

6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)
1 火	642	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 生姜)	
								キャベツ とうもろこし 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 ブルー レモン果汁 増粘剤(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	
		2.0	豆っこポタージュ					○	ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) さやいんげん にんじん たまねぎ じゃがいも 豆乳【大豆】 白いんげん豆ペースト(手亡) コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう △印の対応はできません △ △ △ ※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場 で製造 ※白いんげん豆ペーストは、大豆、やまいもを含む商品と同工場 で製造
2 水	636	ごはん 牛乳						○	豚肉 納豆(大豆【大豆】 納豆菌) 葉ねぎ にんにく しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 ごま油【ごま】 三温糖 コチジャン(米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー)
								○	ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 かつお削り節
		1.5	にら菜汁						○
3 木	634	ごはん 牛乳							あごちくわ(飛魚 馬鈴薯澱粉 食塩 アミノ酸等) 米粉 馬鈴薯でん粉 米油
								○	ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) はるさめ(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) カットわかめ(わかめ 食塩) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 米酢 △印の対応はできません △ △ △ ※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場 で製造
		2.6	チンゲンサイと肉団子のスープ						○
4 金	639	牛乳							ごはん もち玄米
								○	いわし開き(まいわし 食塩) 馬鈴薯でん粉 米油 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん
								○	こまつな キャベツ にんじん すりごま【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
		1.2	切干大根のみそ汁						○

6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
7 月	621	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】 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、卵 乳、大豆、小麦を含む製品を同工場で製造
		かみかみサラダ					○	ごぼう れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) ひじき きゅうり 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)) 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 キサンタンガム) 食塩
	2.2	ごはん 牛乳					○	豚肉 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) にんじん たまねぎ ほうれんそう ぶなしめじ コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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) 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)
8 火	678	のどぐろの素揚げ						☆のどぐろ一夜干し(あかむつ(のどぐろ) 食塩 酸化防止剤) 米油
		大根の甘酢あえ					○	だいこん にんじん きゅうり 刻昆布 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
	1.8	ごはん 牛乳					○	鶏肉 高野豆腐(大豆【大豆】 炭酸カリウム 塩化カルシウム) 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】) たまねぎ にんじん こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) 干しいたけ さやいんげん 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒
9 水	612	牛肉と たけのこの炒め物					○	牛肉 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 むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) にんにく いりごま 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 馬鈴薯でん粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場製造
		千草あえ △印の対応はできません	△	△			△	○ ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場製造
	1.5	絹さやのみそ汁 △印の対応はできません					△	さやえんどう カットわかめ(わかめ 食塩) にんじん 冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油脂 凝固剤 消泡剤【大豆】) さといも 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
10 木	635	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
		海藻サラダ					○	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) アスパラガス キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 食塩 こしょう 米油
	2.1	ごはん 牛乳					△	ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) じゃがいも たまねぎ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 三温糖 食塩 こしょう ※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場製造

6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
11 金	ごはん 牛乳	鶏の照り焼き						○ ☆もも肉照り焼き(鶏もも肉【鶏肉】 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 ホワイトペパー))
		梅あえ						○ キャベツ きゅうり れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) いりごま 梅肉 (梅 食塩 シソ 穀物酢) 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
		かみなり汁						○ 豚肉 木綿豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】) だいこん にんじん 平天(助宗たら イトヨリダイ 馬鈴薯澱粉 本みりん 昆布だし 砂糖 食塩 菜種白絞油) 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 米油 酒 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 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲 ※平天は、小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、ごまを含む他商品と同工場製造
		青梅ゼリー						☆青梅ゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 梅果汁(濃縮還元) 砂糖 ゲル化剤(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 着色料(ビタミンB2))
14 月	ごはん 牛乳	じゃころっけ ※ 除去食できません						○ ☆これがみなとのじゃころっけ(ばれいしょ たまねぎ ちりめんじゃこ しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 植物油脂【大豆】 魚介エキス 昆布エキス【小麦】 パン粉【小麦 大豆】 小麦粉【小麦】 米粉) 米油
		チキンサラダ						とりにくほぐし(鶏ささみ肉【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) だいこん にんじん チンゲンサイ 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
		マーボードウフ						○ 豚肉 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) たまねぎ にんじん 根深ねぎ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) にんにく しょうが 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 みそ【大豆】 ごま油【ごま】 馬鈴薯でん粉 トウバンジャン(とうがらし 食塩 そらまめ 米こうじ 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場製造
15 火	ごはん 牛乳	豚肉の生姜炒め						○ 豚肉 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 さやいんげん こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん 三温糖 食塩 馬鈴薯でん粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場製造
		即席漬け						○ キャベツ きゅうり にんじん 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】
		じゃがいものみそ汁						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) じゃがいも にんじん 根深ねぎ えのきたけ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲 ※厚揚げは、ごまを使用した他商品と同一ラインで製造
		ももゼリー						☆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)

6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)
16 水	657	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)	
		さばのごま焼き					○	☆さばごま衣焼(さば【さば】 ごま【ごま】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯でん粉 食塩) ※さばごま衣焼きは、さけを含む商品と同一工場で作製	
	ビーンズサラダ						○	チキンハム(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) 蒸し大豆【大豆】 だいこん 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 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 香辛料抽出物) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう 食塩 ※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場で作製	
	△印の対応はできません	△	△			△		冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) ほうれんそう たまねぎ にんじん 鶏卵 コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう 食塩 馬鈴薯でん粉	
17 木	634	揚げシューマイ ※ 除去食できません △印の対応はできません						○	☆ポークシューマイ(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 小麦粉【小麦】 還元水あめ) 米油 ※ポークシューマイは、えび、かに、卵、乳成分を含む商品を同工場で作製
		茎わかめあえ						○	くきわかめ佃煮(茎わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん 酵母エキス) にんじん こまつな キャベツ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.6	キムチスープ						○	牛肉 にんじん 白菜キムチ(はくさい たまねぎ にんじん 砂糖 食塩 りんご【りんご】 にんにく しょうゆ【小麦 大豆】 昆布エキス カツオエキス【さば】 生姜 唐辛子 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 酸味料 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エステル) たまねぎ りょくとうもやし いら ごま油【ごま】 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】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
18 金	609	銀鮭の西京焼き						☆境港サーモン西京漬(ぎんざけ【さけ】 西京みそ【大豆】 食塩)	
		五目きんぴら						○	豚肉 ごぼう こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん 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】
	1.5	いか団子のすまし汁						○	いか団子(いか【いか】 えそ すけそうだら 米粉 たまねぎ 食塩 砂糖 魚醤) にんじん ほうれんそう 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
	おむすびのり							☆焼のり おむすびころんちよ(乾のり) ※乾のりは、えび、かにの生息する地域で採取	
		△印の対応はできません					△	△	

6月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
21 月	620	ごはん 牛乳	かれのいのから揚げ					☆エテカレイー夜干し(えてかれい 食塩) 馬鈴薯でん粉 米油
			あらめの炒り煮					○ 鶏肉 刻みあらめ 冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油脂 凝固剤 消泡剤【大豆】) にんじん さやいんげん 米油 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒
			豆苗のみそ汁					豆苗 豚肉 ぶなしめじ にんじん キャベツ 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 △印の対応はできません → △ △ ※かたくちいわしは、えび、いか、かにかが混ざる漁法で漁獲
22 火	640	ごはん 牛乳	豚肉のみそ炒め					○ 豚肉 キャベツ 蒸し大豆【大豆】 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 にんにく 酒 食塩 ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴薯でん粉 ※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
			フルーツ白玉					白玉団子(もち米 加工でん粉(馬鈴薯) 酵素(とうもろこし 大豆【大豆】) 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【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)
			わかめスープ					○ カットわかめ(わかめ 食塩) 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) たまねぎ 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
23 水	673	ごはん 牛乳	せいごの南蛮漬け					○ せいご(すずき) 馬鈴薯でん粉 米油 米酢 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
			たくあんあえ					○ ほうれんそう にんじん キャベツ 干切たくあん(大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 塩 醤油【小麦 大豆】 醸造酢 酵母エキス) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 △印の対応はできません → △ ※干切たくあんは、卵、ごまを含む他商品と同工場で製造
			新じゃがのそぼろ煮					○ 牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) 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) さやいんげん 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※厚揚げは、ごまを使用した他製品と同一ラインで製造
24 木	604	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩鯖(さば【さば】 食塩)
			ささみの酢の物					○ とりにくほぐしみ(鶏ささみ肉【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) きゅうり キャベツ にんじん いりごま すりごま 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			もずくのみそ汁					冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) こまつな にんじん だいこん 根深ねぎ 洗いもずく(もずく pH調整剤) 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 △印の対応はできません → △ △ ※もずくは、えび、かにの混ざる漁法で採取 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにかが混ざる漁法で漁獲

6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)
25 金	658	ごはん 牛乳						☆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】 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)	
			○					刻みらっきょう(らっきょう 砂糖 穀物酢 食塩 還元水あめ 昆布エキス 酵母エキス 赤トウガラシ) 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 とうもろこし うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 食塩 こしょう ごま油【ごま】	
		2.4					○	牛肉 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) じゃがいも たまねぎ にんじん 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 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 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)	
28 月	615	ごはん 牛乳						☆国産鶏と根菜の平つくね(玉ねぎ れんこん ごぼう 里芋 鶏肉【鶏肉】 パン粉【小麦】 でん粉 粉末状大豆たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 砂糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】 発酵調味料 ジンジャー ペパー 果糖ぶどう糖液糖 酵母エキス 発酵調味料 カツオブシエキス【小麦 大豆】 しょうゆ調味料【小麦 大豆】 増粘剤(加工でん粉)	
		△印の対応はできません	△	△			○	※つくねは、卵、乳、牛肉、もも、りんごを含む他商品と同工場で製造	
		しらすあえ						○	こまつな キャベツ にんじん ちりめんじゃこ(いわし類の稚魚 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
2.7	2.7	ごはん 牛乳						△印の対応はできません	
		除去食：ラーメンの除去						○	焼き豚(豚もも肉【豚肉】 砂糖 粉あめ しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 しょうゆ加工品【小麦 大豆】 香辛料抽出物) カットラーメン(小麦粉【小麦】 かんすい クチナシ色素) りょくとうもやし たまねぎ とうもろこし 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 こしょう ごま油【ごま】
		しょうゆラーメン						○	※焼き豚は、乳、卵、牛肉、鶏肉、ゼラチン、りんご、ごまを使用した他商品と同工場で製造
29 火	668	ごはん 牛乳						○	☆ハマチみりん干し(ハマチ 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 アミノ酸 ステビア)
		キャベツの白あえ						○	キャベツ にんじん ほうれんそう 白和えの素(豆腐【大豆】 植物油脂【大豆】 砂糖 すりごま【ごま】 還元水あめ 食塩 しょうゆ【小麦 大豆】 pH調整剤 調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類) すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
		1.7	新玉ねぎのみそ汁					△	△
		△印の対応はできません					△	△	※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲

6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)							
30 水	656	あごがぎゅうっと ビビンバ △印の対応はできません						○ 豚肉 とびうお たまねぎ 蒸し大豆【大豆】 さやいんげん にんにく しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 △ ※とびうおは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他商品と同工場 製造
		もやしのナムル ○						ほうれんそう りょくとうもやし 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 食用植物油脂【ごま】 たんぱく加水分解物【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))
	いももちスープ △印の対応はできません						○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) 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) 干しいたけ にんじん カットわかめ(わかめ 食塩) 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、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場 製造	
	2.2	夏みかんゼリー △印の対応はできません						☆国産夏みかんゼリー(なつみかん果汁 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄 ナトリウム) △ ※国産夏みかんゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む製品と同工場 製造