

10月分 詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名		
									塩分(g)	
1 木	657	ごはん 牛乳						☆国産鶏豚使用の肉団子(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 粉末状植物性たん白【大豆】 砂糖 酵母エキス にんにくペースト ぶどう糖 食塩 香辛料 しょうがペースト 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 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)		
								甘酢和え	○	キャベツ にんじん きゅうり 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
								いものこ煮	○	鶏肉 里芋 だいこん にんじん 根深ねぎ こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) いんげん 干しいたけ 昆布だしパック こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 食塩
	1.9	お月見デザート					☆うさぎちゃんゼリー(果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ぶどう果汁(還元) ぶどう糖 果糖 豆乳加工食品【大豆】 小豆 りんご果汁(還元)【りんご】 ゲル化剤 乳酸カルシウム 加工デンプン 香料 酸味料 着色料 乳化剤 クエン酸鉄ナトリウム pH調整剤 セルロース 塩化マグネシウム △印の対応はできません → △ △ △ ※うさぎちゃんゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む商品と同工場で作成			
2 金	573	ごはん 牛乳						豚肉 ピーマン 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 にんにく しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 馬鈴薯澱粉 三温糖 ごま油【ごま】 食塩 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で作成		
								ミニトマト		ミニトマト
	1.7	豆腐のスープ	○	カットわかめ(わかめ 食塩) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 鶏肉 にんじん 根深ねぎ えのきたけ 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						
5 月	638	ごはん 牛乳						☆ハマチみりん干し(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 アミノ酸 ステビア)		
								いかの酢みそあえ		するめいか【いか】 キャベツ きゅうり みそ【大豆】 米酢 三温糖 食塩
								のっぺい汁	○	鶏肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 里芋 にんじん 根深ねぎ ほうれんそう 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩 馬鈴薯澱粉
	1.7	味付けのり		☆味付けのり(乾のり 砂糖 醤油【大豆】 風味だし(鯉削り節 昆布) 食塩 水あめ(コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘しょ澱粉) △印の対応はできません → △ △ △ ※味付けのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む製品と同一ラインで製造 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取						

10月分 詳細献立表

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	
6 火	609	代替食：五目ご飯						☆救給カレー(スイートコーン ジャがいも にんじん たまねぎ ぶなしめじ うるち米 植物油 粉あめ トマトピューレ たまねぎエキス カレーパウダー 食塩 酵母エキス 香辛料 ※救給カレーは、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチンを含む他商品と同一ラインで製造	
		非常食カレー							
		△印の対応はできません	△	△	△	△	△		
		【代替食】 五目ご飯							救給カレーの代替食が必要な方のみご記入ください。 【代替食】 ☆五目ご飯(うるち米 油あげ【大豆】 食塩 しいたけ 植物油【大豆】 〇ごぼう にんじん しょうゆ【小麦 大豆】 酵母エキス 鰹節エキス 砂糖 こんやく 調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸化防止剤(ビタミンE)【原材料の一部に小麦、大豆を含む】
		△印の対応はできません	△	△	△	△	△		※五目ご飯は、えび、かに、卵、乳、ごま、鶏肉、豚肉を含む他商品と同一ラインで製造
		チキンウインナー					☆チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ※チキンウインナーは、牛肉、豚肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同工場内で製造		
		△印の対応はできません	△	△		△			
		フルーツあえ					ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料) 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) りんごダイスシロップ漬け(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)		
	2.2	豚汁					豚肉 たまねぎ だいこん にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック みそ【大豆】		
7 水	580	ガーリックチキン						鶏肉 にんにく 三温糖 酒	
		じゃこのサラダ					〇	ちりめんじゃこ(かたくちいわし 食塩) だいこん きゅうり とうもろこし 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)) ※かたくちいわしは、えび、かに、いかが混ざる漁法で漁獲	
		△印の対応はできません			△	△			
	1.7	もずくスープ					〇厚揚げ(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) 洗いもずく(もずく pH調整剤) にんじん 根深ねぎ 干しいたけ 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 ※厚揚げは、ごまを使用した他製品と同一ラインで製造		

10月分 詳細献立表

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
8 木	629	ごはん 牛乳						○ ☆さばゴマ衣焼き(さば【さば】 ごま【ごま】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん でん粉(馬鈴薯) 食塩) ※さばゴマ衣焼きは、さけを含む他商品と同工場で製造
								○ 切干大根の炒め煮 切干大根 豚肉 こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん ピーマン こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 米油
								○ こまつな 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) まいたけ たまねぎ にんじん 煮干し(かたくちいわし) 昆布だしパック みそ【大豆】
	1.6	おさつスティック	☆おさつスティック(さつまいも 砂糖 植物油脂)					
9 金	653	ごはん 牛乳						○ まぐろ 食塩 こしょう 米粉 パン粉(小麦粉【小麦】 イースト ブドウ糖 食塩 ショートニング でん粉 米麴 アセロラ粉末 米胚芽抽出物) 米油 除去食：パン粉の除去 まぐろのカツレツ
								○ ブロッコリー だいこん 塩昆布(昆布 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)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 食塩
	2.3	コンソメスープ	○ 鶏肉 たまねぎ じゃがいも にんじん ぶなしめじ パセリ コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン 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)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう					
12 月	642	ごはん 牛乳						○ ☆さんま生姜煮(さんま 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯でん粉 生姜 食塩) ※さんま生姜煮は、ごま、さけ、さばを含む他商品と同工場で製造
								○ ほうれん草のごまあえ ほうれん草 キャベツ にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
								○ なすのみそ汁 なす 豚肉 にんじん だいこん 根深ねぎ 油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(菜種油) 塩化マグネシウム) 昆布だしパック みそ【大豆】
	1.5	ブルーベリーゼリー	☆ブルーベリーのゼリー(果糖ぶどう糖液糖 ブルーベリー果汁 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 野菜色素 カラメル色素 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム 香料)					

10月分 詳細献立表

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
13 火	670	豆腐ハンバーグ きのこソース ※ 除去食できません						○ ☆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) きのこ水煮ミックス(しいたけ えのき茸 しめじ茸 エリンギ クエン酸) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖 馬鈴薯澱粉
		海藻サラダ △印の対応はできません						○ 海藻サラダ(茎わかめ カットわかめ 白とさか 昆布 赤とさか) だいこん にんじん 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 米油 ※海藻は、えび、かにの生息域で採取
		秋の実りスープ				△	△	△ 鶏肉 たまねぎ さつまいも 蒸し大豆【大豆】 にんじん むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン 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)) 白いんげん豆ペースト(手亡) 豆乳【大豆】 食塩 こしょう ※手亡は、大豆、やまいもと同工場内で製造
14 水	647	サーモンのマヨネーズ焼き						☆銀鮭(塩水漬込)【さけ】 根深ねぎ とうもろこし 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 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香料抽出物)
		たこのマリネ △印の対応はできません					△	△ たこぶつ切り(真だこ 食塩) キャベツ きゅうり 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)) ※たこぶつ切りは、小麦、乳、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ごまを含む他商品と同工場製造
		ミネストローネ △印の対応はできません	△	△			△	△ チキンフランク(鶏肉【鶏肉】 植物油(コーン) でん粉 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 コリアンダー セージ)) たまねぎ じゃがいも なす パセリ 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 たまねぎ 香辛料) コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン 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)) 三温糖 食塩 こしょう ※チキンフランクは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む商品と同一ラインで製造
15 木	660	栗ごはん						ごはん 栗 食塩
		はまちの南蛮漬け						○ ☆ハマチ角切り澱粉付(ハマチ 馬鈴薯澱粉) 米油 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
		白和え						○ ほうれんそう キャベツ にんじん 白和えの素(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) すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
		なめこのみそ汁						豚肉 油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(菜種油) 塩化マグネシウム) なめこ だいこん にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック みそ【大豆】

10月分 詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
16 金	664	オムレツ ※ 除去食できません	○					☆ふっくらプレーンオムレツ(鶏卵【卵】 還元水あめ 植物油【大豆】 ひまわり) 馬鈴薯でん粉 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)
		フレンチサラダ						キャベツ にんじん きゅうり 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 玉ねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじんエキス プルーン レモン果汁 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
16 金	2.1	ポークビーンズ △印の対応はできません					△	豚肉 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 金時豆 手亡 重曹 枝豆【大豆】 食塩) たまねぎ にんじん れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) ピーマン 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 たまねぎ 香辛料) 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) コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン 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 三温糖 米油 ※ミックスビーンズは、乳、やまいもを同工場で使用 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
		ごはん 牛乳						
19 月	585	せいごの天ぷら						せいご 米粉 馬鈴薯澱粉 食塩 米油
		のりあえ △印の対応はできません					△ △ △	ほうれんそう キャベツ にんじん 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む製品と同じラインで製造 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取
	浜のいも汁							さつまいも 豚肉 たまねぎ 油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(菜種油) 塩化マグネシウム) 根深ねぎ ごぼう 昆布だしパック みそ【大豆】
	いわしチップス △印の対応はできません					△	☆いわしチップス(かたくちいわし) ※いわしチップスは、えび、いか、ちりめんと同じ機械で製造	
20 火	596	ハムステーキ △印の対応はできません					△ △ △	☆ハムステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 豚脂【豚脂】 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(パプリカ ペパー ナツメグ メース ガーリック オニオン)) ※ハムステーキは、小麦、卵、乳を使用した製品と同一ラインで製造 ※ハムステーキは、オレンジ、牛肉、大豆、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む他商品と同工場で製造
		ツナサラダ						○
20 火	2.1	きのこスープ					○	豚肉 たまねぎ にんじん ぶなしめじ えのきたけ こまつな コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン 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)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
		ごはん 牛乳						

10月分 詳細献立表

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
21 水	619	玄米入りごはん						ごはん もち玄米 ※もち玄米は、えび、かに、小麦、卵、乳、ごま、大豆、鶏肉を使用した製品と同一ラインで製造
		ビビンバ	△	△	△	△	△	○ 牛肉 たまねぎ にんじん ピーマン にんにく こいくちしょうゆ【小麦大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】 食塩
		もやしのナムル						○ きゅうり りょくとうもやし とうもろこし 韓国ナムルドレッシング(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】 こんぶエキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム)) いりごま
	わかめスープ	△	△			△	○ カットわかめ(わかめ 食塩) はるさめ(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) チキンハム(鶏肉【鶏肉】 でん粉(えんどう豆 タピオカ 馬鈴薯 米) 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 オニオンパウダー メース ペパー)) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) にんじん 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 こしょう ※チキンハムは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む他商品と同一ラインで製造	
22 木	605	さばのみそ煮						☆国産さばの味噌煮(さば【さば】 でん粉 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料)
		五目きんぴら						○ 牛肉 ごぼう こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん いんげん いりごま こいくちしょうゆ【小麦大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】
	1.8	ほうれん草のすまし汁						○ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) ほうれんそう にんじん 根深ねぎ 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
23 金	640	大学いも						○ さつまいも 米油 いりごま 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦大豆】 本みりん
		チキンサラダ						とりささみ(鶏肉(ささみ)【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) キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
	2.0	白ねぎのポトフ	△	△			△	○ ポークフランク(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) 根深ねぎ たまねぎ だいこん にんじん 蒸し大豆【大豆】 コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン 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)) うすくちしょうゆ【小麦大豆】 食塩 ※ポークフランクは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同一工場で製造

10月分 詳細献立表

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		
									塩分(g)	
26 月	602	ごはん 牛乳	○				○	☆厚焼玉子(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 かつおだし 醤油【小麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋白質加水分解物 醸造酢 コーンスターチ)		
								納豆あえ	○	ひきわり納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ ほうれんそう にんじん みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
								吹き寄せ煮	○	鶏肉 がんもどき(豆腐【大豆】 なたね油 にんじん ながいも【やまいも】 粉状大豆たん白【大豆】 ごま【ごま】) だいこん 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) れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩
27 火	589	ごはん 牛乳					○	☆タンドリーチキン(鶏もも肉【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 米でん粉 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 玉ねぎ レモン果汁 チキンエキス【鶏肉】 食塩 にんにく 植物油脂 生姜)		
								りっちゃんサラダ		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) キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし 昆布 かつお削り節 米油 米酢 三温糖 食塩 こしょう
								△印の対応はできません	△	△
28 水	604	ごはん 牛乳					○	ワンタンの皮(小麦粉【小麦】 麦たん白【小麦】 オニオンパウダー 食塩) 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 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 こしょう		
								除去食：ワンタンの皮の除去		
28 水	604	ごはん 牛乳					○	銀鮭の若狭焼き	○ 銀鮭【さけ】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん	
								赤しそあえ	○ こまつな キャベツ にんじん うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)	
								豆腐とわかめのみそ汁	カットわかめ(わかめ 食塩) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) だいこん ぶなしめじ にんじん 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし) 昆布だしパック みそ【大豆】	
								ぶどうゼリー	☆国産巨峰ゼリー(ぶどう果汁(還元) 果糖 砂糖 ぶどう糖 果糖 ぶどう糖液糖 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム)	
							△	※国産巨峰ゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む商品と同工場で製造		

10月分 詳細献立表

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
	塩分(g)							
29 木	607	ごはん 牛乳	ポークフランク					☆ポークフランク(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)) △印の対応はできません → △ △ △ ※ポークフランクは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉、りんご、もも、ゼラチン、ごまを含む商品と同一ラインで製造
			きのこサラダ					ぶなしめじ えのきたけ キャベツ にんじん 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 玉ねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじんエキス ブルー レモン果汁 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤 酸味料 香料) 食塩
		1.5	カラंगा					牛肉 たまねぎ にんじん トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) いんげん にんにく 米油 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) コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン 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
30 金	645	ごはん 牛乳	ヒレカツ ※ 除去食できません					○ ☆豚ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工デンプン パン粉【小麦 大豆】 でん粉 大豆粉【大豆】 ラクトール 増粘剤(グアーガム)) 米油
			コールスロー					○ キャベツ きゅうり にんじん 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 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香料抽出物) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう
			1.5	かぼちゃスープ				