

令和6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。
5月分 詳細献立表		児童・生徒氏名	
		連絡先	【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。
提出先	学校	保護者氏名	
提出締め切り	4月15日(月)		

※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(kJ)	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)		
1 水	652	さばの味噌煮						☆国産さばの味噌煮(さば【さば】 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料 でん粉) △印の対応はできません △ ※さばの味噌煮は、小麦、乳成分を含む他商品と同工場で作製	食べられる	センター除去食を食べる	
		甘酢和え						○キャベツ にんじん きゅうり 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	
	1.9	たけのこの含め煮						○鶏肉 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) だいこん 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 ごぼう こんにやく きぬさや こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 馬鈴薯でん粉 ※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 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で作製	食べられる	センター除去食を食べる	
		抹茶大豆						☆お茶めな大豆(大豆【大豆】 きび糖 抹茶) ※お茶めな大豆は、ごま、アーモンドを含む他商品と同工場で作製	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)										
2 木	625	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【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】植物油脂 香味油【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工場で作製	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	
										弁当持参する	
		ささみのサラダ						ブロッコリー キャベツ にんじん とりにくほぐし(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) 米油 三温糖 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	
									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	わかめスープ △印の対応はできません	△	△				カットわかめ(わかめ 食塩) 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)) りょくとうもやし えのきたけ にら 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】食塩 こしょう ※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
									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)										
7 火	659	オムレツ ※ 除去食できません	○					☆オムレツ(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 卵黄【卵】 食塩 でん粉発酵調味料 食用卵穀粉【卵】 植物油脂 トレハロース 加工でん粉)	食べられる		
		ひじきサラダ					○	だいこん にんじん きゅうり ひじき 青じそドレッシング(水あめ 砂糖 醸造酢 たん白加水分解物 還元水あめ 発酵調味料 食塩 レモン果汁 酵母エキスパウダー かつお節エキス 酵母エキス 魚醤 青じそ 香料 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物) 米油 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	食べられる		
	1.7	ぐんぐんたけのこ カレースープ					○	ノンフライつくね(鶏肉【鶏肉】 でん粉 えんどう豆たん白 玉ねぎ 砂糖 発酵調味料 海藻ミネラル 食塩 香辛料(オニオンパウダー ペパー ガーリック) 酵母エキス 鉄含有酵母) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) たまねぎ にんじん 蒸し大豆【大豆】 カットほうれん草 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) 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 フェヌグリーク ブラックペッパー パプリカ ジンジャー フェネル クミン みかんの皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペパー ベイリーブス アジowan オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる		
									△印の対応はできません	△	△
		かしわもち					△	☆柏餅(小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩 米粉 加工でん粉(キャッサバ) 植物油脂 酵素製剤【大豆】 柏葉)	食べられる		
		△印の対応はできません	△	△			△	※柏餅は、小麦、乳、卵、やまいも、オレンジ、ごまを含む他製品と同工場で作製	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 水	594	牛乳						ごはん もち玄米	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								
									食べられる		
								☆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	食べられる		
								○ ごぼう こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 にんじん こまつな まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) いりごま すりごま 米酢 ごま油【ごま】 食塩	配膳しない	センター除去食を食べる	
								△ 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)) カットわかめ(わかめ 食塩) だいこん さといも にんじん 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	センター除去食を食べる	
	1.5							※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取	配膳しない	代替食持参する	
9 木	624	ごはん 牛乳						○ さけ【さけ】 塩糍(米糍 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる	
									○ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) チンゲンサイ キャベツ ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	配膳しない	センター除去食を食べる
								△ ※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で製造	配膳しない	代替食持参する	
	2.0							○ 牛肉 がんもどき(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 植物油脂(なたね油) にんじん でん粉 米粉) じゃがいも こんにやく にんじん たまねぎ 干しいたけ さやいんげん 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油	配膳しない	センター除去食を食べる	
								※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	配膳しない	代替食持参する	

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)										
10 金	581	ホイコーロー					○ 豚肉 酒 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 ピーマン 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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) 豆板醤(塩蔵唐辛子(とうがらし 食塩) そら豆加工品(そらまめ 米こうじ) 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) 米油 馬鈴薯でん粉 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造	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											
10 金	581	ごはん 牛乳 ブロッコンド					○ ブロッコリー だいこん 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	1.7	きぬさやの中華スープ					○ 鶏肉 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)) きぬさや ぶなしめじ りょくとうもやし 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】 こしょう 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)											
13 月	588	さわらのコーン フレーク焼き △印の対応はできません						さわら 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 フェヌグリーク ブラックペッパー パプリカ ジンジャー フェネル クミン みかんの皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペッパー ベイリーブス アジowan オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) 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			
			ごはん 牛乳						△ ※コーンフレークは、小麦を含む他製品と同工場で作製	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		
		野菜いため						○ 油揚げ(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】 植物油) キャベツ 根深ねぎ ピーマン とうもろこし 米油 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】	食べられる			
		オニオンスープ						○ 豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも エリンギ パセリ 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 米油	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 火	616	ポークウインナー △印の対応はできません						☆ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ※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	
		海藻サラダ △印の対応はできません						だいこん みずな 海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか) イタリアンドレッシング(食用植物油脂 砂糖 醸造酢 食 塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム)) うすくちしょう ゆ【小麦 大豆】 ※海藻サラダの海藻は、えび、かにの生息域で採取	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	
	2.0	アスパラガスの クリームスープ						鶏肉 たまねぎ にんじん ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆 【大豆】 手亡 金時豆) アスパラガス 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) 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	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	
										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 水	595	山菜ごはん					○ ごはん ごぼう 豚肉 わらび水煮(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 食塩 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造	/	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										
牛乳	はまちの香味焼き						○ はまち 食塩 酒 ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすく ちしょうゆ【小麦 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											
2.5	さくらんぼゼリー	△印の対応はできません	△	△			△ ☆国産さくらんぼゼリー(さくらんぼ果汁 砂糖 水あめ 果糖 ぶどう 糖 乳酸カルシウム 加工デンプン ゲル化剤 酸味料 香料 クエン 酸鉄ナトリウム 着色料 ビタミンC) ※さくらんぼゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他商品と同工場で製 造	/	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)											
16 木	624	鶏肉ピリ辛炒め					○	鶏肉 厚揚げ(豆乳【大豆】でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) 根深ねぎ 枝豆【大豆】 味噌【大豆】 コチジャン(米みそ(大豆【大豆】 米 食塩 そらまめ) 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料(液状ぶどう糖 醸造アルコール 米こうじ 発酵調味料) 乾燥唐辛子 砂糖 酵母エキスパウダー(酵母エキス デキストリン)) 豆板醤(塩蔵唐辛子(とうがらし 食塩) そら豆加工品(そらまめ 米こうじ) 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴薯でん粉	食べられる			
			除去食：ヨーグルトの除去						○	プレーンヨーグルト(生乳【乳】 乳酸菌) 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) 黄桃ダイスシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC)) ※プレーンヨーグルトは、ゼラチンを含む他製品と同一ラインで製造	食べられる	
		フルーツ ヨーグルト								○		
	1.6	にら菜スープ					○	豚肉 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん たまねぎ いら中華だし(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 こしょう	食べられる			
17 金	593	いわし団子の揚げ煮					○	いわしミンチ 馬鈴薯でん粉 ごぼう 木綿豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】) 根深ねぎ しょうが 食塩 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん	食べられる			
			△印の対応はできません△					△	※いわしミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋 大豆を含む他商品と同工場で製造	食べられる		
	ごま和え						○	ほうれんそう りょくとうもやし にんじん いりごま すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	食べられる			
	1.9	みそけんちん汁						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)) だいこん にんじん さといも 干しいたけ 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	食べられる			

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 月	635	はまちの揚げがらめ					○	はまち角切澱粉付(ぶり 馬鈴薯でん粉) 米油 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	
			ごはん 牛乳	切り干し大根の ナムル				○	切干大根 チンゲンサイ キャベツ きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) 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 食塩 ※きくらげ水煮は、りんご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
	2.0	白ねぎ担々スープ						○	豚肉 たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 根深ねぎ にんじん りょくとうもやし にら しょうが 豆乳【大豆】 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】 豆板醤(塩蔵唐辛子(とうがらし 食塩) そら豆加工品(そらまめ 米こうじ) 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) ※たけのこ水煮は、りんご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)											
21 火	607	ごはん 牛乳						○ ☆鶏肉ももたれ漬け(鶏肉【鶏肉】 醤油【小麦 大豆】 米発酵調味料 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 味噌【大豆】 蛋白加水分解物【大豆】 ソ ルビトール 調味料(アミノ酸) 増粘剤(加工デンプン) カラメル色素 ベニコウジ色素)	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									
	1.7							☆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		
22 水	589	ごはん 牛乳						☆荒挽ポロニアステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 で ん粉(タピオカ 馬鈴薯) 発酵調味料 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシ ウムマグネシウム含有物) 食塩 酵母エキス 香辛料(パプリカ ペ パー ナツメグ メース オニオンパウダー ガーリック) 鉄含有酵母)	食べられる			
								△印の対応はできません	配膳しない	センター除去食を食べる		
											代替食持参する	
								※荒挽ポロニアステーキは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、もも、りんご、 ごまを含む他製品と同一ラインで製造			代替食持参しない	
										弁当持参する		
								キャベツ きゅうり にんじん フレンチドレッシング(食用植物油脂 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 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		
	1.8							鶏肉 米粉マカロニ(米粉) たまねぎ にんじん セロリ ぶなしめじ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 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 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		
								△ ※米粉マカロニは、小麦を含む他製品と同一ラインで製造				

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)									
23 木	593	山菜ビビンバ					○	豚肉 牛肉 りょうとうもやし ほうれんそう わらび水煮(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) こうや豆腐粉末(大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤) 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) にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 食塩 米油 ※キムチは、ごまを含む他製品と同工場で製造	食べられる	
		あごちくわのサラダ					○	あごちくわ(飛魚 馬鈴薯澱粉 食塩 昆布エキス 酵母エキス) チンゲンサイ にんじん だいこん 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) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる	
	1.7	中華コーンスープ △印の対応はできません					○	△ △ クリームコーン(スイートコーン 食塩 増粘剤(加工デンプン)) とうもろこし たまねぎ じゃがいも とうみょう 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】 こしょう 食塩 ※クリームコーンは、小麦、乳、大豆、鶏肉を含む他製品と同一ラインで製造	食べられる	
24 金	587	いわしの煮つけ					○	☆いわし梅煮(いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯でん粉 梅肉 食塩) ※いわしの梅煮は、さけ、さば、ごまを含む他製品と同工場で製造	食べられる	
		納豆和え					○	○ 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	食べられる	
	1.8	除去食：卵の除去 もずくのかき玉汁 △印の対応はできません					○	○ ○ 鶏卵 洗いもずく(もずく pH調整剤) 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 えのきたけ 葉ねぎ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※もずくはえび、かにかが混ざる漁法で採取	食べられる	

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 月	601	ごはん 牛乳						☆塩鯖(さば【さば】 食塩)	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
2.5		新たまねぎの味噌汁						○こまつな キャベツ にんじん くきわかめ佃煮(茎わかめ 醤油【小麦大豆】 砂糖 水飴 みりん) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
601		ミートボール						厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) 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) 味噌【大豆】 本みりん	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
28 火	601	ごはん 牛乳						☆うす味照焼肉団子(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 砂糖 酵母エキス にんにくペースト 食塩 ぶどう糖 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄 揚げ油(なたね油) 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	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
1.5		牛肉のトマトスープ						アスパラガス だいこん にんじん 炒り卵(鶏卵【卵】) 上新粉 砂糖 澱粉 植物油【大豆】 食塩 醸造酢) 米油 米酢 三温糖 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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
601		牛肉のトマトスープ						牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) ほうれんそう 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 たまねぎ 香辛料) 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 馬齢しよでん粉 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) 赤ワイン 食塩 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) 米油 三温糖	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	
								配膳しない	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)									
29 水	653	ちくわの磯辺揚げ △印の対応はできません						☆焼きちくわ(魚肉(コマイ イトヨリダイ 太刀魚) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料(味醂) 調味料(アミノ酸等)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 あおさのり(アナアオサ) 米油 ※あおさのりは、えび、さば、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	
			ごはん 牛乳	焼豚ごまサラダ △印の対応はできません				○	焼豚(豚肉【豚肉】 還元水あめ ぶどう糖 砂糖 食塩 ビーフエキス 調味料【牛肉】(酵母エキス デキストリン 醤油【小麦 大豆】 たん白 酵素分解物【小麦】 オニオンパウダー) リン酸塩 調味料(アミノ酸等) カラメル色素) チンゲンサイ キャベツ にんじん いりごま すりごま 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 △※焼豚は、卵、小麦、乳成分を含む他製品と同一ラインで製造	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
	2.1	厚揚げの中華煮							○	鶏肉 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油) トレハロース 豆腐用凝固剤) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデル タラクトン) たまねぎ にんじん にら にんにく しょうが 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】 酒 三温糖 味噌【大豆】 馬鈴薯 でん粉 米油 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造

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)												
30 木	588	豚肉の バーベキュー炒め						○ 豚肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) キャベツ 枝豆【大豆】 にんにく トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸 造酢 たまねぎ 香辛料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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 チリパウダー(パプリカ 食塩 クミン 赤唐 辛子 オレガノ ガーリック) 三温糖 馬鈴薯でん粉 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
	1.8	コンソメスープ							○ 鶏肉 じゃがいも えのきたけ 根深ねぎ にんじん 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 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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
		浜大根のサラダ						だいこん きゅうり とうもろこし コーンクリーミードレッシング(食用植 物油脂 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				
		ごはん 牛乳							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)										
31 金	587	ごはん 牛乳						○ ☆あじ開き干し(まあじ 食塩 酸化防止剤) 馬鈴薯でん粉 米油 こ いくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢	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		
								○ 牛肉 蒸し大豆【大豆】 にんじん さやいんげん 昆布だしパック こ んにやく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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										
	代替食持参しない										
									弁当持参する		
								○ 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) なめこ にんじん だいこん 葉ねぎ 昆布だし パック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大 豆】 本みりん 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		
	2.1							☆ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)	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		