

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生) 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 月	614	ごはん 牛乳	ミートボール					☆照焼肉団子(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 大豆【大豆】 粉末状植物性たん白【大 豆】 ドロマイト 砂糖 食塩 米パン粉 しょうがペースト 香辛料 に んにくペースト 酵母エキス 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 小麦不使用しょ うゆ【大豆】 清酒 ソテーオニオン みりん 砂糖(三温糖) 食酢 液 状混合調味料 ウスターソース(果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 トマト 魚醤 にんじん セロリ 酵母エキス) 増粘剤(加工デンプン キサン タンガム) カラメル色素)			
			もやしときゅうり のナムル						きゅうり もやし 人参 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) ごま		
			もずくスープ				△	△	○	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) 豚肉 もずく(もずく 酢酸Na【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]) ほうれん草 人参 ねぎ 干しい たけ 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 火	625	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩さば(さば【さば】 食塩)			
			のりあえ				△	△	○	小松菜 キャベツ 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】	
			じゃがいもの みそ汁							油揚げ【大豆】 じゃがいも 玉葱 ねぎ えのきたけ 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】	
3 水	616	ごはん 牛乳	豚肉の甘酢炒め					○	豚肉 玉葱 人参 たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) ピーマン 生 姜 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) 米酢 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) 酒 でんぷん		
			枝豆の塩ゆで							枝豆【大豆】 食塩	
			豆腐とわかめの すまし汁							○	わかめ 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)) 干しいたけ 人参 ねぎ だし昆布 かつお節 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
			味付き小魚				△	△		☆パリッシュ(かたくちいわし 水あめ 砂糖 食塩 【コンタミ:えび かに])	

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

7・8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 木	672	ごはん 牛乳	はまちの照り焼き					○ ☆はまちみりん干し(ハマチ 濃口醤油【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)
			キャベツの白あえ					○ ほうれん草 キャベツ 人参 白あえの素(豆腐【大豆】 マルトース 発酵調味料 加工でんぷん 果糖ぶどう糖液糖 すりごま【ごま】 食塩 しょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 キサンタンガム) ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
	2.2	なすのみそ汁					なす 豚肉 人参 玉葱 こんにゃく ねぎ だし昆布 みそ【大豆】	
5 金	688	ごはん 牛乳	若鶏のから揚げ					鶏肉 生姜 食塩 酒 でんぷん 油
			きゅうりと春雨の酢の物					○ 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)) きゅうり キャベツ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
			七夕汁					○ えのきたけ 人参 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)) ねぎ おくら だし昆布 かつお節 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
	1.8	七夕ゼリー					☆天の川ゼリー((ぶどうゼリー)ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 水溶性食物繊維 乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄ナトリウム クチナシ黄色素 クチナシ青色素 乳化剤 (レモンゼリー)粉末水あめ レモン果汁 (モチーフ)うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 水あめ 粉末油脂 寒天 ゲル化剤(キサンタンガム) 紅麴色素 カロチノイド色素)	
8 月	617	牛乳	とうもろこしごはん					○ ごはん とうもろこし 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
			焼きあじ					☆あじ開き干し(まあじ 食塩 酸化防止剤)
			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
			3.1	切干大根のみそ汁				

### 7・8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)							
9 火	612	チキンカツ コンタミの除去はできません	△	△				☆ポテト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】 香辛料 加工でん粉【コンタミ:小麦 卵 乳 豚肉 ごま】) 油
		千草あえ コンタミの除去はできません	△	△				ポークハム(豚肉【豚肉】) でん粉 食塩 砂糖 海藻ミネラル 香辛料(ペパー ナツメグ ローレル オニオンパウダー) 酵母エキス【コンタミ:小麦 卵 乳 オレンジ 牛肉 大豆 豚肉 もも りんご ゼラチン ごま】 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】
	2.5	いももちのかき玉汁 対応: 鶏卵の除去	○					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) 鶏卵【卵】 人参 わかめ ねぎ 干しいたけ 煮干し(いわし) だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 でんぷん
10 水	669	牛肉とピーマンの炒め物					○	牛肉 ピーマン たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) キャベツ 生姜 ごま 酒 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 三温糖
		枝豆とコーンのかき揚げ						とうもろこし 枝豆【大豆】 ごぼう ひじき 玉葱 食塩 米粉 でんぷん 油
	2.2	キムチスープ コンタミの除去はできません	△	△			○	焼き豚(豚肉【豚肉】) しょうゆ【大豆 小麦】 水あめ 砂糖 食塩 香辛料(ジンジャー)【コンタミ:乳 卵 牛肉 鶏肉 ゼラチン りんご ごま】 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) キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく にんじん 長ねぎ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス) もやし 人参 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】 酒 食塩
11 木	659	さばの味噌煮						☆さばの味噌煮(さば【さば】) でん粉 味噌【大豆】 砂糖 発酵調味料)
		赤しそあえ					○	キャベツ きゅうり 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)
	2.5	夏野菜の含め煮					○	豚肉 大根 かぼちゃ なす 人参 枝豆【大豆】 こんにゃく 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) 三分角昆布(昆布【コンタミ:小麦 大豆 いか さば】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 食塩

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校 中学生) 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 2 金	A:714 B:733	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】	
		ポークウインナー コンタミの除去はできません	△	△				△	☆ポークウインナー(豚肉【豚肉】 でん粉 粉末状大豆たん白【大豆】 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(ペパー ナツメグ コリアンダー オールスパイス) たん白加水分解物【豚肉】 【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])
		海藻サラダ コンタミの除去はできません				△	△	○	海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか 【コンタミ:わかめは、えび かにの生息域で採取しています】) キャベツ 人参 チンゲンサイ 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
		チキンカレー						○	鶏肉 じゃがいも 玉葱 人参 枝豆【大豆】 コンソメ(食塩 ぶどう糖 たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキスパウダー でん粉(馬鈴薯) 砂糖 デキストリン(タピオカでん粉) オニオンエキス 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル) カレーフレーク(でん粉(馬鈴薯 キャッサバ) 食用油脂(パームなたね) 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキス 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aramel 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】 酒 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) カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 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 ローリエ アジワワン 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)
		A: 桃ゼリー							☆白桃フレッシュ(ももシラップづけ【もも】 砂糖 水溶性食物繊維 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 乳酸カルシウム 香料 クエン酸鉄ナトリウム)
		B: レモンムース							☆レモンのムース(植物油脂 豆乳【大豆】 砂糖 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 レモン果汁 水溶性食物繊維 水あめ 豚ゼラチン【ゼラチン】 大豆粉【大豆】 ぶどう糖 でん粉 寒天 酸味料 乳化剤【大豆】 ゲル化剤(ダイズ多糖類)【大豆】 香料 ピロリン酸第二鉄 着色料(ビタミンB2) カロチノイド色素 pH調整剤)
1 6 火	687	じゃころっけ ※除去食できません					○	☆じゃころっけ(馬鈴薯 たまねぎ ちりめんじゃこ しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 砂糖 かつお昆布だし 生パン粉【小麦 大豆】 小麦粉【小麦】 米粉) 油	
		フルーツあえ						みかんシロップ漬け(みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP) 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) パイナップルシロップ漬け(パイナップル 砂糖) 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 酸味料 香料)	
		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)) 玉葱 人参 ねぎ なら 干しいたけ 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】 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))	

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生) 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)							
17 水	633	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)
			銀鮭の塩焼き					☆境港サーモン塩切身(銀鮭【さけ】 食塩)
			キャベツの甘酢あえ					○ キャベツ きゅうり 人参 ごま 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
	2.9		かぼちゃのみそ汁					豚肉 かぼちゃ 油揚げ【大豆】 玉葱 しめじ ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
18 木	627	ごはん 牛乳	なすのジャージャー炒め					○ 豚肉 なす たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 玉葱 さやいんげん【コンタミ:大豆】 にんにく ごま油【ごま】 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 コチジャン(米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキス) 三温糖 米酢 でんぶん
			昆布あえ					○ 大根 きゅうり 人参 塩昆布(昆布 しょうゆ【大豆 小麦】 たんぱく加水分解物【大豆】 砂糖 昆布エキス 食塩 酸味料(アミノ酸等)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.3		ハムコーンスープ <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△△</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">コンタミの除去はできません</span>					○ とうもろこし 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 もやし 人参 ねぎ 干しいたけ 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)
19 金	646	ごはん 牛乳	あじのかば焼き <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">コンタミの除去はできません</span>					○ ☆開きあじ(あじ【コンタミ:小麦 卵 いか さば 山芋 大豆】) でんぶん 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん
			ピーマンとささみのごまマヨあえ					○ ピーマン キャベツ 人参 ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 食塩 醸造酢 砂糖 寒天 オニオンパウダー 香辛料 pH調整剤) 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 アミノ酸 香辛料抽出物) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米酢 三温糖 ごま
	2.0		おくらのみそ汁					油揚げ【大豆】 おくら 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) 人参 えのきたけ ねぎ 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】

### 7・8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)							
2 2 月	605	ごはん 牛乳						☆エテカレイー夜干し(エテカレイ 食塩)
		ごはん 牛乳						豆腐【大豆】 鶏肉 人参 キャベツ 小松菜 にがうり 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 食塩 こしょう ごま油【ごま】 でんぷん
		ごはん 牛乳						☆スープ用ギョーザ(小麦粉【小麦】 植物油脂 食塩 大豆粉【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 小ねぎ) たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) とうもろこし もやし ねぎ わかめ 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 △ 除去食：ギョーザの除去
2 3 火	704	ごはん 牛乳						☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ 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【りんご】 砂糖 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工デンプン トレハロース 安定剤(グァーガム)) 大根 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 三温糖 でんぷん ○
		ごはん 牛乳						ごぼう ひじき きゅうり 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩 ○
		ごはん 牛乳						鶏肉 玉葱 なす ズッキーニ 人参 にんにく 油 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 コンソメ(食塩 ぶどう糖 たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキスパウダー でん粉(馬鈴薯) 砂糖 デキストリン(タピオカでん粉) オニオンエキス 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) 酒 食塩 こしょう
8/26 月	652	ごはん 牛乳						☆あじの竜田揚げ(あじ ばれいしょでん粉 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料) 油 ○
		ごはん 牛乳						味付き大豆(大豆【大豆】 砂糖 食塩 【コンタミ:小麦】) 枝豆【大豆】 キャベツ 人参 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油 ○
		ごはん 牛乳						ポークウインナー(豚肉【豚肉】 でん粉(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 牛肉 鶏肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン]) いんげん豆ペースト(白いんげん豆 食塩) かぼちゃペースト(かぼちゃ) じゃがいも 玉葱 さやいんげん 【コンタミ:大豆】 豆乳(脱脂大豆【大豆】) コンソメ(食塩 ぶどう糖 たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキスパウダー でん粉(馬鈴薯) 砂糖 デキストリン(タピオカでん粉) オニオンエキス 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) 食塩 こしょう △ △ △ コンタミの除去はできません

### 7・8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)							
27 火	618	ごはん 牛乳			△	△	△	☆若鶏漬込(鶏肉【鶏肉】 しょうゆ【大豆】 水あめ 砂糖 みりん 醸造酢 カラメル色素 加工澱粉 増粘多糖類 食塩 こしょう【コンタミ:小麦 乳 えび いか オレンジ 牛肉 さけ さば 豚肉 りんごゼラチン】)
								鶏の照り焼き <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>
								ごまあえ
28 水	697	ごはん 牛乳		△			△	とびうおミンチ(とびうお【コンタミ:小麦 卵 いか さば 山芋 大豆】 ひじき ごぼう 生姜 食塩 でんぷん 大根 油揚げ【大豆】 人参 ねぎ 煮干し(いわし) みそ【大豆】)
								あごのつみれ汁 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>
								銀鮭の南蛮漬け
29 木	626	ごはん 牛乳						小松菜 キヤベツ 人参 ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
								たくあんあえ
								さつまいものみそ汁
29 木	2.0	ごはん 牛乳		△	△		△	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)) えのきたけ さつまいも ねぎ 豚肉 だし昆布 みそ【大豆】
								味付けのり <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>
								豚キムチ炒め
29 木	2.0	ごはん 牛乳						☆味付けのり(乾のり 砂糖 しょうゆ【大豆】 かつお風味だし 昆布風味だし 食塩 水あめ(コーンスターチ 馬鈴薯でん粉 甘しよでん粉)【コンタミ:えび・かに・さば・小麦】)
								ミニトマト
								春雨スープ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>
29 木	2.0	ごはん 牛乳						豚肉 キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく にんじん 長ねぎ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス) 玉葱 れんこん水煮(れんこん酢酸 ビタミンC) 人参 さやいんげん【コンタミ:大豆】 酒 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】 でんぷん
								ミニトマト
								春雨スープ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>
29 木	2.0	ごはん 牛乳						小松菜 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 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】) もやし わかめ 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
								ミニトマト
								春雨スープ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">コンタミの除去はできません</div>

7・8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)							
30 金	651	オムレツ ※除去食できません	○					☆オムレツ(鶏卵【卵】 還元水あめ 植物油【大豆】 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 加工でん粉 食酢【りんご】 粉末状植物性たん白【大豆】 食塩 酵母エキス)
		コーンサラダ					○	とうもろこし キャベツ きゅうり 人参 米酢 うすくちしょうゆ【小麦大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
	2.4	夏野菜カレー					○	豚肉 じゃがいも 玉葱 かぼちゃ トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) なす コンソメ(食塩 ぶどう糖 たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキスパウダー でん粉(馬鈴薯) 砂糖 デキストリン(タピオカでん粉) オニオンエキス 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セリ ロール)) カレーフレーク(でん粉(馬鈴薯 キャッサバ) 食用油脂(パームなたね) 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキス 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 ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料) すりおろしりんご(りんご 酸化防止剤(ビタミンC)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 カルダモン ディル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペパー ローリエ アジワフン 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)