

6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)
1 金	604	ごはん 牛乳	豚肉の生姜炒め					○ 豚肉 たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 人参 キャベツ 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 油	
			もやしのナムル					○ もやし 人参 ほうれん草 ナムルドレッシング(醸造酢 糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖) 食用植物油【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】 こんぶエキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム) 食塩	
		2.4	もずくスープ				△ △	○ もずく(もずく 酢酸Na(無水酢酸Na 粉末酢酸) 【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) 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 玉ねぎ とうもろこし 干し椎茸 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 こしょう	
4 月	619	ごはん 牛乳	いわしのトマト煮					☆いわしのトマト煮(いわし トマトケチャップ 砂糖 みりん たまねぎ トマトペースト レモン果汁 米粉 食塩 ブラックペッパー【コンタミ:さけ さば ごま])	
			2.1	ひじきの炒り煮					○ ひじき 鶏肉 ごぼう こんにゃく 人参 干し椎茸 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 油
			キャベツの味噌汁						油揚げ【大豆】 キャベツ 玉ねぎ 人参 ねぎ みそ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布
5 火	629	ごはん 牛乳	あじの竜田揚げ					○ ☆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	
			さやいんげんのごまあえ					○ キャベツ にんじん さやいんげん ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	
			新じゃがの味噌汁						油揚げ【大豆】 じゃがいも 玉ねぎ 人参 ねぎ 豚肉 だし昆布 みそ【大豆】
			1.9	納豆					○ ☆納豆(大豆【大豆】 納豆菌 たれ(しょうゆ【小麦 大豆】 果糖ぶどう糖液糖 食塩 砂糖 水あめ かつおエキス 醸造酢 昆布エキス 酵母エキス 魚醤(かたくちいわし) みりん 白菜エキス)
6 水	658	ごはん 牛乳	五目卵焼き ※除去食できません	○				○ ☆五目卵焼き(鶏卵【卵】 植物油【大豆】 砂糖 人参 豚肉【豚肉】 玉ねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ【小麦 大豆】 ほうれん草 食塩 かつお節だし ゼラチン【ゼラチン】 昆布 魚介エキスパウダー(かつお) 調味料【小麦】)	
			昆布あえ					○ 塩吹き昆布(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)) ほうれん草 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	
			2.4	マーボー豆腐					○ 牛肉 豚肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 玉ねぎ 人参 ねぎ 干し椎茸 生姜 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】 ごま油【ごま】 食塩 でん粉 トウバンジャン(唐辛子 空豆 食塩 酒精 ビタミンC)

コンタミの除去はできません

6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)	
7 木	601	ごはん 牛乳	はまちの照り焼き					○ ☆はまちみりん干し(はまち こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ぶどう糖果糖液糖 食塩 コーンスターチ 醸造酢 調味液(アミノ酸) ステビア)		
			香りあえ	△	△				○ もやし 小松菜 人参 ポークハム(豚肉【豚肉】) でん粉 発酵調味料 粉末状大豆たん白【大豆】 食塩 砂糖 香辛料(ペパー オニオン グリーンペッパー) 酵母エキス【コンタミ:小麦 卵 乳 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】	
			わかめのすまし汁						○ わかめ えのき茸 玉ねぎ 人参 ねぎ 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) だし昆布 かつお節 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】	
8 金	653	牛乳	玄米入り ごはん	△	△	△	△	△	○ 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】	
			コンタミの除去はできません						○ ☆タンドリーチキン(鶏肉【鶏肉】 しょう油【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 米でん粉 レモン果汁 玉ねぎ チキンエキス【鶏肉】 にんにく 食塩 生姜 植物油脂)	
			じゃこサラダ						○ ちりめんじゃこ(かたくちいわし 食塩) きゅうり キャベツ 人参 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 加工でん粉 キサンタンガム) 食塩	
			ごぼうの 豆乳スープ	△	△				△	○ 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 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース)【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) ごぼう 玉ねぎ 人参 とうもろこし ほうれん草 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)) 白いんげん豆ペースト(白いんげん豆 食塩) 無調整豆乳(脱皮大豆【大豆】) みそ【大豆】 油
			黒糖大豆							○ ☆黒糖大豆(黒糖 大豆【大豆】)
1 1 月	698	ごはん 牛乳	メンチカツ ※除去食できません						○ ☆メンチカツ(キャベツ 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 砂糖 パン粉【小麦 大豆】 しょうゆ【小麦 大豆】 粉末状混合調味料【小麦 大豆 鶏肉 豚肉】 海藻ミネラル 食塩 鉄含有パン酵母 香辛料 加工デンプン) 植物油脂 粉末状植物たん白【大豆】 大豆食物繊維【大豆】 大豆粉【大豆】 乳化剤 増粘多糖類) 油	
			梅肉あえ						○ キャベツ きゅうり れんこん水煮(れんこん 酢酸 ビタミンC) 梅肉(梅 グラニュー糖 還元水飴 しそ梅酢 アルコール製剤 しそ色素製剤) 酢 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	
			かみなり汁	△	△	△	△		○ 豚肉 木綿豆腐【大豆】 大根 人参 さつまあげ(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 魚介エキス(かつお) 砂糖 食塩 菜種白絞油【コンタミ:小麦 卵 乳 えび かに】) ねぎ 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】 食塩 酒	
2.0	梅ゼリー						○ ☆青梅ゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 梅果汁 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄ナトリウム クチナシ色素 カラメル色素 ビタミンB2)			
1 2 火	625	牛乳	菜めし						○ ごはん 菜めしの素(広島菜 京菜 大根葉 砂糖 食塩 酵母エキス かつお削り節粉末)	
			さばのみぞれ煮						○ ☆さばのみぞれ煮(さば【さば】 大根 でん粉 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 醸造酢 魚エキス【さば】 昆布だし)	
			切干大根の 炒め煮						○ 切干大根 鶏肉 こんにやく 人参 枝豆【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 油	
			大根の味噌汁						○ 大根 人参 ねぎ 油揚げ【大豆】 小松菜 だし昆布 煮干し(いわし) みそ【大豆】	

6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)
1 3 水	626	ポークフランク	△	△			△	☆ポークフランク(豚肉【豚肉】 馬鈴薯でん粉 食塩 酵母エキス 砂糖 香辛料)【コンタミ:牛肉 鶏肉 卵 乳 大豆 小麦】	
		コンタミの除去はできません							
		いかのマリネ						○	いか わかめ キャベツ にんじん 油 酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
2.7	ミネストローネ							鶏肉 玉ねぎ 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 油	
1 4 木	614	ヨージキ (ロシア風肉団子)						☆ヨージキ(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ 豚肉【豚肉】 乾燥もち米 粒状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 食塩 しょうがペースト にんにくペースト 砂糖 香辛料 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 セルロース 貝カルシウム グァーガム ピロリン酸第二鉄 トマトピューレ ソテーオニオン トマトケチャップ トマトペースト 砂糖 にんじん チキンオイル【鶏肉】 ワイン 酵母エキス キサンタンガム)【コンタミ:オレンジ 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 りんご ゼラチン ごま】	
		アスパラガスの サラダ	△	△			○	ポークハム(豚肉【豚肉】 でん粉 発酵調味料 粉末状大豆たん白【大豆】 食塩 砂糖 香辛料(ペパー オニオン グリーンペッパー) 酵母エキス【コンタミ:小麦 卵 乳 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン) キャベツ 人参 アスパラガス ごま 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 加工デンプン 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 食塩 こしょう	
		コンタミの除去はできません							
2.1	ウハー (じゃがいもと鮭のスープ)	△	△			△	△	鮭(鮭【鮭】 食塩【コンタミ:小麦 卵 乳 かに】) じゃがいも 玉ねぎ 人参 パセリ にんにく 油 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	
コンタミの除去はできません									
1 5 金	658	さわらの 塩麴焼き						☆さごし塩麴漬(さごし もち米 麴 食塩 昆布だし かつおだし)	
		赤しそあえ					○	キャベツ 小松菜 人参 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 赤しそ(赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス リンゴ酸)	
		高野豆腐の うま煮	△	△	△	△	○	鶏肉 高野豆腐(大豆【大豆】 製造用剤(炭酸カリウム) 豆腐用凝固剤(塩化カルシウム) さつまあげ(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 魚介エキス(かつお) 砂糖 食塩 菜種白絞油【コンタミ:小麦 卵 乳 えび かに】) 玉ねぎ 人参 こんにやく 干し椎茸 さやいんげん 三温糖 みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩	
コンタミの除去はできません									
1 8 月	644	豆腐ハンバーグ <del>※除土合できません</del>					○	☆豆腐ハンバーグ(豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 パン粉【小麦】 たまねぎ 砂糖 でん粉 酵母エキス しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 三温糖 酢 でん粉	
		しらすあえ					○	ちりめんじゃこ(かたくちいわし 食塩) ほうれん草 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	
		豚汁							豚肉 油揚げ【大豆】 大根 さといも ごぼう ねぎ 人参 だし昆布 みそ【大豆】
		おむすびのり					△	△	☆おむすびのり(あまのり)【コンタミ:原材料ののりはえび、かにの生息する海域で採取しています。】
コンタミの除去はできません									

6月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	塩分(g)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
1 9 火	602	ごはん 牛乳	銀鮭の西京焼き						☆境港サーモン西京漬け(銀鮭【さけ】 西京みそ【大豆】 食塩)	
			たくあんあえ						○	キャベツ 小松菜 人参 たくあん(塩押しだいこん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 梅酢 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 めか類【小麦】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
			じゃぶ汁						○	鶏肉 厚揚げ(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白【大豆】) なたね油 加工でん粉 トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) ごぼう 大根 人参 ねぎ こんにゃく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 食塩 かつお節
2 0 水	629	ごはん 牛乳	ササミカツ	△	△			△	☆ポテとお米のささみカツ(鶏肉【鶏肉】 ばれいしょ 米パン粉 食塩 香辛料 でん粉 植物繊維 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 加工でん粉【コンタミ:小麦 卵 乳 豚肉 ごま】) 油	
			ごぼうサラダ						○	ごぼう ひじき こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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 人参 ノンエッグマヨネーズ(食用植物油(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工デンプン 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 食塩 こしょう ごま
			コンソメスープ						○	じゃがいも 玉ねぎ しめじ 人参 さやいんげん 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(菜種) 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】
			ごぶづけ						○	☆茎わかめごぶ漬け(乾燥大根 茎わかめ にんじん 還元水あめ 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)
2 1 木	618	ごはん 牛乳	焼き肉炒め						○	牛肉 食塩 玉ねぎ キャベツ 人参 にんにく 生姜 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 みりん 酒 三温糖 酢 油
			フルーツ ヨーグルト						○	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)) りんごダイスシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合異性化液糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料) ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン マスカット果汁 酸味料 香料) ヨーグルト(生乳【乳】 乳酸菌【乳】(ブルガリクス菌 サーモフィルス菌 ビフィズス菌 アシドフィルス菌) 【コンタミ:ゼラチン])
			にら菜スープ						○	豚肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) もやし 人参 にら 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)
2 2 金	625	ごはん 牛乳	さばの塩焼き						☆塩さば(さば【さば】 食塩)	
			千草あえ	△	△				○	チキンハム(鶏肉【鶏肉】) でん粉 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(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:小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】 ほうれん草 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】
			たまねぎの味噌汁							わかめ えのき茸 玉ねぎ 人参 ねぎ 油揚げ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】

6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)
25月	614	ごはん 牛乳	とり南蛮					○ ☆チキン南蛮(鶏肉【鶏肉】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 米酢 米でん粉 レモン果汁 食塩 香辛料)	
			納豆あえ					○ 納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ 小松菜 人参 みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	
			2.6	いわしの団子汁					いなし団子(いなし たら 砂糖 タピオカでん粉 植物性油脂(なたね) 醸造調味料(米醸造液 ぶどう糖 水あめ 砂糖・異性化液糖 アルコール 食塩) 食塩 しょうが 酵母) 大根 絹さや 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
26火	611	ごはん 牛乳	焼きはた					☆トロハター夜干し(はたはた 食塩 酸化防止剤)	
			のりあえ				△△○	ほうれんそう 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】	
			2.2	新じゃがの そばろ煮					○ 牛肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 こんにゃく 厚揚げ(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工でん粉 トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
27水	685	ごはん 牛乳	ハムステーキ	△	△		△	☆ハムステーキ(豚肉【豚肉】 馬鈴薯でん粉 食塩 水あめ 香辛料)【コンタミ:牛肉 鶏肉 卵 乳 大豆 小麦】	
			2.0	コーンサラダ					○ どうもろこし キャベツ アスパラガス 人参 酢 三温糖 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 油
			2.0	キーマカレー					鶏肉 豚肉 水煮大豆(大豆【大豆】 食塩) 玉ねぎ 人参 枝豆(枝豆【大豆】) にんにく 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) ウスターソース(トマト たまねぎ にんにく ねぎ マッシュルーム にんにく シヤロット 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) カレー粉 食塩
28木	644	ごはん 牛乳	あじのかば焼き			△		○ 開きあじ(【コンタミ:小麦 卵 いか さば 山芋 大豆】) でん粉 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん	
			2.2	茎わかめの 中華あえ					○ 茎わかめ 大根 きゅうり 人参 ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
			2.2	キムチスープ					○ 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム) 豚肉 白菜 ねぎ キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 ねぎ しょうが 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】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			2.2	さくらんぼゼリー					☆さくらんぼフレッシュ(さくらんぼ果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 さくらんぼシラップづけ ワイン レモン果汁 増粘多糖類 ビタミンC 香料 紅麴色素 クエン酸鉄ナトリウム 酸味料)

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

6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	664	豚肉のスタミナ炒め						○ 豚肉 れんこん水煮(れんこん 酢酸 ビタミンC) 玉ねぎ にら にんにく 酒 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 油
		らっきょうサラダ	△					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 とうもろこし らっきょう甘酢漬け(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) 赤唐辛子)【コンタミ:卵 ゼラチン】 サウザンアイランドドレッシング(食用植物油 醸造酢 糖類(水あめ 砂糖) トマトケチャップ ピクルス 食塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 キサンタンガム 香料抽出物) 食塩
	いももちスープ						○ いももち(じゃがいも 加工デンプン 馬鈴薯でん粉 食塩 グルコマンナン) にんじん ほうれん草 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 こしょう	

コンタミの除去はできません