令和6年度	ほ 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】
4月分	· <i>詳細献立表</i>	児童・生徒氏名					・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。
		連絡先	I		-		【今月、すべて「食べられる」に○をした保護者様へ】
提出先	給食センター	保護者氏名					・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	3月27日(水)	<b>体设有以</b> 有					

- ※ご不明な点がございましたら、境港市学校給食センター(L: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

O:使用材料にアレルギー物質がふくまれている。 Δ: 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	'غ)		呆護者記入欄 ハーつに○をつける)	備考欄
	507		雞	事の飛	照り焼き					O	☆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(加エデンプン) カラメル色素 ベニコウジ色素)		配膳し	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	
11 木	597	ごはん 牛乳	キャ〜	ベツの	ごまマヨあ	え				O	キャベツ チンゲンサイ にんじん 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(加エデンプン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう いりごま 食塩		配膳しない	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	
	1. 7		V	もも	ちスープ					0	いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 マッシュポテト 食塩 グルコマンナン) 豚肉 にんじん えのきたけ りょくとうもやし根深ねぎ 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		#2	とれる 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(kal) 塩分(g)		料	理	名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	'ځ)		呆護者記入欄 ハーつに○をつける)	備考欄
													食べ	られる	
														センター除去食を食べる	
			7	つかは	りごはん						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)		配膳し	代替食持参する	
														代替食持参しない	
														弁当持参する	
													食べ	られる	
											☆オールポークメンチカツ(豚肉【豚肉】 玉葱 食塩 砂糖 胡椒 ナッメグ 馬鈴薯澱粉 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 とうもろこし澱粉	/		センター除去食を食べる	
				メン	チカツ						カング   馬野者殿初 ハン切しが変」 小変切しが変」 こうもつこし殿初   粉末状大豆たん白【大豆】 植物油脂(菜種)) 米油		配	代替食持参する	
			<b>※</b> [	余去食	きできません								膳しな	代替食持参しない	
	617			の対応	はできません	Δ	Δ	Δ			※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で製造		い	弁当持参する	
													食べ	られる	
12 金		牛乳									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)) だいこん ブロッコリー にんじん コーンクリーミードレッシ	/		センター除去食を食べる	
			ブロ	ツコ	リーサラダ						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		配膳し	代替食持参する	
											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) こしょう 食塩		な	代替食持参しない	
														弁当持参する	
													食べ	られる	
	2. 2									キャベツ にんじん たまねぎ じゃがいも 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	/		センター除去食を食べる		
		コ		予菜の メスープ						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		配膳し	代替食持参する		
											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		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) 塩分(g)		料	理	名	卵	乳	えび	かに	小麦	使 用 材 料 名		れか	R護者記入欄 ○一つに○をつける)	備考欄
	<b>F</b> 0 0				・焼き <b>できません</b>	0					☆彩り野菜のたまごやき(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 砂糖 にんじん 豚肉【豚肉】 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ【小麦大豆】 ほうれんそう 食塩 かつお節だし ゼラチン【ゼラチン】 こんぶ 魚介エキスパウダー【小麦】)			される 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	
	598		F	中華、	サラダ						キャベツ こまつな とうもろこし 塩中華ドレッシング(水あめ 砂糖醸造酢 食用植物油脂 還元水あめ 食塩 発酵調味料 たん白加水分解物 にんにく 酵母エキスパウダー こんぶエキス こしょう 酵母エキス 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香料) 食塩		配膳し	される 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	
15 月		ごはん 牛乳									春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 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)) たまねぎ にんじん ぶなしめじ 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		食べ	られる センター除去食を食べる	
	1.9		É	白湯	スープ						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		配膳しない	代替食持参する	
											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	#当持参する   	
			ち<	くわの	の天ぷら						☆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 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	
	623			のり	あえ					0	ほうれんそう りょくとうもやし にんじん 焼きのり(乾のり) こいくち しょうゆ【小麦 大豆】	/	配	られる センター除去食を食べる 代替食持参する	
16 火		ごはん 牛乳	△ED Ø	D対応I	はできません	>		Δ	Δ	Δ	※乾のりは、えび、かに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		膳しない	代替食持参しない 弁当持参する	
											豚肉 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) ト		食べ	られる	
											レハロース 豆腐用凝固剤) 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 まいたけ こんにゃく(こんにゃく製粉	/	配	センター除去食を食べる	
	1.7		春大	根の	そぼろ煮						海藻粉末 水酸化カルシウム) 枝豆【大豆】 三温糖 酒 こいくち		膳し	代替食持参する	
													ない		
	1.7		春大	:根の	そぼろ煮					0	レハロース 豆腐用凝固剤) 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 まいたけ こんにゃく(こんにゃく製粉	/	食配膳しない	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) 塩分(g)		料	理	名	卵	乳	えび	かに	小麦	使 用 材 料 名	(ど	作 れか	呆護者記入欄 ハーつに〇をつける)	備考欄
													食べ	られる	
											☆荒挽チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 でん粉 発酵調味料 粉あめ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料(パプリカ ペパー	/		センター除去食を食べる	]
			チキ	シウ	ウインナー						オールスパイスローズマリー)		配膳	代替食持参する	
													しない	代替食持参しない	
	222			の対応	iはできません	Δ	Δ				※荒挽チキンウインナーは、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			弁当持参する	
	620												食べ	られる	
											なばな キャベツ にんじん とうもろこし 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	/		センター除去食を食べる	
			菜	をの花	<b></b> 七サラダ						恒初油脂 醸造師 砂橋 小めめ 良塩 未汁(レモン ハインアリンル) 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		配膳し	代替食持参する	
		~"\.L.)									う う		ない	代替食持参しない	
17 水		ごはん 牛乳												弁当持参する	
											豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ 蒸し大豆【大豆】 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		食べ	られる	
											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	/		センター除去食を食べる	
	2.2		朩	<b>ミー</b> ク	フカレー						(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)		配膳し	代替食持参する	
											赤ワイン 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 フェンネル クミン みかんの皮 カルダモン ディル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニ		ない	代替食持参しない	
											ス ホワイトペッパー ベイリーブス アジョワン 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)			弁当持参する	

日曜	(小学校中学年) エネルギー(kal) 塩分(g)		料	理	名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	ع)	が れか	呆護者記入欄 ハーつに〇をつける)	備考欄
													食べ	られる	
														センター除去食を食べる	
			玄	米入	りごはん						ごはん もち玄米		配膳	代替食持参する	
													しない	代替食持参しない	
														弁当持参する	
													食べ	- られる	
													•	センター除去食を食べる	
				あじ	フライ						☆あじフライ(あじ 生パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 バレイショでん 粉 小麦たん白【小麦】 食塩 白コショウ) 米油		配膳	代替食持参する	
			<b>※</b> [8	余去1	きできません						77 「文だの日間、文』 改造 ローンコック 水油		しない	代替食持参しない	
														弁当持参する	
	630												食べ	られる	
	030		キャ	ベツ	とささみの						きゅうり キャベツ にんじん とりにくほぐしみ(鶏ささみ肉【鶏肉】 食	/		センター除去食を食べる	
			-1 1		りあえ						塩 野菜エキス 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 ごま油【ごま】 食塩		配 膳 -	代替食持参する	
10 +		牛乳									麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】 食塩 		ない	代替食持参しない	
18 木		十孔												弁当持参する	
													食べ	られる	
											わかめ 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)) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデル			センター除去食を食べる	
			5	若竹	みそ汁						タラクトン) だいこん ごぼう 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだが つお) 味噌【大豆】 本みりん		配 膳	代替食持参する	
													しない	代替食持参しない	
											※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造			弁当持参する	
													食べ	られる	
											☆充実果肉国産いちごゼリー(果糖ぶどう糖液糖 いちご 麦芽糖砂糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸カルシウム 香料 着色料 クエン酸	/		センター除去食を食べる	
	1.8		V	いちこ	ごゼリー						鉄ナトリウム)		配膳	代替食持参する	
	2.0												しな	代替食持参しない	
				の対応	「はできません	Δ	Δ			Δ	※充実果肉国産いちごゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同工場で製造		( )	弁当持参する	

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	ع)		!護者記入欄 一つに〇をつける)	備考欄
	579		境港	サーモ	シの塩焼き						境港サーモン【さけ】 食塩 酒	/	配膳しない	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	
			小7	松菜	のナムル					_	キャベツ にんじん こまつな こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 ごま油【ごま】 いりごま		膳しな	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	
19 金		ごはん 牛乳									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) りょくとうもやし にんじん 根深ねぎ だいこん 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキス	_	食べら	れる センター除去食を食べる	
	1.6		白ね	ぎの「	中華スープ	,					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	-	膳 し な	代替食持参する	
				の対応	はできません	Δ	Δ				※ノンフライつくねは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、 ごまを含む他製品と同一ラインで製造			弁当持参する	
					生姜煮はできません。	>	Δ			0	☆国産さばの生姜煮(さば【さば】水あめ 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 おろししょうが 醸造酢【小麦】 こんぶだし 増粘剤 着色料 酸味料 調味料(アミノ酸等)) ※国産さばの生姜煮は、乳成分を含む他製品と同工場で製造	<u> </u>	配膳しない	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	
22 月	608	ごはん 牛乳		千草	<b></b>					0	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工場で製造	/	配膳しない	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	
	1.8		さつ	まい	ものみそ汁						さつまいも 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)) 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】	/	膳しな	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) 塩分(g)		料	理	名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	ظ)		呆護者記入欄 へ一つに〇をつける)	備考欄
													食べ	られる	
				t= 1=	けのこ						ごはん 筍ごはんの素(たけのこ しょうゆ【小麦 大豆】 鶏肉【鶏肉】	/		センター除去食を食べる	
					はん						油揚げ【大豆】 食塩 醸造調味料 食用植物油脂 砂糖 鰹節エキス たん白加水分解物【小麦】 酵母エキス 昆布エキス ポークエキ		配膳	代替食持参する	
											ス【大豆 豚肉】)		しない	代替食持参しない	
														弁当持参する	
											  ☆うす味ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 粒状植物		食べ	られる	
				利	口風					_	性たん白【大豆】 豚肉【豚肉】 砂糖 水溶性食物繊維 酵母エキス			センター除去食を食べる	
			,		バーグ						食塩 トマトペースト ぶどう糖 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 炭酸カルシウム セルロース ピロリン酸第		配 膳 -	代替食持参する	
											二鉄) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 本みりん しょうが		ない	代替食持参しない	
	651										馬鈴薯澱粉			弁当持参する	
	051												食べ	られる	
	( 牛乳		ブ	ロッ	コリーの							$\backslash$		センター除去食を食べる	
				-	きあえ						ブロッコリー キャベツ 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		配 膳 -	代替食持参する	
23 火		生到.											ない	代替食持参しない	
20 )		1 40												弁当持参する	
			除去1	食:手	まり麩の除去								食べ	られる	
				<u></u>							手毬麩(小麦グルテン【小麦】 もち粉 塩 紅麹色素 クチナシ黄色  素 クチナシ青色素) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ)			センター除去食を食べる	
			手ま	り麩	のすまし汁					ľ	加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 葉ねぎ えのきたけ だいこ		配 膳 -	代替食持参する	
											ん にんじん 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		ない	代替食持参しない	
											7 ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (			弁当持参する	
											    ☆フレンズクレープお祝い(豆乳【大豆】 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果		食べ	られる	
											糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレー(いちご 水あめ ぶどう糖  果糖液糖) 植物油【大豆】 米粉 いちご果汁 大豆粉【大豆】 小麦	/		センター除去食を食べる	
	2. 6		お	祝い	デザート						不使用しょうゆ【大豆】 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳(大豆】 炭酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 香料		配膳し	代替食持参する	
											安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 紅麹色素 メタリン酸ナトリウム カラメル色素 酸味料 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素)		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) 塩分(g)		料	理	名	卵	乳	えび	かに	小麦	使 用 材 料 名	ع)		R護者記入欄 へつに〇をつける)	備考欄
													食べ	られる	
											☆いわしのトマト煮(いわし トマトケチャップ 砂糖 本みりん たまね	/		センター除去食を食べる	
			いた	っしの	トマト煮						ぎ トマトピューレー レモン果汁 米粉 食塩 ブラックペパー)		配膳し	代替食持参する	
													な	代替食持参しない	
	C1 F										※いわしのトマト煮は、さけ、さば、ごまを含む他製品と同工場で製造			弁当持参する	
	615												食べ	5n3	
										$\sim$		/		センター除去食を食べる	
			フ	レン	チサラダ					)	だいこん にんじん チンゲンサイ 米油 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう		配膳し	代替食持参する	
		ごはん											な	代替食持参しない	
24 水		牛乳												弁当持参する	
											クリームコーン(スイートコーン 食塩 増粘剤(加エデンプン)) たま		食べ	られる	
											ねぎ じゃがいも にんじん むき枝豆【大豆】 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) コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チ	/		センター除去食を食べる	
	1. 7		コー、	ンクリ	「ームスープ						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		配膳し	代替食持参する	
											パウダー 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 こしょう 米油		ない	代替食持参しない	
			上的	の対応	はできません		Δ			Δ	※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			弁当持参する	

日曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal) 塩分(g)		料	理	名	可	引到	えび	かに	小麦	使 用 材 料 名	(ど	れか	呆護者記入欄 い一つに○をつける)	備考欄
													食べ	られる	
											鶏肉 食塩 こしょう 酒 馬鈴薯澱粉 米油 にんにく 根深ねぎ 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	/		センター除去食を食べる	
			白ね	ぎ甘	辛チキン						キス 米こっじ調味料(液状ぶどっ糖 醸造アルコール 米こっじ 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)) トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩		配膳し	代替食持参する	
											たまねぎ 香辛料) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりんごま油【ごま】		ない	代替食持参しない	
	684													弁当持参する	
	004												食べ	られる	
											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	/		センター除去食を食べる	
25 木		ごはん 牛乳	フ	ルー	-ツあえ						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		配膳し	代替食持参する	
											料香料)		ない	代替食持参しない	
														弁当持参する	
											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		食べ	られる	
											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) にんじん きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) たまねぎ りょくとうもやし にら 中華だし(食塩 デキストリ	/		センター除去食を食べる	
	1.8		に	ら菜	ミスープ						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		配膳し	代替食持参する	
											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		ない	代替食持参しない	
			△町の	対応は	はできません	h A	_	<b>\</b>		Δ	※きくらげ水煮は、りんごを含む他製品と同工場で製造 ※焼豚は、卵、小麦、乳成分を含む他製品と同一ラインで製造			弁当持参する	

日曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal) 塩分(g)		料	理	名	咖	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	٤)		呆護者記入欄 ハーつに○をつける)	備考欄
			はま	ちの	)照り焼き					0	はまち こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 本みりん しょうが 米油	/	食配膳しない	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	
26 金	601	ごはん 牛乳		筑	前煮					0	鶏肉 干ししいたけ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) ごぼう にんじん こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) きぬさや 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】酒 本みりん ごま油【ごま】 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造		食配膳しない	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	
											厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハ		食べ	られる	
											ロース 豆腐用凝固剤) キャベツ にんじん だいこん 根深ねぎ	/		センター除去食を食べる	
	1.8		キャ	・ベツ	ノのみそ汁						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		配膳	代替食持参する	
											噌【大豆】		ない	代替食持参しない	
				り対応	はできません			Δ	Δ		※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取			弁当持参する	
											☆荒引ボロニアステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 で		食べ	られる	
											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		]	センター除去食を食べる	
			ハ	、ムス	ステーキ						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)		配膳	代替食持参する	
											ハー プラスク メース オーオンハウダー カーリック/ 鉄呂有路母/ 		しな	代替食持参しない	
	608		△ED0	の対応	はできません						※荒引ボロニアステーキは、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		い	弁当持参する	
											おから【大豆】 チンゲンサイ にんじん 蒸し大豆【大豆】 ごまドレッ		食べ	られる	
			+2	きかいた	っサラダ						シング(食用植物油脂【ごま 大豆】 砂糖 醤油【大豆】 醸造酢 ご	_	配 膳	センター除去食を食べる 代替食持参する	
با ۵۰		ごはん	*	ハイと	)						ま【ごま】 デキストリン 食塩 加エデンプン 酵母エキス 増粘多糖		- "しな	代替食持参りない	
30 火		牛乳									類 香辛料)食塩		เง	弁当持参する	
											骨まるごと鮭ボール(さけ【さけ】 たら 増粘剤(加工澱粉) 植物油脂 食塩 清酒 砂糖 酵母エキス) さつまいも にんじん たまねぎ		食べ	・ られる -	
											キャベツ にんにく トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン	/		センター除去食を食べる	
	1.8		-	-	まちこの トローネ						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		配膳	代替食持参する	
													ない	代替食持参しない	
											抽出物 酸味料) 三温糖 食塩 こしょう 白ワイン 米油			弁当持参する	