

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名				
									塩分(g)			
8/25 金	674	ごはん 牛乳	チリコンカン					牛肉 豚肉 玉葱 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) ウスターソース(トマト 玉葱 人参 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) 食塩 こしょう 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)				
								ほうれんそうのスープ	△	△	○	チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 植物油(コーン) 澱粉 発酵調味料 砂糖 食塩 ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ【コンタミ:卵 乳 小麦 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ぜらチン】) ほうれん草 じゃがいも 人参 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ローレル) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】)
								フルーツあえ		△		ももシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸) りんごシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸) カクテルゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁【りんご】 ぶどう糖 水溶性食物繊維 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 クチナシ色素 ピロリン酸第二鉄【大豆】 酸化防止剤(ビタミンC) 着色料(ビタミンB2) 水あめ もも果汁(濃縮還元)【もも】 砂糖 ワイン 紅麴色素 ブドウ色素 豆乳【大豆】) 甘夏シロップ漬け(甘夏 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料 Ph調整剤)【コンタミ:乳 大豆 もも オレンジ りんご】)
8/28 月	601	ごはん 牛乳	焼きかれい					☆かれい一夜干し(かれい 食塩)				
								茎わかめのサラダ	△	△	○	茎わかめ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉(えんどう豆 タピオカ 馬鈴薯 米) 発酵調味料 食塩 砂糖 コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー)【コンタミ:卵 乳 小麦 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ぜらチン】) もやし 人参 韓国ナムドルドレッシング(醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 食用植物油脂【ごま】 たん白加水分解物【大豆 鶏肉 豚肉】) しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香味食用油 調味料(アミノ酸等) 酒精 にんにく ごま【ごま】 昆布エキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩
								なすと油揚げのみそ汁				豚肉 油揚げ【大豆】 なす 人参 小松菜 だし昆布 みそ【大豆】
8/29 火	632	牛乳	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)				
								米粉チキンカツ	△	△	△	☆米粉チキンカツ(鶏肉【鶏肉】 米パン粉 澱粉 食塩 香辛料 食物繊維 酵母エキス 砂糖 なたね油 パーム油 粉末状大豆たん白【大豆】 ペパー 加工澱粉 増粘剤(加工澱粉)【コンタミ:卵 乳 小麦 豚肉 ごま】) 油
								ごま酢あえ				○ れんこん(れんこん 酢酸 ビタミンC) キャベツ きゅうり 人参 酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま
								冬瓜のスープ				○ 冬瓜 豚肉 人参 小松菜 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) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
							☆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Ca クエン酸鉄Na 香料 ぶどう色素)					

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
8/30 水		ごはん 牛乳	さんまのみぞれ煮					○ ☆さんまのみぞれ煮(さんま 大根 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 馬鈴薯澱粉 本みりん 食塩 【コンタミ:さけ さば ごま】)	
			納豆あえ					○ 納豆【大豆】 キャベツ ほうれん草 人参 みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	
			2.1	はるさめ汁					○ 鶏肉 はるさめ(甘藷澱粉 馬鈴薯澱粉) 玉葱 人参 わかめ だし 昆布 かつおぶし 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
8/31 木		ごはん 牛乳	豚肉の生姜炒め					○ 豚肉 たけのこ(たけのこ 酸味料) 人参 もやし ピーマン 生姜 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 みりん 三温糖 食塩	
			629	ぎょうざスープ 除去食：ぎょうざの除去					○ チンゲンサイ スープぎょうざ(小麦粉【小麦】 植物油 食塩 大豆 粉末【大豆】 豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 しょうが ねぎ油 ねぎ) 玉葱 人参 ねぎ 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 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)
				カットコーン					とうもろこし
2.5	ごぶづけ					○ ☆ごぶづけ(大根 わかめ 人参 還元水飴 しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 醸造酢 食塩 酵母エキス とうがらし)			
9/1 金		ごはん 牛乳	レバーのしぐれ煮					○ ☆レバーしぐれ煮(鶏きも【鶏肉】 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 しょうが みりん 還元水あめ たん白加水分解物【大豆】 食塩 増粘剤(加工澱粉 増粘多糖類【大豆】) カラメル色素 調味料(アミノ酸等))	
			641	ビーンズサラダ					○ 薄味オール豆(大豆【大豆】 砂糖 食塩 【コンタミ:小麦】) キャベツ 人参 きゅうり 酢 三温糖 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 油
			2.6	カレーシチュー 除去食：カレーフレークの除去					○ 牛肉 豚肉 食塩 玉葱 人参 じゃがいも すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC)) カレーフレーク(小麦粉【小麦】 豚脂 砂糖 食塩 カレーパウダー デキストリン 香辛料 ローストオニオンパウダー しょうゆ加工品【小麦 大豆】 脱脂大豆【大豆】 ローストガーリックパウダー【大豆 小麦】 玉葱エキス 小麦発酵調味料【小麦】 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 香料)

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
4 月	645	ごはん 牛乳						☆ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工澱粉 パン粉【小麦 大豆】 澱粉 大豆粉【大豆】 ラクトール 増粘剤(グァーガム)) 油 ☆ソース(トマト 人参 玉葱 ねぎ マッシュルーム シャロット にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 コーンスターチ 香辛料)	
								ツナサラダ	まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱)) キャベツ ひじき 人参 酢 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 油
								パンプキンスープ	鶏肉 かぼちゃ 玉葱 しめじ 豆乳【大豆】 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ロール)) 食塩 こしょう
5 火	648	ごはん 牛乳						☆五目たまご焼き(鶏卵【卵】 かつおだし汁【小麦】 鶏肉【鶏肉】 人参 たけのこ 砂糖 澱粉(馬鈴薯 とうもろこし) もずく しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 食酢【りんご】 椎茸 食塩 ひまわり油 酵母エキス)	
								のりあえ コンタミの除去はできません	ほうれん草 もやし 人参 のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取しています】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
								マーボードウフ	豚肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 玉葱 人参 ねぎ たけのこ(たけのこ 酸味料) しょうが にんにく 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) 酒 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 食塩 ごま油【ごま】 でんぷん トウバンジャン(唐辛子 そら豆 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC))
6 水	612	ごはん 牛乳						☆いわしの梅煮(いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 梅肉 馬鈴薯澱粉 食塩 【コンタミ:さけ さば ごま])	
								わかめの酢の物	わかめ キャベツ 人参 きゅうり 酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
								さつまいものみそ汁	さつまいも 油揚げ【大豆】 玉葱 ねぎ だし昆布 煮干し(いわし) みそ【大豆】

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学生年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
7 木	604	焼肉炒め						○ 牛肉 豚肉 酒 食塩 ピーマン もやし 人参 にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 三温糖 みりん ごま ごま油【ごま】
		コンソメスープ コンタミの除去はできません	△	△				○ チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 植物油(コーン) 澱粉 発酵調味料 砂糖 食塩 パー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ【コンタミ:卵 乳 小麦 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) 小松菜 人参 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
		二十世紀梨						梨
	2.2	韓国のみ コンタミの除去はできません				△	△	☆韓国のみ(乾のみ【えび・かにの生息する海域で採取】 ごま油【ごま】 食塩)
8 金	659	玄米入りごはん コンタミの除去はできません	△	△	△	△	△	ごはん もち玄米【コンタミ:えび かに 小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉】
		いかの煮付け						○ いか 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒
		かおりあえ						○ ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 米油 チキンブイヨン【鶏肉】 食塩) キャベツ 人参 ほうれん草 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】 食塩
		かぼちゃのみそ汁						油あげ【大豆】 玉葱 かぼちゃ 人参 ねぎ だし昆布 煮干し(いわし) みそ【大豆】
	3.1	わらびもち						☆わらびもち(麦芽糖 オリゴ糖 砂糖(ビート糖) きな粉【大豆】 さつまいも 澱粉 トレハロース タピオカ澱粉)
11月	623	おろしハンバーグ ※除去食できません						○ ☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 玉葱 パン粉【小麦】 牛肉【牛肉】 粉末状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 トマト ケチャップ りんごピューレー【りんご】 さとう しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工澱粉 トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 貝カルシウム) 大根 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 三温糖 酒
		わかめサラダ						○ まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱)) キャベツ きゅうり わかめ 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】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキス パウダー キサンタンガム) 食塩
	2.8	中華スープ						○ 豚肉 もやし 人参 ほうれん草 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 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)

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
12火	669	ごはん 牛乳	△					とびうお【コンタミ:小麦 卵 いか さば 山芋 大豆】牛肉 玉葱 トマト水 煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) しょう が にんにく カレー粉(ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク こ しょう 赤唐辛子 陳皮 その他香辛料) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果 糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) ウスターソース(トマ ト 玉葱 人参 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツ オ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオ カでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ローレル))	
								あごちくわ(とびうお 馬鈴薯澱粉 食塩 調味料(アミノ酸等)) らっきょうづ け(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 とがらし)) キャベツ 人参 三温糖 食塩 こしょう うすくち しょうゆ【小麦 大豆】 ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工澱粉 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛 料抽出物)	
								ねぎ じゃがいも 人参 鶏肉 小松菜 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴 薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香 辛料(セリ ローレル)) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】	
	3.0	二十世紀梨ゼリー	☆二十世紀梨ゼリー(二十世紀梨ピューレー 砂糖 ぶどう糖 洋酒 ゲル化 剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca 酸化防止剤(ビタミンC))						
13水	603	ごはん 牛乳						☆あじの竜田揚げ(あじ 馬鈴薯澱粉 しょうゆ【小麦 大豆】 醃酵調 味料) 油	
								いそかあえ	茎わかめ佃煮(わかめ しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 水あめ みりん 酵母エキス 【コンタミ:さば】) ほうれん草 キャベツ 人参 こいく ちしょうゆ【小麦 大豆】
								2.0	炒り豆腐
14木	590	ごはん 牛乳						☆さんまのみそ煮(さんま みそ【大豆】 砂糖 本みりん ゆずペース ト 米粉 食塩 【コンタミ:さけ さば ごま】)	
								ささみのナムル	ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 米油 チキンブイヨン【鶏肉】 食塩) キャベツ 人参 きゅうり こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ご ま】 食塩 ごま
								1.9	もずくのすまし汁 コンタミの除去はできません

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
15金	608	鶏肉と白ねぎの甘酢炒め					○	鶏肉 食塩 ねぎ たけのこ(たけのこ 酸味料) 人参 ピーマン 酢 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 トマトケチャップ(トマト ぶどう糖 糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) でんぷん 油	
		にらのスープ					○	豚肉 もやし 人参 にはら 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) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】	
		フルーツヨーグルト					○	ももシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸) りんごシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸) 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) マスカット果汁 酸味料 香料) ヨーグルト(生乳【乳】 乳酸菌(ブルガリクス菌 サーマフィルス菌 ビフィズス菌 アシドフィルス菌)【乳】 【コンタミ:ゼラチン])	
	2.2	ふりかけ				△	△	☆ふりかけ(ぶどう糖 砂糖 食塩 鯉節粉 とうもろこし澱粉 デキストリン 酵母エキス 抹茶 鯉削り節 しいたけエキス のり【コンタミ:のりはえび、かにの生息域で採取】 貝カルシウム セルロース 酸化防止剤(ビタミンE) 【コンタミ:さけ】)	
19火	601	焼きあじ						☆開きあじの一夜干し(まあじ 食塩 酸化防止剤)	
		ごまあえ					○	ほうれん草 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま	
		浜のいも汁						さつまいも 豚肉 こんにゃく 玉葱 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】	
	2.8	味付もずく				△	△	○	☆味付けもずく(もずく【コンタミ:もずくはえび、かになどの魚介類の生息域で採取したものを使用) しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス(いわし 小魚【魚介類】) かつおエキス はちみつ 発酵調味液 酵母エキス 魚醤 昆布エキス 椎茸エキス【コンタミ:魚醤および魚介エキスの小魚はえび、かになどの魚介類の生息域で採取したものを使用)】
20水	635	ハムステーキ				△	△	△	☆ハムステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】) でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(パプリカ ペパー ナットメグ メース ガーリック オニオン) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】
		ミモザサラダ					○	○	炒り卵(鶏卵【卵】) 上新粉 砂糖 澱粉 植物油【大豆】 食塩 醸造酢) キャベツ 人参 きゅうり 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】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
	2.5	ミネストローネ						鶏肉 玉葱 人参 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) しめじ コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル) 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 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) 三温糖 食塩 こしょう	

除去食：ヨーグルトの除去

コンタミの除去はできません

コンタミの除去はできません

コンタミの除去はできません

除去食：炒り卵の除去

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名
	塩分(g)							
21木	616	ごはん 牛乳						○ 豚肉 なす ピーマン たけのこ(たけのこ 酸味料) 人参 みそ【大豆】 三温糖 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん
								○ キャベツ きゅうり 人参 塩昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】 たん白加水分解物【大豆】 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】
								○ あごちくわ(とびうお 馬鈴薯澱粉 食塩 調味料(アミノ酸等)) 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) えのきたけ ねぎ ほうれん草 だし昆布 かつおぶし うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
22金	639	ごはん 牛乳						☆ 鮭の塩焼き(さけ【さけ】 食塩)
								○ ほうれん草 もやし 人参 かつおぶし こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
								○ 牛肉 豚肉 じゃがいも 玉葱 人参 こんにゃく 厚揚げ(豆乳【大豆】 でんぷん トレハロース ぶどう糖 植物油(なたね) 豆腐用凝固剤) 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
25月	624	ごはん 牛乳						○ ☆さばのみぞれ煮(さば【さば】 だいこん でん粉 調味料(しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし))
								○ 豚肉 れんこん(れんこん 酢酸 ビタミンC) こんにゃく 人参 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】 食塩
								油揚げ【大豆】 小松菜 玉葱 人参 ねぎ 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使用材料名
	塩分(g)							
26火	590	タンドリーチキン						☆タンドリーチキン(鶏もも肉【鶏肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 果糖ぶどう糖液糖 水あめ りんご【りんご】 醸造酢 みりん 香辛料(カレー粉 ターメリック パプリカ クミン 胡椒 クローブ オールスパイス) トマト トマトペースト 米澱粉 レモン果汁 玉葱 チキンエキス【鶏肉】 にんにく 食塩 生姜 植物油脂)
		いかのマリネ						○ いか キャベツ 人参 きゅうり 酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう 油
	2.6	マカロニスープ	△	△				○ ポークウインナー(豚肉【豚肉】 澱粉(タピオカ 馬鈴薯 コーン) 発酵調味料 砂糖 食塩 ペパー オニオン ガーリック メース【コンタミ:卵 乳 小麦 大豆 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごまゼラチン】) 玉葱 人参 ほうれん草 マカロニ(強力小麦粉【小麦】 デュラム小麦のセモリナ【小麦】) コンソメコンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ロール)) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
27水	786	いただき ※除去食できません					○	○ ☆いただき(米 油揚げ【大豆】 人参 椎茸 ごぼう 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 塩 鰹だし(かつお節粉末 煮干鰯エキス 昆布エキス 乳糖【乳】 食用油脂 酵母エキス 調味料(アミノ酸等))
		ごま風味あえ						○ キャベツ きゅうり 人参 ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】) 米油 チキンブイヨン【鶏肉】 食塩 ごま 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】) ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
		豆腐のすまし汁						○ 豆腐(豆乳【大豆】) コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 人参 ねぎ ほうれん草 わかめ かつおぶし だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
	4.7	りんごタルト						☆りんごタルト(りんご【りんご】 水溶性食物繊維 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 紅麴色素 酸化防止剤(ビタミンC) 豆乳【大豆】 米粉 植物油 水あめ 調整豆乳粉末【大豆】 加工澱粉 膨張剤 凝固剤 乳化剤 ショートニング コーンフラワー 澱粉 食用油脂 増粘剤(キサンタンガム) ピロリン酸第二鉄【大豆】)
28木	725	わかどりのからあげ						鶏肉 生姜 食塩 酒 でんぷん 油
		海藻サラダ						○ 海藻ミックス(わかめ 昆布 白ミル 白とさか 赤とさか【コンタミ:小麦 いか さば】) キャベツ 人参 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう ごま油【ごま】
	2.4	なめこ汁						なめこ 油揚げ【大豆】 玉葱 人参 ねぎ 小松菜 だし昆布 煮干し(いわし) みそ【大豆】

コンタミの除去はできません

マカロニスープ

除去食：マカロニの除去

8・9月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名
	塩分(g)							
29金	635	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩さば(さば【さば】 食塩)
			切り干し大根の 酢の物					○ 切り干し大根 キャベツ きゅうり 人参 酢 三温糖 うすくちしょうゆ 【小麦 大豆】 食塩
	2.7	キムチスープ					○ 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 豚肉 玉葱 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) 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	