・乾燥マッシュポテト・野菜ペースト・香辛料・オニオンエキスパウダー・食塩・酵母エキス・加工デンプン・炭酸Ca・無糖塩・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料・濃縮Ca】(※コングミネーション:えび・かに・小麦・卵・乳) だいこん なたね油 ○みりん風味調味料 ○醤油					
			けんさんしゃくしないりためもの	ちりめんじゃこ【ちりめん・食塩】(※コングミネーション:えび・ごま・くるみ) しやくし菜漬【曹白体菜・アミノ酸液(小麦)・果糖ぶどう糖液糖・食塩・高級菜漬造酢・発酵調味料・昆布エキス・しょうゆ(大豆・小麦)・酵母エキス・アルコール】(※コングミネーション:りんご・魚介類) キャベツ ごま油 砂糖 なたね油 ○料理酒 ○醤油					
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				599	22.7	
			ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)					
			なまあげのすましじる	鶏肉 生揚げ(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					
			いわしのうめふみかばやき	いわし鰯粉付き (※コングミネーション:いか・さば・さけ・えび・卵・乳・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン) 練り梅【梅・食塩・脱塩濃縮梅酢】 なたね油 砂糖 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○和風だし					
			こんにゃくいりあえもの	キャベツ きゅうり にんじん しらたき					
↑ドレッシング	○おろし玉葱ドレッシング								
5	(月)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	613	28.3	◆	◆	
			けんさんこむぎのすいとんじる	豚肉 ☆かつお節 ☆だし昆布 はくさい 長ねぎ にんじん こまつな すいとん【果糖小麦粉・塩】 ○みりん風味調味料 ○料理酒 食塩 ○醤油					
			いかのこまだれ	いか切身 長ねぎ しょうが なたね油 白すりごま 砂糖 でん粉 ○料理酒 ○醤油 ○豚ガラスープ ○穀物酢					
			ごぼうサラダ	ごぼう だいこん きゅうり にんじん					
↑ドレッシング	○和風クリームドレッシング								
6	(火)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	696	25.0			
			ちゅうかやさいスープ	○なると にんじん チンゲンサイ きくらげ キャベツ 緑豆もやし 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					
			えびシューマイ 2こ	えびしゅうまい【玉ねぎ・鶏肉・エビ・豚肉・豚骨・薄粉・パン粉(小麦)・砂糖・食塩・たん白加水分解物(大豆・小麦)・エビエキス(エビ・小麦)・酢・こしょう・にんにく・ピロリン酸第二鉄・小麦粉・グルテン(小麦)】(※コングミネーション:小麦・えび・かに・いか・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・バナ・豚肉・りんご・ゼラチン)					
			↑たれ	砂糖 ○醤油					
とりにくとかシューナッツのいためもの	鶏肉 しょうが 玉ねぎ 青ピーマン でん粉 なたね油 じゃがいも カシューナッツ (※コングミネーション:落花生) 砂糖 ○料理酒 ○醤油								
ソフトフランスパン	ソフトフランスパン【輸入小麦粉・果糖小麦粉・ショートニング・イースト・砂糖・食塩・小麦たんぱく・モルト・ビタミンC(原材料の一部に小麦・大豆を含む)】(※コングミネーション:卵・乳・ごま)								
ソーセージのポトフ	レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】(※コングミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) プロックリー にんじん 玉ねぎ だいこん なたね油 じゃがいも ○チキンスープストック ローリエ 食塩 こしょう ○コンソメ								
ミートボールのクリームソース 2こ	肉団子【玉ねぎ・豚肉・鶏肉・パン粉(小麦)・馬鈴薯澱粉・粒状小麦蛋白・醤油(小麦・大豆)・生油・砂糖・食塩・こしょう・ピロリン酸第二鉄・イーストフード・ビタミンC・ペニコウジ色素・ヒマワリレシニン】(※コングミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) 牛乳 生クリーム(乳) 玉ねぎ しめじ なたね油 ○有塩バター(乳) 小麦粉 ○白ワイン ○チキンスープストック パセリ 食塩								
ツナのトマトペネ	○ツナフレーク 玉ねぎ にんにく ホールトマト缶【トマト・トマトジュース・食塩・クエン酸】 ペンネマカロニ(小麦) 一味唐辛子 オリーブオイル 食塩 パセリ								
7	(水)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	641	24.6	◆	◆	
			わかめとやしのスープ	○干しわかめ ☆かつお節 にんじん 緑豆もやし こねぎ ○みりん風味調味料 白すりごま ごま油 ○豚ガラスープ ○薄口醤油 食塩 こしょう					
			タコライスのご	豚肉 ○脱脂大豆 玉ねぎ 青ピーマン にんじん ホールトマト缶【トマト・トマトジュース・食塩・クエン酸】 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】 一味唐辛子 砂糖 なたね油 ○ケチャップ ○醤油 ○ウスターソース 食塩 ○料理酒					
			おんやさい	キャベツ きゅうり にんじん ホールコーン					
↑ドレッシング	○フレンチドレッシング								
かくチーズ	角チーズ【ナチュラルチーズ(乳)・乳化剤・重曹】								
美南小学校 きゅうしよくいん メニュー									
レバー入りウインナー	レバー入りウインナー【豚肉・豚レバー・食塩・砂糖・香辛料】(※コングミネーション:豚肉・鶏肉・乳・大豆) プロックリー にんじん 玉ねぎ だいこん なたね油 じゃがいも ○チキンスープストック ローリエ 食塩 こしょう ○コンソメ								
肉団子	肉団子【玉ねぎ・豚肉・鶏肉・パン粉(小麦)・馬鈴薯澱粉・粒状小麦蛋白・醤油(小麦・大豆)・生油・砂糖・食塩・こしょう・ピロリン酸第二鉄・イーストフード・ビタミンC・ペニコウジ色素・ヒマワリレシニン】(※コングミネーション:小麦・大豆・鶏肉・豚肉・かに・えび・ごま) 牛乳 生クリーム(乳) 玉ねぎ しめじ なたね油 ○有塩バター(乳) 小麦粉 ○白ワイン ○チキンスープストック パセリ 食塩								
○ツナフレーク	玉ねぎ にんにく ホールトマト缶【トマト・トマトジュース・食塩・クエン酸】 ペンネマカロニ(小麦) 一味唐辛子 オリーブオイル 食塩 パセリ								
8	(木)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	663	25.6			
			わかめとやしのスープ	○干しわかめ ☆かつお節 にんじん 緑豆もやし こねぎ ○みりん風味調味料 白すりごま ごま油 ○豚ガラスープ ○薄口醤油 食塩 こしょう					
			タコライスのご	豚肉 ○脱脂大豆 玉ねぎ 青ピーマン にんじん ホールトマト缶【トマト・トマトジュース・食塩・クエン酸】 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】 一味唐辛子 砂糖 なたね油 ○ケチャップ ○醤油 ○ウスターソース 食塩 ○料理酒					
			おんやさい	キャベツ きゅうり にんじん ホールコーン					
↑ドレッシング	○フレンチドレッシング								
かくチーズ	角チーズ【ナチュラルチーズ(乳)・乳化剤・重曹】								
おきなわけんの りょうり									
9	(金)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	638	23.7	◆	◆	
			けんさんたまごのかきたまじる	鶏肉 鶏卵 こまつな にんじん 長ねぎ ○みりん風味調味料 でん粉 なたね油 ○和風だし ○醤油 ○料理酒 食塩					
			けんさんさいものコロッケ	果糖里芋コロッケ【パン粉(小麦・大豆)・バター粉(小麦)・里芋・玉ねぎ・鶏肉・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖・食塩・こしょう】(※コングミネーション:かに・卵・乳・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン) なたね油					
			↑ソース	○中濃ソース					
にびたし	○さつま揚げ ○かつお節 はくさい にんじん 砂糖 ○醤油 ○料理酒								
12	(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				661	27.4	
			ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)					
			コーンとチンゲンサイのスープ	鶏肉 ホールコーン 長ねぎ にんじん 玉ねぎ チンゲンサイ ごま油 なたね油 ○チキンスープストック ○薄口醤油 食塩 こしょう					
			ユウリンチー 2こ	鶏肉 長ねぎ しょうが でん粉 なたね油 砂糖 ごま油 ○料理酒 ○醤油 ○穀物酢					
やきビーフン	ベーコン【豚肉・食塩・砂糖・香辛料】(※コングミネーション:牛肉・鶏肉・大豆・小麦) 玉ねぎ にんじん にら ○干ししいたけ キャベツ ビーフン【米】 ごま油 なたね油 ○チキンスープストック 食塩 こしょう ○料理酒 ○薄口醤油 ○オイスターソース								
13	(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				604	31.4	
			ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)					
			みそしる	油揚げ(大豆) ○白みそ ○赤みそ ☆いわし煮干し厚削り キャベツ だいこん にんじん こまつな					
			あじのねぎしおだれ	塩あじ切り身(※コングミネーション:卵・乳・小麦・えび・いか・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・山芋・りんご・ごま) こねぎ なたね油 でん粉 ごま油 ○和風だし 食塩 ○薄口醤油					
にくどうふ	豚肉 押し豆腐(大豆) 玉ねぎ スナックえんどう しょうが 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○料理酒								
14	(水)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	609	23.8	◆	◆	
			チキンカレー	鶏肉 スキムミルク(乳) ○粉チーズ(乳) ○トリレバーをばろる にんじん 玉ねぎ グリンピース にんにく しょうが じゃがいも ○でん粉カレーラウ なたね油 ○ケチャップ ○中濃ソース ○カレー粉 ○カレールー ○白ワイン こしょう					
			さんかくこんにゃくのにも	こんにゃく 砂糖 三温糖 ○みりん風味調味料 ○醤油 ○和風だし					
			コロコロきゅうり	きゅうり					
↑ドレッシング	○青じそドレッシング								
15	(木)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	609	25.2			
			さわにわん	豚肉 豆腐干絲(大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 にんじん だいこん 長ねぎ ごぼう こまつな ○干ししいたけ ○料理酒 食塩 ○薄口醤油 こしょう					
			ささかまのいそべあげ	笹かまぼこ【スケツクダラ・澱粉・砂糖・食塩・みりん・清酒】(※コングミネーション:卵・小麦・乳・牛肉・豚肉) あおさ粉 小麦粉 なたね油					
			↑たれ	○醤油 ○和風だし					
なすのさいかみそいため	鶏肉 果糖赤みそ【大豆・精米・食塩・酒精】 なす にんじん 青ピーマン しょうが つきこんにゃく 砂糖 でん粉 なたね油 ごま油 ○醤油 ○料理酒								
16	(金)	●	ごはん	精白米 強化米 (※コングミネーション:小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	676	20.0			
			チゲスープ	豚肉 木綿豆腐(大豆) ○赤みそ ○豆板糖 ○甜麺糖 緑豆もやし にんじん 長ねぎ にら にんにく しょうが 白すりごま 砂糖 ごま油 ○醤油 ○和風だし ○料理酒					
			はるまき	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)・澱粉・春雨・ショートニング(大豆)・植物油・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・豆類含有酵母・酵母エキスパウダー・たん白加水分解物・香辛料・加工澱粉・ピロリン酸鉄】(※コングミネーション:えび・乳) なたね油					
			ミックスポンチ	○黄桃缶 ○パイン缶 ○みかん缶 グイスゼリー(シャインマスカット)【果糖ぶどう糖液糖・砂糖・ぶどう糖・ぶどう果汁・グル化剤・乳酸Ca・香料・酸味料・クエン酸Na・ビタミンC・着色料】(※コングミネーション:小麦・卵・乳)					

ひ よ う び	に ぎ ゆう	こ ん だ て め い	こ ん だ て め い の 使 用 食 材 料	栄養価		アレルギ ー 対応 食品	ア レ ル ギ ー 対 応 食 材
				エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
19 (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)	625	23.1		
		にくじゃが	豚肉 ○さつま揚げ にんじん 玉ねぎ いんげん じゃがいも つきこんにやく 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 ○醤油 ○料理酒 ○和風だし				
		きびなごサクサクあげ 2ひき	きびなごサクサク揚げ【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・植物性たん白 (大豆)・しょうが・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・ごま) なたね油				
		いそかあえ	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				
20 (火)	スプ リン	こどもパン	こどもパン【輸入小麦粉・果産小麦粉・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)	613	23.9		
		いなかふうスープ	鶏肉 長ねぎ 玉ねぎ にんじん だいこん こまつな なたね油 ○コンソメ ○チキンスープストック 食塩 こしょう ○薄口醤油				
		ぶたにくのヴィナグレッツソース	豚肉 きゅうり 玉ねぎ 黄ピーマン 橙ピーマン トマト パセリ なたね油 オリーブオイル 砂糖 ○動物性 ○白ワイン 食塩 こしょう				
		ブロッコリーのアーリオオーリオ	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 ○薄口醤油 こしょう				
21 (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)	664	20.4		
		かみなりじり	押し豆腐 (大豆) ○赤みそ ○白みそ ごぼう だいこん にんじん こまつな 長ねぎ ごま油 ○和風だし				
		ハムカツ	ハムカツ【チョップドハム (鶏肉・豚肉)・アミノ酸・リン酸塩Na・着色料・酸化防止剤・発色剤・パン粉 (小麦)・大豆粉・食用植物油・加工デンプン・増粘多糖類】 なたね油				
		↑ソース	○中濃ソース				
		わふうサラダ	キャベツ きゅうり えのきたけ にんじん				
↑ドレッシング	○減塩和風ドレッシング						
22 (木)	スプ リン	★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください		628	25.7		
		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)				
		ファッザダ	白いんげん豆【白いんげん豆・重曹】 キャベツ 玉ねぎ にんじん セロリ ホールトマト缶【トマト・トマトジュース・食塩・クエン酸】 トマトピューレ パプリカ なたね油 ○チキンスープストック ○コンソメ パセリ ローリエ ○白ワイン 食塩 こしょう				
		ささみのあまからあげ	鶏肉 玉ねぎ なたね油 ○みりん風味調味料 砂糖 ○醤油				
23 (金)	●	★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください		638	31.3		
		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)				
		のっぺいじり	木綿豆腐 (大豆) 鶏肉 油揚げ (大豆) ☆だし昆布 ☆かつお節 だいこん にんじん こまつな 玉ねぎ ○醤油 ○料理酒 食塩				
		さばのおやき	塩さば切り身 (※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				
26 (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)	600	25.4		
		はるさめスープ	鶏肉 にんじん 長ねぎ ○たけのこ チンゲンサイ ○干しいたけ 春雨 ごま油 なたね油 ○醤油 ○チキンスープストック 食塩 こしょう				
		しろみずかなのあまずあん	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) 砂糖 玉ねぎ ○醤油 ○動物性 ○料理酒				
		ぶたにくごまつなのいためもの	豚肉 こまつな にんじん しめじ 砂糖 玉ねぎ ごま油 なたね油 ○料理酒 ○醤油 ○オイスターソース				
27 (火)	スプ リン	コッペパン	コッペパン【輸入小麦粉・果産小麦粉・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)	623	25.7		
		とうにゅうシチュー	鶏肉 豆乳 (大豆) キャベツ にんじん 玉ねぎ しめじ なたね油 パセリ ○ホワイトルウ ○コンソメ 食塩 こしょう				
		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				
		けんさんもちむぎいりサラダ	ホールコーン だいこん きゅうり 果産もち麦				
28 (水)	●	☆みなみしょうがっこう きゅうしょくいいんかいこんだて☆		635	27.7		
		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)				
		ぐざいたっぷりみそしる	鶏肉 油揚げ (大豆) ○赤みそ ○白みそ ☆おしあけ干し厚削り ごぼう にんじん 長ねぎ だいこん こまつな				
		さけフライ	鮭フライ【さけ・パン粉 (小麦・大豆)・小麦粉・食塩・乳化剤・増粘多糖類】 なたね油				
29 (木)	スプ リン	★7大アレルゲン除去献立 ※下の7大アレルゲン除去献立の説明欄をよくご確認ください		609	26.6		
		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)				
		コンソメスープ	豚肉 キャベツ にんじん こまつな 玉ねぎ しめじ なたね油 ○コンソメ ○薄口醤油 食塩 こしょう				
		ローストチキン	鶏肉 砂糖 ○みりん風味調味料 なたね油 玉ねぎ ○醤油 ○料理酒				
		ポテトサラダ	にんじん きゅうり ホールコーン 玉ねぎ じゃがいも				
30 (金)	スプ リン	↑たまごをつかっていないバックマヨネーズ	たまごを使っていないマヨネーズ【食用植物油 (大豆)・水飴・砂糖・醸造酢・食塩・加工澱粉・増粘多糖類・粉末大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス】 (※コンタミネーション:えび・さば・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚介類)	649	28.7		
		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)				
		マポー豆腐	豚肉 押し豆腐 (大豆) ○赤みそ ○豆味噌 にんじん 長ねぎ ○たけのこ にら ○干しいたけ にんにく しょうが 砂糖 玉ねぎ なたね油 こしょう ○醤油 ○中濃ソースの薬				
		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・玉ねぎ (小麦)・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)				
すいか	すいか						
				650	21~32	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。)	

【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	だしで使っている食材です。☆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)・☆いわし煮干し厚削り (※コンタミネーション:さば)
★	7大アレルゲン除去献立	除去の対象となるアレルゲンは、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。その他のアレルゲンについては対象外となります。毎月献立表の使用食材をよく確認いただきませうお願い致します。※『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ゲンについては除去の対象外です。
◆	アレルギー対応食品	アレルギー対応食品の対象者には、対応食が提供されます。対応食の使用食材については、対象者に別途お配り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、使用食材欄を必ずご確認ください。

【注意事項】

<ul style="list-style-type: none"> <li>都合により献立及び食材の変更をすることがありますのでご了承ください。</li> <li>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。</li> <li>丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。</li> <li>ちりめんじゃこなどの小魚や海産類には、甲殻類を含む場合があります。</li> <li>コンタミネーションに関する情報は、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。</li> <li>※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はなくても、アレルゲン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)</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
---

★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)