

7・8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)							
1 水	630	ごはん 牛乳	豚肉とピーマンの炒め物					○ 豚肉 酒 食塩 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)キャベツ しょうが ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】本みりん 三温糖 ※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
			ビーンズサラダ					○ 蒸し大豆【大豆】 枝豆【大豆】 きゅうり ほうれんそう にんじん 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
			2.2	ミネストローネ				
2 木	627	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩鯖切り身(さば【さば】 食塩)
			おかかあえ					○ こまつな りよくとうもやし にんじん かつお削り節 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【大豆】 植物油(菜種) 塩化マグネシウム) じゃがいも たまねぎ にんじん 根深ねぎ えのきたけ 煮干し(かたくちいわし) 昆布だしパック みそ【大豆】
2.1	味付けもずく					○ ☆味付けもずく(もずく しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス かつおエキス はちみつ 発酵調味料 酵母エキス 魚醤 昆布エキス 椎茸エキス)		
3 金	633	ごはん 牛乳	玉子焼き ※ 除去食できません	○				○ ☆(磯華)玉子巻(鶏卵【卵】 かつおだし【小麦】 砂糖 にんじん 還元水あめ みりん でん粉(とうもろこし 馬鈴薯) 食塩 生姜漬 青のり しょうゆ【小麦 大豆】 酵母エキス 酸味料 植物油【ごま 大豆】)
			きゅうりともやしのナムル					○ きゅうり りよくとうもやし にんじん 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【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 にんにく ごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム) いりごま
			マーボーナス					○ 豚肉 なす たまねぎ にんじん ピーマン 豆板醤(とうがらし 食塩 そらめ 米こうじ 酒精 酸化防止剤(ビタミンC) みそ【大豆】 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【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) ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉

7・8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)								
6 月	684	ごはん 牛乳	はまのみりん焼き					○ ☆はまのみりん干し(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)	
			きんぴらごぼう					○ 牛肉 ごぼう れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) にんじん いんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】 いりごま	
	1.5	モロヘイヤのみそ汁						モロヘイヤ 油揚げ(大豆【大豆】 植物油(菜種) 塩化マグネシウム) たまねぎ にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック みそ【大豆】	
7 火	623	ごはん 牛乳	鶏肉のソース焼き					○ ☆チキンバーベキューソース焼き(鶏肉【鶏肉】 トマトケチャップ 砂糖 しょう油【小麦 大豆】 みりん 米でん粉 食塩 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー))	
			ごま酢和え					○ 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 茎わかめ(茎わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん 酵母エキス) すりごま 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 △ ※ポークハムは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉、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 △ ※茎わかめは、さばを含む他製品と同工場で製造	
			△印の対応はできません	△	△				
	2.1	七夕汁					○ えのきたけ にんじん 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) 根深ねぎ オクラ 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		
	2.1	七夕ゼリー					△ ☆七夕お星さま三色ゼリー(なつみかん果汁(還元) 水あめ 果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 デキストリン 砂糖 果糖 豆乳加工食品【大豆】 メロン果汁(還元) 寒天 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 香料 加工デンプン 着色料 クエン酸鉄ナトリウム 乳化剤 ビタミンC PH調整剤 セルロース 塩化マグネシウム) △ ※七夕お星さま三色ゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他商品と同工場で製造		
8 水	594	牛乳	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	
			△印の対応はできません	△	△	△	△		
			焼きあじ						○ ☆あじ開き干し(まあじ 食塩 酸化防止剤)
			のりあえ						○ こまつな りょくとうもやし にんじん 焼のり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 △ ※焼のりは、海老、鯖、小麦、大豆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
			△印の対応はできません			△	△	△	
	1.8	味付き小魚					○ ☆パリッシュ(かたくちいわし 水飴 砂糖 食塩) △ ※かたくちいわしは、えび、かにが生息している海域で採取		
	1.8	△印の対応はできません			△	△			

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
9 木	A:659 B:680	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	
		△印の対応はできません	△	△			△		
		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 にんじん たまねぎ)) キャベツ 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	パンプキンスープ							豚肉 白いんげん豆ピューレ(白いんげん豆 食塩) かぼちゃ じゃがいも たまねぎ いんげん 豆乳【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 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
		セレクトデザート A:ワインゼリー							☆山形県産ワインゼリー(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 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 ブドウ色素)
		セレクトデザート B:お米のムース					○ ○	☆新お米のムース(乳又は乳製品を主原料とする食品【卵 乳】 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム【乳】 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料【卵 乳 大豆】 乳化剤【大豆】 リン酸塩(ナトリウム) 安定剤(加工デンプン) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 水あめ 加糖卵黄【卵】)	
10 金	573	いわしのトマト煮						○	☆いわしトマトソース煮(いわし トマトケチャップ 砂糖 みりん しょう油【小麦 大豆】 米でん粉 香料(ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー)
		いんげんのごまあえ						○	いんげん キャベツ にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
	1.4	なすのみそ汁							なす 豚肉 こまつな にんじん だいこん 油揚げ(大豆【大豆】 植物油(菜種) 塩化マグネシウム) 昆布だしパック みそ【大豆】
13 月	615	銀鮭の塩焼き							☆銀鮭(塩水漬込)【さけ】
		五目豆						○	蒸し大豆【大豆】 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん いんげん 昆布 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 ※昆布は、小麦、大豆、いか、さばを同一工場内で使用 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む商品と同工場で製造
		△印の対応はできません						△	
	おくらのみそ汁								オクラ 油揚げ(大豆【大豆】 植物油(菜種) 塩化マグネシウム) 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 えのきたけ 根深ねぎ 昆布だしパック みそ【大豆】
1.9	味付けのり							☆味付けのり(乾のり 砂糖 醤油【大豆】 風味だし(鰹 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	
		△印の対応はできません					△ △ △	※味付けのりは、海老、鯖、小麦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	

7・8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
	塩分(g)							
14 火	588	ごはん 牛乳						牛肉 豚肉 食塩 たまねぎ キャベツ にんじん にら にんにく しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 本みりん 酒 三温糖 米油
								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) 黄桃ダイス(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) カクテルゼリー((りんごゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クチナシ黄色素 クチナシ青色素 クエン酸鉄ナトリウム 着色料(ビタミンB2) (ぶどうゼリー)ぶどう果汁(濃縮還元) 紅麴色素(ピーチゼリー)もも果汁(濃縮還元)【もも】 クチナシ赤色素 (豆乳ゼリー)豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄)
	1.7							洗いもずく(もずく 酢酸ナトリウム 酢酸) 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 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)
15 水	660	ごはん 牛乳						☆さばの生姜煮(さば【さば】 水あめ おろししょうが しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 着色料 増粘剤 アミノ酸等)
								キャベツ ほうれんそう にんじん ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
								豚肉 だいこん かぼちゃ なす にんじん 枝豆【大豆】 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) 昆布 がんもどき(豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム) なたね油 粉状大豆たん白【大豆】 にんじん でん粉 砂糖 ぶどう糖 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 △印の対応はできません △ ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む商品と同工場内製造 ※昆布は、小麦、大豆、いか、さばを同一工場内で使用
16 木	682	ごはん 牛乳						☆ふつ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)
								ピーマン 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)) 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 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
								牛肉 鶏肉 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 金時豆 干し 里脊 枝豆【大豆】 食塩) たまねぎ にんじん いんげん 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 たまねぎ 香辛料) ウスターソース カレー粉(ターメリック コリアンダー フェンネル 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) 食塩 △印の対応はできません △ ※ミックスビーンズは、乳、やまいもを同一工場内で使用

7・8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)							
17 金	603	牛乳						○ ごはん とうもろこし 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
								○ さんま開き 馬鈴薯澱粉 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん
								○ キャベツ きゅうり カットわかめ(わかめ 食塩) するめいか【いか】 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
	2.5						○ 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) こまつな えのきたけ 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	
8 / 水 19	589	ごはん 牛乳						☆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
								○ 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(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 グルタミン酸ナトリウム 香辛料抽出物) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう
	2.2						○ 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 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	
20 木	639	ごはん 牛乳						☆さごし塩麴漬(さごし 餅米 麴 塩 昆布だし カツオだし)
								○ 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 本みりん
	1.1						豚肉 油揚げ(大豆【大豆】 植物油(菜種油) 塩化マグネシウム) たまねぎ だいこん にんじん 根深ねぎ さつまいも 昆布だしパック 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)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
21 金	628	あじフライ ※ 除去食できません						○ ☆あじフライ(アジ 生パン粉【小麦 大豆】 バッター粉【小麦】 食塩 白コショウ) 米油
		たくあんあえ						○ 干切だいこん漬(塩押しだいこん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢) だいこん にんじん ほうれんそう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 いらごま
	2.5	鶏団子のスープ △印の対応はできません→△						○ つくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 香辛料(オニオン ペパー ガーリック) 酵母エキス) にんじん たまねぎ 根深ねぎ 干しいたけ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう △ ※つくねは、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 ※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
24 月	695	ハンバーグおろしソース						☆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 りんごピューレー【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 グァーガム) だいこん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉
		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 きゅうり にんじん 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
	2.7	ラタトゥイユ						鶏肉 たまねぎ なす ズッキーニ にんじん にんにく 米油 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 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 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
25 火	602	かれいの南蛮漬け						○ ☆カレイ一夜干し(エテカレイ 食塩) 馬鈴薯澱粉 米油 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
		茎わかめあえ						○ にんじん こまつな キャベツ 茎わかめ(茎わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん 酵母エキス) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※茎わかめは、さばを含む他製品と同工場で製造
	1.6	かぼちゃのみそ汁						豚肉 かぼちゃ 油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(菜種) 塩化マグネシウム) たまねぎ ぶなしめじ 根深ねぎ 昆布だしパック 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)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
26 水	599	豚肉のキムチ炒め						豚肉 酒 食塩 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) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) にんじん いんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉 ※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
		チンゲン菜のナムル						チンゲンサイ 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 にんにく ごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム)) すりごま
	2.3	春雨スープ						カットわかめ(わかめ 食塩) 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) つくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 香辛料(オニオン ペパー ガーリック) 酵母エキス) にんじん たまねぎ 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【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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう ※つくねは、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
27 木	592	銀鮭の西京焼き						☆鮭の西京漬け(銀鮭【さけ】 西京みそ【大豆】 食塩)
		切り干し大根の炒め煮						切干大根 豚肉 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん 枝豆【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 米油 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む商品と同工場で製造
		冬瓜汁						とうがん 鶏肉 りょくとうもやし たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 干しいたけ 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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製造
		1.8	のりのつくだ煮					

7・8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)							
28 金	620	ポークシューマイ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△	△	○	☆ポークしゅうまい(豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 皮(小麦粉【小麦】 還元水あめ)) ※ポークしゅうまいは、えび、かに、卵、乳成分を含む他商品と同工場製造
		中華サラダ					○	まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) だいこん きゅうり にんじん 枝豆【大豆】 すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
		コーンスープ					○	鶏肉 とうもろこし にんじん たまねぎ じゃがいも ぶなしめじ 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 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) 白いんげん豆ピューレー(白いんげん豆 食塩) 豆乳【大豆】 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.0	ぶどうゼリー △印の対応はできません	△	△			△	☆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製造
31 月	638	チキンウインナー △印の対応はできません	△	△			△	☆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 オールスパイス ローズマリー)) ※チキンウインナーは、小麦、卵、乳、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一ラインで製造
		コーンサラダ					○	にんじん とうもろこし キャベツ きゅうり 米酢 三温糖 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油
	2.5	夏野菜カレー					○	豚肉 じゃがいも たまねぎ 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 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(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 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) 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) すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC))