

令和5年度 境港市学校給食センター		学校名・学年・組 ( )学校 年 組	【今月、対応ありの保護者様へ】 ・詳細献立表を提出していただいた後、給食センターより保護者確認表を再度お送りいたします。
9月分 詳細献立表		児童・生徒氏名	
		連絡先 - -	
提出先	学校	保護者氏名	【今月、すべて「食べられる」に○をした保護者様へ】 ・詳細献立表の提出をもって、保護者様の確認完了とさせていただきます。
提出締め切り	7月6日(木)		

※ご不明な点がございましたら、境港市学校給食センター(TEL:21-2111)までお問い合わせください。□

※給食センター栄養士より連絡をさせていただく場合がございます。ご了承のほどよろしくお願いいたします。

印について	○:使用材料にアレルギー物質がふくまれている。 △:食品の製造過程等における意図せぬ混入(コンタミネーション)の可能性がある。 ☆:既製品である。
	□(料理名の囲み):給食センターで除去食を作ることができる。(除去食対応可能メニュー) 【 】:その食品に含まれるアレルギー物質。 ※:注意喚起表示

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal) 塩分(g)	料 理 名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
									食べられる	配膳しない	
1 金	640	春巻き ※ 除去食できません △印の対応はできません						☆国産具材の肉春巻(豚肉【豚肉】小麦粉【小麦】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 植物油【豚肉】しいたけエキスパウダー 大豆粉【大豆】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) 米油 ※肉春巻は、えび、乳成分を含む他製品と同設備で製造	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
		切干大根の塩昆布のサラダ						○切干大根 とりにくほぐしみ(鶏肉(ささみ)【鶏肉】食塩 醸造酢 砂糖 寒天 オニオンパウダー 香辛料 pH調整剤) きゅうり 塩昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】たん白加水分解物 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】米酢 ごま油【ごま】食塩 こしょう 三温糖	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
	1.9	中華コーンスープ						○にんじん たまねぎ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】澱粉(コーンスターチ)加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) ほうれんそう とうもろこし 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】食塩	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄
	塩分(g)										
4 月	602	わかめごはん						ごはん わかめごはんの素(わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
			いわしのトマト煮						☆いわしのトマト煮(いわし トマトペースト 砂糖 食塩 たまねぎエキス 増粘剤(加工でん粉 グァーガム) 香辛料抽出物)	食べられる	配膳しない
	2.3	さやいんげんの きんぴら						○豚肉 ごぼう こんにゃく(こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
			呉汁					こまつな 根深ねぎ じゃがいも にんじん 刻み油揚げ(大豆【大豆】なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 大豆ペースト【大豆】だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 本みりん  ※大豆ペーストは、やまいもを使用した他商品と同一工場製造	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄	
	塩分(g)											
5 火	609	かれのいの南蛮漬け					○	☆エテカレイー夜干し(えてかれい 食塩) 馬鈴薯澱粉 米油 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		小松菜のナムル					○	こまつな りょくとうもやし きゅうり 韓国ナムルドレッシング(醸造酢 食用植物油脂【ごま】 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 たん白加水分解物 【大豆 鶏肉 豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 にんにく 香味食 用油 いりごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ 酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム)) いりごま	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
	白湯スープ					○	春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉 (コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 鶏肉 ま いたけ にんじん にら 根深ねぎ 白湯スープの素(豚骨スープ【豚 肉】 食塩 砂糖 オニオンエキス キャロットエキス ガーリックエキス 蛋白加水分解物【小麦 大豆】 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工で ん粉) 香辛料抽出物【大豆】) 中華だし(食塩 デキストリン ポーク エキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキ ンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパ ウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大 豆】 食塩	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する		
	2.2	二十世紀梨ゼリー						☆二十世紀なしゼリー(なしピューレー(鳥取県産二十世紀なし) 砂 糖 ぶどう糖 洋酒 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウ ム 酸化防止剤(ビタミンC))	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	



日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄
	塩分(g)										
8 金	675	パステル・デ・チョコロ (とうもろこしケーキ)						牛肉 たまねぎ にんにく カレー粉(ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ 香辛料) オレガノ 食塩 こしょう コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 米粉マカロニ(米粉) 米油 クリームコーン(スイートコーン 砂糖 食塩 増粘剤(加工でん粉)) ノンエッグマヨネーズ(食用植物油 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物)	食べられる	配膳しない	
									センター除去食を食べる		
									代替食持参する		
代替食持参しない											
									弁当持参する		
8 金		フルーツあえ						みかんシロップ漬け(みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸) りんごシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合異性化液糖 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC) 乳酸カルシウム) ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン(水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料)	食べられる	配膳しない	
									センター除去食を食べる		
									代替食持参する		
代替食持参しない											
									弁当持参する		
1.4		ポジョ・アルベハド (チキンの煮こみ)						鶏肉 にんじん さやいんげん ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) たまねぎ トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 三温糖 食塩 こしょう 白ワイン	食べられる	配膳しない	
									センター除去食を食べる		
									代替食持参する		
代替食持参しない											
									弁当持参する		

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
11 月	646	ちくわの天ぷら						☆焼きちくわ(スケトウダラ 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 魚介エキス 食塩 ソルビット 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油	食べられる	センター除去食を食べる	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない 弁当持参する		
11 月	646	千草あえ  △印の対応はできません	△	△				○ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】  △※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同一工場製造	食べられる	センター除去食を食べる	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない 弁当持参する		
2. 2	2. 2	里いもの煮物  △印の対応はできません						○鶏肉 がんもどき(豆腐【大豆】 植物油(なたね油) 粉状大豆たん白【大豆】 にんじん でん粉 砂糖 ぶどう糖 食塩) にんじん さといも 三分角昆布 だいこん むき枝豆【大豆】 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉  △※三分角昆布は、小麦、大豆、いか、さばを含む他製品と同一工場製造 ※がんもどきは、ごまを使用した他商品と同一ラインで製造	食べられる	センター除去食を食べる	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない 弁当持参する		
12 火	693	境港サーモンの ムニエル らっきょうタルタル						☆境港サーモン(ぎんざけ【さけ】 塩) 米粉(うるち米) 米油 たまねぎ 刻みらっきょう(らっきょう らっきょう酢(砂糖 穀物酢 食塩 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキス) 赤トウガラシ) パセリ ノンエッグマヨネーズ(食用植物油 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 馬鈴薯澱粉	食べられる	センター除去食を食べる	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない 弁当持参する		
12 火	693	二十世紀梨						二十世紀梨 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない 弁当持参する		
2. 3	2. 3	さつまいもdeねぎポトフ  △印の対応はできません	△	△				○チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) 根深ねぎ にんじん ぶなしめじ ブロccoliー さつまいも コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう  △※チキンウインナーは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同一工場製造	食べられる	センター除去食を食べる	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない 弁当持参する		

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄	
	塩分(g)											
13 水	639	照り焼き肉団子						☆肉団子(照焼)(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 大豆【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 ドロマイト 粉末状植物性たん白【大豆】 砂糖 酵母エキス にんにくペースト ぶどう糖 食塩 香辛料 しょうがペースト 揚げ油(なたね油) 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 清酒 ソテーオニオン 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食酢 植物油 液状混合調味料 ウスターソース 増粘剤(キサンタンガム) カラメル色素)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		いかとわかめのごま酢あえ					○	するめいか【いか】 わかめ キャベツ きゅうり すりごま いりごま 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		キムチスープ						○	牛肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム) にんじん 根深ねぎ にら 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) 味噌【大豆】 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキス パウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒 ごま油【ごま】  ※キムチは、ごまを含む他製品と同工場で製造	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
	2.0	ぶどうゼリー						☆巨峰ゼリー(ぶどう果汁 果糖 砂糖 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム)  △印の対応はできません △ △ △ ※巨峰ゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品を同一工場で製造	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄			
	塩分(g)													
14 木	607	あごがぎゅうっと ドライカレー  △印の対応はできません △						<p>豚肉 とびうお たまねぎ ピーマン トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 カレー フレーク(でん粉 パーム油・なたね油混合油脂 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋デンプン カラメルⅠ ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料) カレー粉(ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) 米油 食塩</p> <p>△ ※とびうおミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他製品と同一工場で製造</p>	食べられる	○	センター除去食を食べる			
			ごはん 牛乳	フレンチサラダ						<p>にんじん キャベツ とうもろこし フレンチドレッシング(食用植物油 醸造酢 砂糖 水あめ 食塩 果汁(レモン パインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム 加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料) 食塩</p>	食べられる	○	センター除去食を食べる	
											<p>白いんげん豆 かぼちゃ にんじん だいこん チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) さやいんげん 豆乳【大豆】 コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 こしょう 米油</p> <p>△ ※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同一工場で製造</p>	食べられる	○	センター除去食を食べる
	2.0	パンプキンスープ  △印の対応はできません △		△				<p>食べられる</p> <p>○</p> <p>センター除去食を食べる</p> <p>代替食持参する</p> <p>代替食持参しない</p> <p>弁当持参する</p>	配膳しない					

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄
	塩分(g)										
15 金	601	野菜まるごと かき揚げ						蒸し大豆【大豆】 葉ねぎ にんじん さつまいも ごぼう 食塩 米粉 (うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
			ごはん 牛乳	鶏肉と茎わかめの 香り炒め	○	とりにくほぐし(鶏肉(ささみ)【鶏肉】 食塩 醸造酢 砂糖 寒天 オ ニオンパウダー 香辛料 pH調整剤) 茎わかめ キャベツ 根深ねぎ コチジャン(米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾 燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー) 中華だし(食塩 デキ ストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキス パウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオン パウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発 酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) こいくち しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する		
	1.5	エコみそ汁									豚肉 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油 (菜種油) トレハロース 豆腐凝固剤) だいこん にんじん こんにゃ く(こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) だしパック中厚削 り(そうだがつお) こうや豆腐粉末(大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐 凝固剤) 味噌【大豆】 酒

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
19 火	585	いただき						○ ☆ののこめし(米 油揚げ【大豆】 人参 牛蒡 椎茸 砂糖 醤油【小麦 大豆】 塩 煮干しいわし粉末 かつお節粉末 煮干いわしエキス かつおエキス 昆布エキス 酵母エキス 発酵調味料 アミノ酸等)	食べられる	センター除去食を食べる	
		鶏肉の梅ソース炒め						○ 鶏肉 キャベツ にんじん ピーマン にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 梅肉ペースト(梅 食塩 シソ 穀物酢) 本みりん 酒 三温糖 米油 馬鈴薯澱粉	食べられる	センター除去食を食べる	
		いわし団子のみそ汁						いわしボール(いわし 魚肉すり身(たら 砂糖) タピオカ澱粉 砂糖 植物性油脂 醸造調味料 食塩 しょうが 酵母エキス) だいこん にんじん 根深ねぎ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 味噌【大豆】 酒	食べられる	センター除去食を食べる	
	△印の対応はできません			△	△	※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取					
3.1		ヨーグルト (小学校用) ※ 除去食できません		○				☆白バラ生乳ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌【乳】)  ※白バラ生乳ヨーグルトは、ゼラチンを含む他商品と同一ラインで製造	食べられる	センター除去食を食べる	
		ヨーグルト (中学校用) ※ 除去食できません		○				☆ソフールストロベリー(脱脂粉乳【乳】 ぶどう糖果糖液糖 いちご果汁 砂糖 全粉乳【乳】 ゼラチン【ゼラチン】 寒天 香料 野菜色素)	食べられる	センター除去食を食べる	

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
20 水	618	五目玉子焼き ※ 除去食できません	○				○	☆磯華玉子巻(鶏卵【卵】 かつおだし【小麦】 砂糖 にんじん 還元水あめ みりん でん粉(とうもろこし 馬鈴薯) 食塩 生姜酢漬 青のり しょうゆ【小麦 大豆】 酵母エキス 酸味料 植物油【大豆】)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
		海藻サラダ △印の対応はできません					○	だいこん きゅうり 海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 食塩 こしょう 米油 ※海藻サラダに使用している海藻は、えび、かにの生息域で採取	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
	2.0	ハヤシシチュー						牛肉 たまねぎ じゃがいも さやいんげん にんじん ぶなしめじ ハヤシルウ(コーンフラワー 砂糖 デキストリン 食塩 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 酵母エキスパウダー コーンスターチ 馬鈴しょでん粉 発酵トマトエキスパウダー 食用植物油脂 香辛料 ガーリックパウダー カラメル色素 ピロリン酸鉄 香料) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 赤ワイン 酒 食塩 米油	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する



日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
25 月	634	ごはん 牛乳						○ ☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】豚肉【豚肉】たまねぎ 牛肉【牛肉】味噌【大豆】砂糖 デキストリン 食塩 米発酵調味料 コショウ末 豚脂 澱粉 パプリカ ぶどう糖 豚ゼラチン【ゼラチン】香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工デンプン) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 酒 本みりん しょうが 馬鈴薯澱粉	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
		代替食持参しない									
									食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
	2.1							さつまいも だいこん にんじん 根深ねぎ 刻み油揚げ(大豆【大豆】なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
								☆いわしチップス(かたくちいわし)			
								※いわしチップスは、同機械にて、えび、いかを使用した他商品を製造	配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
26 火	624	ごはん 牛乳						鶏肉 にんにく 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
											代替食持参する
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
	1.6							○ 洗いもずく(もずく pH調整剤) 平天(助宗たらしり身 イトヨリダイすり身 馬鈴薯澱粉 本みりん 昆布だし 砂糖 食塩 食用植物油) たまねぎ にんじん 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】食塩 みりん	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
										代替食持参しない	
								※もずくはえび、かにが混ざる漁法で採取 ※平天は、小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、ごま、やまいもを含む他製品を同一工場製造			弁当持参する

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
27 水	603	ごはん 牛乳						豚肉 なす たまねぎ にんじん ピーマン しょうが 豆板醤(とうがらし 食塩 そらまめ 米こうじ 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
配膳しない	代替食持参しない										
	弁当持参する										
2.1	かき玉スープ	○	○				厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油(菜種油) トレハロース 豆腐凝固剤) エリンギ にんじん ほうれんそう 鶏卵 根深ねぎ 馬鈴薯澱粉 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる			
								配膳しない	センター除去食を食べる		
									代替食持参する		
代替食持参しない											
弁当持参する											
28 木	608	牛乳					☆米粉チキンカツ(鶏肉【鶏肉】 うるち米 食塩 澱粉【大豆】 こしょう 砂糖 香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) トレハロース 増粘多糖類) 米油 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	食べられる			
								配膳しない	センター除去食を食べる		
	代替食持参する										
	1.7	小松菜のみそ汁						冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) ふなしめじ たまねぎ にんじん こまつな カットわかめ(わかめ 食塩) だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 本みりん	食べられる		
配膳しない									センター除去食を食べる		
	代替食持参する										
代替食持参しない											
弁当持参する											

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄	
	塩分(g)											
29 金	658	ごはん 牛乳						境港サーモン【さけ】 にんにく ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖 酒 食塩	食べられる			
									配膳しない	センター除去食を食べる		
										代替食持参する		
	配膳しない	代替食持参しない										
									弁当持参する			
								○ チンゲンサイ りょくとうもやし にんじん すりごま いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	食べられる			
								配膳しない	センター除去食を食べる			
								配膳しない	代替食持参する			
									配膳しない	代替食持参しない		
									配膳しない	弁当持参する		
								だいこん さといも こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん 刻み油揚げ(大豆【大豆】なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	食べられる			
									配膳しない	センター除去食を食べる		
									配膳しない	代替食持参する		
									配膳しない	代替食持参しない		
									配膳しない	弁当持参する		
	1.7							☆お月見大福(グラニュー糖 米粉 いんげん豆 還元水あめ さつまいもペースト 豆乳加工食品【大豆】 豆乳クリーム【大豆】 カラメルソース加工品 さつまいもパウダー加工品 加工デンプン 炭酸カルシウム 乳化剤 着色料 グリセリン脂肪酸エステル 香料 pH調整剤 酵素【大豆】 ピロリン酸鉄 セルロース 塩化マグネシウム)	食べられる			
									配膳しない	センター除去食を食べる		
									配膳しない	代替食持参する		
									配膳しない	代替食持参しない		
									配膳しない	弁当持参する		
								△ ※お月見大福は、小麦、乳成分を含む他製品を同一工場で作製				

△印の対応はできません

△

△