

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。
3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	2月13日(火)		

※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	配膳しない		
1 金	小学生 6 1 6		ちらし寿司					○	ごはん ちらしずしの素(砂糖 にんじん 醸造酢【小麦】 たけのこ れんこん 食塩 しょうゆ【小麦 大豆】 かんぴょう 干しいたけ 鰹節エキス 昆布エキス 醸造調味料 みりん)	食べられる	配膳しない	配膳しない		
	中学1.2年 7 5 9		肉団子						☆国産鶏豚使用の肉団子(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(加工デンプン キサンタンガム) カラメル色素)	食べられる	配膳しない	配膳しない		
	中学3年 7 7 3		菜の花のおかかあえ					○	菜の花 はくさい にんじん かつお削り節 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	食べられる	配膳しない	配膳しない		
			除去食：手まり麩の除去								食べられる	配膳しない	配膳しない	
			手まり麩のすまし汁					○	鶏肉 手まり麩(小麦たんぱく【小麦】 餅米粉 麦芽糖 砂糖 小麦粉【小麦】 食塩 紅麴色素 クチナシ青色素 クチナシ黄色素) 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))だいこん にんじん 根深ねぎ 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) 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる	配膳しない	配膳しない		
	小学生 2.4		【中学3年生のみ】 卒業お祝いケーキ						☆お米deお祝いケーキ(豆乳【大豆】 砂糖 加工油脂 米粉 水あめ いちごピューレー(いちご砂糖) 大豆粉【大豆】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 いちご果汁 植物油 麦芽糖 清涼飲料水 粉砂糖 こんにやく加工品(水あめ こんにやく粉 でん粉) 発酵調味料 加工デンプン 増粘剤(カードラン、アルギン酸エステル) 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 膨張剤 ゲル化剤(加工デンプン 増粘多糖類) ビタミンC 香料 安定剤(増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 紅麴色素 酸味料 メタリン酸ナトリウム クチナシ赤色素)	食べられる	配膳しない	配膳しない		
	中学1.2年 3.0									食べられる	配膳しない	配膳しない		
	中学3年 2.9		【小学1年生~中学2年生】 ひしもち						☆ひし餅(上新粉(うるち米) 砂糖 冷凍よもぎ 食塩 加工デンプン 酵素 着色料(ビートレッド))	食べられる	配膳しない	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)										
4 月	667	チキンカツ					△	☆ポテとお米のささみカツ(鶏肉(ささみ)【鶏肉】ポテフレーク 米粉フレーク 食塩 香辛料(ブラックペパー) でん粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 砂糖 植物油(なたね油 パーム油) 粉末状大豆たん白【大豆】 香辛料(ペパー) 加工でん粉 増粘剤(加工でん粉)) 米油 ※ポテとお米のささみカツは、小麦、卵、乳、豚肉、ごまを含む他製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	
		△印の対応はできません	△	△	△				配膳しない	代替食持参する	
	ポークカレー						○	豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ ほうれんそう しょうが 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) こいくちしょうゆ【小麦 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) 酒 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 ちんび 香辛料)	食べられる	センター除去食を食べる	
1.9	紅白マリネ							にんじん だいこん とうもろこし イタリアンドレッシング(食用植物油 脂【大豆】 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 食塩 レモン果汁 トマトペースト 香辛料 乾燥たまねぎ 乾燥赤ピーマン 乾燥パセリ 調味料(アミノ酸) 増粘剤(キサンタン)) 三温糖 食塩 ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場製造	食べられる	センター除去食を食べる	
5 火	586	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 玉ねぎエキス 増粘剤(加工でん粉 グアー) 香辛料抽出物)	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				△	△	△	配膳しない	代替食持参する	
	のりあえ						○	こまつな にんじん キャベツ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 焼きのり(乾のり) ※乾のりは、えび、かきが生息している海域で採取 ※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖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	
1.4	さといものうま煮					○	豚肉 がんもどき(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 植物油(なたね油) にんじん でん粉 米粉) ごぼう こんにやく(こんにやく芋 粉 海藻粉 水酸化カルシウム) だいこん にんじん さといも むき枝豆【大豆】 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒 昆布だしパック ごま油【ごま】 ※がんもどきは、ごまを使用した他製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		

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)											
6 水	610	小豆洗いごはん △印の対応はできません						ごはん 赤飯の素(あずき 食塩 塩化カルシウム) 黒米 酒 食塩 △※黒米は、小麦、大豆、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	
		ぬりかべ焼き						○豚肉 たまねぎ 味噌【大豆】 しょうが 馬鈴薯澱粉 こうや豆腐粉末 (大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤) いりごま うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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	
		ちりめん百目あえ △印の対応はできません						○ブロッコリー キャベツ にんじん ちりめんじゃこ(いわし類の稚魚 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ※ちりめんじゃこは、えび かにが混ざる漁法で採取	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	
	2.8	除去食：タンメンの除去 一反木綿 キムチスープ △印の対応はできません					△	○ノンフライつくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 香辛料(オニオンパウダー ペパー ガーリック) 酵母エキス) 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)) タンメン(小麦粉【小麦】 麦たん白【小麦】 野菜粉末(オニオン) 食塩) 葉ねぎ 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒 ごま油【ごま】 △ ※ノンフライつくねは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ごまを含む他商品と同一ラインで製造 ※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	

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)												
7 木	600	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	/	配膳しない	食べられる	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	納豆あえ						○ ひきわり納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ こまつな にんじん 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	/	配膳しない	食べられる	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	浜のいも汁						鶏肉 さつまいも にんじん だいこん こんにゃく(こんにゃく製粉 海 藻粉末 水酸化カルシウム) 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだが つお) 味噌【大豆】	/	配膳しない	食べられる	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	631	玄米入りごはん						ごはん もち玄米	食べられる		
									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		
		鮭の コーンフレーク焼き						さけ切り身【さけ】 にんにく しょうが ノンエッグマヨネーズ(食用植物 油脂 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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) 食塩 コーンフレーク (コーングリッツ 砂糖 麦芽エキス 食塩 ぶどう糖果糖液糖 ビタミン C 酸化防止剤(ビタミンE) 乳化剤【大豆】 ナイアシン 鉄 酸味料 ビタミンB2 ビタミンB1 ビタミンA ビタミンD)	食べられる		
			△印の対応はできません					※さけ切切身は、いか さばを含む他製品と同一ラインで製造 ※コーンフレークは、小麦を含む他製品と同工場で製造	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	1.8	牛乳	切干大根のごまサラダ					切干大根 とりにくほぐしみ(鶏ささみ肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス(に んじん 玉ねぎ 白菜 セロリ) 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス) はくさ い にんじん ごまドレッシング(食用植物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 醸造酢 いらごま【ごま】 ねりごま【ごま】 食塩 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩 こ しょう	食べられる		
										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	
			ポークビーンズ					豚肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) たまねぎ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 蒸し 大豆【大豆】 にんじん さやいんげん 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) 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 ぶどう糖液 糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 食塩 三温糖	食べられる		
			△印の対応はできません				※さやいんげんは、乳、小麦、大豆、やまいも、鶏肉を使用した他商品 と同一工場で製造	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	629	ごはん 牛乳	ウインナーの 赤しそ揚げ	△	△			☆ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 赤しそごはんの素(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料) 米油 ※ポークウインナーは、牛肉 鶏肉 卵 乳 大豆 小麦を含む他製品 を同工場で製造	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		
			ひじきの炒り煮					○ひじき 鶏肉 ごぼう にんじん ピーマン 米油 三温糖 本みりん こ いくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒	食べられる	センター除去食を食べる	
			のっぺい汁					○ぶなしめじ さといも にんじん だいこん 葉ねぎ だしパック中厚削り (そうだがつお) 昆布だしパック こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすく ちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩 馬鈴薯澱粉	食べられる	センター除去食を食べる	
12 火	664	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩鯖(さば【さば】 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		
			ブロッコンド					○キャベツ ブロッコリー 塩昆布(こんぶ しょうゆ【小麦 大豆】 たんぱ く加水分解物 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)) こいく ちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	
			呉 汁					はくさい 根深ねぎ さつまいも 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】	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	
									配膳しない	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	591	豚肉のみそ炒め						<p>○ 豚肉 キャベツ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) にんじん たら 酒 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 馬鈴薯澱粉 米油</p> <p>※たけのこ水煮は牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場で製造</p>	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		
	1.7	もやしのナムル						<p>○ りょくとうもやし だいこん きゅうり いりごま 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)) 食塩</p>	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		
	1.7	いももちスープ						<p>○ いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 食塩 グルコマンナン) 干しいたけ ほうれんそう にんじん 根深ねぎ 酒 ごま油【ごま】 だしパック中厚削り(そうだがつお) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】</p>	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		
	1.7	韓国のり						<p>☆韓式味付のり(乾のり ごま油【ごま】 食塩)</p> <p>※乾のりは、えび かにの生息する海域で採取</p>	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		
		△印の対応はできません					△ △				

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	628	ごはん 牛乳						○ 開きあじ 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 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											
	628	ごはん 牛乳						○ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) お から【大豆】 だいこん チンゲンサイ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こ しょう	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											
△印の対応はできません △ △ △ ※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同工 場で製造											
1.7								にんじん たまねぎ じゃがいも キャベツ かぼちゃペースト 豆乳【大 豆】 豆乳クリーム(豆乳【大豆】 植物油(パーム油 パーム核油) デキストリン 食塩 増粘剤(加工澱粉) トレハロース 安定剤(大豆 多糖類【大豆】 ペクチン) pH調整剤) 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	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)										
15 金	596	鶏の照り焼き						○ ☆照り焼き用味付け鶏肉(鶏肉【鶏肉】 醤油【小麦 大豆】 砂糖 米 発酵調味料 食塩 魚醤 麦芽エキス 酵母エキス 魚介エキス【大 豆】 増粘剤(加工デンプン))	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
		除去食：錦糸卵の除去 春雨とたまごの 酢の物	○				○ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん キャベツ 錦糸卵(鶏卵 【卵】 砂糖 食塩 蜂蜜 醤油【小麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋 白質加水分解物 醸造酢 コーンスターチ) 米酢 三温糖 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	
	1.8	高野豆腐の含め煮					○ 平天(助宗たらすり身 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) 高野豆腐(大豆【大豆】 豆腐用 凝固剤(塩化カルシウム) 重曹 消泡剤製剤(グリセリン脂肪酸エス テル 炭酸カルシウム レシチン【大豆】) がんもどき(豆腐【大豆】 粉 状大豆たん白【大豆】 植物油(なたね油) だいこん 根深ねぎ に んじん 三分角昆布 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カ ルシウム) まいたけ こまつな 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ 【小麦 大豆】 酒 ※平天は、小麦 えび かに含む他商品と同一ラインで、卵 乳 いか 大豆 ごま やまいもを含む同一工場製造 ※がんもどきは、ごまを使用した他製品と同一ラインで製造 ※三分角昆布は、小麦 大豆 いか さばを含む他商品と同工場製 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)											
18 月	685	メンチカツ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△			☆オールポークメンチカツ(豚肉【豚肉】 玉葱 食塩 砂糖 胡椒 ナツメグ 馬鈴薯澱粉 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 とうもろこし澱粉 植物性たん白【大豆】 植物性油脂(菜種)) 米油 ※オールポークメンチカツは、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む他製品と同工場製造	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	
		ポテトサラダ						じゃがいも まるごと野菜ミックス(にんじん とうもろこし いんげん) きゅうり コーンクリームドレッシング(食用植物油 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 ソテーオニオン 酵母エキスパウダー プルーンピューレ にんじんエキス レモン果汁 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料) 食塩 こしょう	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	
	キャベツの コンソメスープ						ぶなしめじ にんじん キャベツ たまねぎ トウモロコシ 蒸し大豆【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 うすくちしょうゆ【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		
	1.7	ワインゼリー						☆ワインゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ワイン ぶどう糖 デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 ブドウ色素)	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	

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)										
21 木	641	除去食：チーズの除去 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 鮭とポテトの グラタン </div>						境港サーモンフレーク(銀サケ【さけ】 食塩) じゃがいも ぶなしめじ とうもろこし 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) 豆乳【大豆】 豆乳クリーム(豆乳【大豆】 植物油脂 (パーム油 パーム核油) デキストリン 食塩 増粘剤(加工澱粉) ト レハロース 安定剤(大豆多糖類【大豆】 ペクチン) pH調整剤) 食塩 こしょう ナチュラルミックスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】 セルロー ス) ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で製造	食べられる 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		
		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) リ 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 ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料)	食べられる 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		
		ほうれんそうの カレースープ △印の対応はできません						チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 粉末水あめ 砂糖 でん粉 発酵調味 料 食塩 香辛料(ペパー オニオンパウダー パプリカ トマトパウ ダー ガーリック メース コリアンダー セージ)) はくさい ミックス ビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) にんじん だいこん ほうれんそう 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) 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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) ※チキンウインナーは、小麦 卵 乳 牛肉 大豆 豚肉 もも りんご ごま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 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)									