

令和5年度 境港市学校給食センター		学校名・学年・組 () 学校 年 組	【今月、対応ありの保護者様へ】 ・詳細献立表を提出していただいた後、給食センターより保護者確認表を再度お送りいたします。
4月分 詳細献立表		児童・生徒氏名	
		連絡先 - -	
提出先	給食センター	保護者氏名	【今月、すべて「食べられる」に○をした保護者様へ】 ・詳細献立表の提出をもって、保護者様の確認完了とさせていただきます。
提出締め切り	3月24日(金)		

※ご不明な点がございましたら、境港市学校給食センター(TEL:21-2111)までお問い合わせください。□

※給食センター栄養士より連絡をさせていただく場合がございます。ご了承のほどよろしくお願いいたします。

印について	○:使用材料にアレルギー物質がふくまれている。 △:食品の製造過程等における意図せぬ混入(コンタミネーション)の可能性がある。 ☆:既製品である。
	□(料理名の囲み):給食センターで除去食を作ることができる。(除去食対応可能メニュー) 【 】:その食品に含まれるアレルギー物質。 ※:注意喚起表示

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
										配膳しない	配膳しない	
12 水	616		さばのみそ煮						☆さば味噌煮(さば【さば】 味噌【大豆】 みりん 砂糖 米でん粉)	食べられる	センター除去食を食べる	
			チンゲン菜のナムル						○チンゲンサイ りょくとうもやし にんじん いりごま うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 ごま油【ごま】 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	
	2.1	ごはん牛乳	白湯スープ						○春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 豚肉 たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) とうもろこし 茎わかめ 葉ねぎ 白湯スープの素(豚骨スープ【豚肉】 食塩 砂糖 オニオンエキス キャロットエキス ガーリックエキス 蛋白加水分解物【小麦 大豆】 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工でん粉) 香辛料抽出物【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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	
										配膳しない	代替食持参する	
											代替食持参しない	
											弁当持参する	
									※たけのこ水煮は牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場製造			

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	保 護 者 記 入 欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄	
	塩分(g)											
13 木	584	照り焼きチキン						○ ☆照り焼き用味付け鶏肉(鶏肉【鶏肉】 醤油【小麦 大豆】 砂糖 米 発酵調味料 食塩 魚醤 麦芽エキス 酵母エキス 魚介エキス【大 豆】 増粘剤(加工デンプン))	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		ブロッコリーサラダ						ブロッコリー だいこん にんじん コーンクリームドレッシング(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 ソテーオニオン 酵母エキスパウダー プルーンピューレ にんじ んエキス 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	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
	1.6	春キャベツのスープ △印の対応はできません						○ ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) キャベツ たまねぎ にんじん じゃがいも コンソメ(食塩 デキストリ ン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【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】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソ メパウダー【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 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 米油 ※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製 品と同工場で製造	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
14 金	632	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 酵母エキスパウダー)	食べられる	センター除去食を食べる	
									配膳しない	代替食持参する	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
		はまちのみりん焼き					○	☆ハマチ味醂干し(ブリ みりん風調味料 醤油【小麦 大豆】 砂糖 魚醤油(かたくちいわし 食塩))	食べられる	センター除去食を食べる	
									配膳しない	代替食持参する	
									代替食持参しない		
									弁当持参する		
	2.2	千草和え					○	チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 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】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】	食べられる	センター除去食を食べる	
△印の対応はできません		△	△			△	※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同工場で製造	配膳しない	代替食持参する		
									代替食持参しない		
									弁当持参する		
		厚揚げのみそ汁						厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油(菜種油) トレハロース 豆腐凝固剤) えのきたけ だいこん にんじん 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	食べられる	センター除去食を食べる	
									配膳しない	代替食持参する	
									代替食持参しない		
									弁当持参する		
		いちごゼリー						☆いちごゼリー(果糖ぶどう糖液糖 いちご 麦芽糖 砂糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸カルシウム 香料 着色料 クエン酸鉄ナトリウム)	食べられる	センター除去食を食べる	
		△印の対応はできません	△	△			△	※いちごゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同工場で製造	配膳しない	代替食持参する	
									代替食持参しない		
									弁当持参する		

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄
	塩分(g)										
17 月	585	玉子焼き ※ 除去食できません	○				○	☆厚焼玉子(白ねぎ入)(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 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 食塩)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる
											代替食持参する
			代替食持参しない								
			弁当持参する								
	2.1	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)) あらめ にんじん とうもろこし キャベツ ごま油【ごま】 米 酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる
										代替食持参する	
		代替食持参しない									
		弁当持参する									
	2.1	いももちスープ					○	鶏肉 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 りょくとうもやし 葉ねぎ 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) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる
										代替食持参する	
		代替食持参しない									
		弁当持参する									
	2.1	味付き小魚 △印の対応はできません						☆ゴマなしミニフィッシュ(カタクチイワシ 砂糖 澱粉分解物 食塩) ※カタクチイワシは、えび、かにを捕食	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる
										代替食持参する	
		代替食持参しない									
		弁当持参する									

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄	
	塩分(g)											
18 火	681	ハムステーキ △印の対応はできません	△	△			△	☆荒挽ポロニアステーキ(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 オニオンパウダー) ※荒挽ポロニアステーキは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、もも、りんご、ごまを含む他商品と同工場で作製	食べられる	センター除去食を食べる		
									配膳しない	代替食持参する		
		代替食持参しない	弁当持参する									
		ごぼうサラダ					○	ごぼう こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 にんじん こまつなすりごま 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】 醸造酢 いりごま【ごま】 ねりごま【ごま】 食塩 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム))	食べられる	センター除去食を食べる		
									配膳しない	代替食持参する		
										配膳しない	代替食持参しない	
										配膳しない	弁当持参する	
2.3	2.3	ポークカレー					○	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) 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 チキンエキスパウダー【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】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【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 香辛料抽出物 酸味料) カレー粉(ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ 香辛料)	食べられる	センター除去食を食べる		
									配膳しない	代替食持参する		
										代替食持参しない		弁当持参する

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
19 水	653	せいごの天ぷら						せいご 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 食塩 米油	食べられる		
		白ねぎのマヨ和え						焼豚(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) 根深ねぎ キャベツ にんじん チンゲンサイ ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂 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) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食 塩 ※焼豚は、乳成分、卵、牛肉、鶏肉、ゼラチン、りんご、ごまを使用し た設備で製造	食べられる センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する		
	△印の対応はできません	△	△								
	1.7	厚揚げの中華煮						鶏肉 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油 (菜種油) トレハロース 豆腐凝固剤) たまねぎ にんじん にら 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 味噌【大豆】 米 油 馬鈴薯澱粉 豆板醤(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)) ※たけのこ水煮は牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場 で製造	食べられる センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する		

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	保 護 者 記 入 欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄
	塩分(g)										
20 木	615	豚肉の生姜炒め						○ 豚肉 れんこん水煮(れんこん ビタミンC) 根深ねぎ さやいんげん しょうが 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 馬鈴薯澱粉	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		フルーツ和え						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) 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) 黄桃シロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 ビタミンC)	食べられる		
	1.5	ごはん 牛乳 コーンスープ						○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) とうもろこし クリームコーン(スイートコーン 砂糖 食塩 増粘剤(加工でん粉)) にんじん じゃがいも ぶなしめじ とうみょう コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【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】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【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 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	食べられる		
		△印の対応はできません	△	△			△	※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同 工場で製造	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	

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	保 護 者 記 入 欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄
	塩分(g)										
21 金	641	たけのこごはん					○ ごはん 筍ごはんの素(たけのこ しょうゆ【小麦 大豆】 鶏肉【鶏肉】 油揚げ【大豆】 食塩 醸造調味料 食用植物油(菜種油) 砂糖 鰹節エキス たん白加水分解物【小麦】 酵母エキス 昆布エキス ポークエキス【大豆 豚肉】)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		境港サーモンの塩焼き					境港サーモン【さけ】 食塩 酒	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		春雨の酢の物					○ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) きゅうり キャベツ きくらげ水煮 (きくらげ グルコノデルタラクトン) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大 豆】 三温糖 食塩 ※きくらげ水煮は、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場で 製造	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
	2.1	除去食：手まり麩の除去 手まり麩のすまし汁					○ 鶏肉 手まり麩(小麦たんぱく【小麦】 餅米粉 麦芽糖 砂糖 小麦粉 【小麦】 食塩 紅麴色素 クチナシ青色素 クチナシ黄色素) 冷凍豆 腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マ グネシウム)) だいこん にんじん ほうれんそう だしパック中厚削り (そうだがつお) 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		お祝いデザート					☆フレンズクレープお祝い(豆乳【大豆】 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果 糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレー(いちご 砂糖 水あめ ぶ どう糖果糖液糖) 植物油【大豆】 米粉 水あめ いちご果汁 大豆 粉【大豆】 小麦不使用しょうゆ【大豆】 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 増粘多糖類 香料 ビタミンC 紅麴色素 メタリン酸ナトリウム カラメル色素 酸味 料 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備 考 欄
	塩分(g)										
24 月	656	ちくわの磯辺揚げ △印の対応はできません						☆焼きちくわ(スケトウダラ 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 魚介エキス 食塩 ソルビット 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 あおさのり(アナアオサ) 米油 ※あおさのりは、えび、さばを含む他商品と同工場で製造 ※アナアオサは「えび・かに」が生息する海域で採取	食べられる	センター除去食を食べる	
				△	△		配膳しない	代替食持参する			
								代替食持参しない	弁当持参する		
		菜の花のごま和え					○ 菜の花 キャベツ にんじん いりごま すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	食べられる	センター除去食を食べる		
							配膳しない	代替食持参する			
								代替食持参しない	弁当持参する		
	1.8	肉じゃが					○ 豚肉 じゃがいも にんじん 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油(菜種油) トレハロース 豆腐凝固剤) 根深ねぎ こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) さや いんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 米油	食べられる	センター除去食を食べる		
								配膳しない	代替食持参する		
									代替食持参しない		弁当持参する

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
25 火	603	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">除去食：チーズの除去</div> <div style="border: 2px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">たらと米粉マカロニのチーズ焼き</div>						マダラ オレガノ トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) ガーリックパウダー(ガーリック でん粉(ばれいしょ) 食塩 Lグルタミン酸ナトリウム グァーガム) 米粉マカロニ(米粉) トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) 米油 コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【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】鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【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 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 三温糖 酒 ナチュラルチーズミックス(ナチュラルチーズ【乳】 セルロース)	<input type="checkbox"/> 食べられる <input checked="" type="checkbox"/> センター除去食を食べる <input type="checkbox"/> 代替食持参する <input type="checkbox"/> 代替食持参しない <input type="checkbox"/> 弁当持参する		
		コールスロー						キャベツ にんじん きゅうり フレンチドレッシング(食用植物油 醸造酢 砂糖 水あめ 食塩 果汁(レモン パインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム 加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料) 食塩 こしょう	<input checked="" type="checkbox"/> 食べられる <input type="checkbox"/> センター除去食を食べる <input type="checkbox"/> 代替食持参する <input type="checkbox"/> 代替食持参しない <input type="checkbox"/> 弁当持参する		
		コンソメスープ						ベーコン(豚バラ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 砂糖 水あめ リン酸塩 酸化防止剤(ビタミンC) 調味料(アミノ酸) 発色剤(亜硝酸ナトリウム) 香辛料抽出物) ほうれんそう エリンギ たまねぎ さつまいも コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー【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】鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【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 香辛料抽出物 酸味料) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	<input checked="" type="checkbox"/> 食べられる <input type="checkbox"/> センター除去食を食べる <input type="checkbox"/> 代替食持参する <input type="checkbox"/> 代替食持参しない <input type="checkbox"/> 弁当持参する		
		黒糖大豆						☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖)	<input checked="" type="checkbox"/> 食べられる <input type="checkbox"/> センター除去食を食べる <input type="checkbox"/> 代替食持参する <input type="checkbox"/> 代替食持参しない <input type="checkbox"/> 弁当持参する		

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
26 水	618	春巻き ※ 除去食できません △印の対応はできません			△	△		○ ☆国産具材の肉春巻(豚肉【豚肉】 小麦粉【小麦】 キャベツ にんじん たまねぎ しょうゆ【小麦 大豆】 油脂加工品 粉末水あめ ラード【豚肉】 でん粉 はるさめ ショートニング【大豆】 植物油脂 香味油【豚肉】 しいたけエキスパウダー 大豆粉【大豆】 ポークエキス【豚肉】 砂糖 コーンフラワー 食塩 酵母エキス しょうがペースト 亜鉛含有酵母 酵母エキスパウダー たん白加水分解物 香辛料加工でん粉 ピロリン酸鉄) 米油 ※肉春巻は、えび、乳成分を含む他製品と同設備で製造	食べられる		
									配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
	1.9	わかたけスープ						○ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム) にんじん カットわかめ(わかめ 食塩) えのきたけ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 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 ※たけのこ水煮は牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場製造	食べられる		
配膳しない	センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する										

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄	
	塩分(g)											
27 木	629	ポークフランク △印の対応はできません	△	△			△	☆ポークフランク(豚肉【豚肉】 でん粉(タピオカ 馬鈴薯 トウモロコシ) 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオンパウダー ガーリック メース) 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) 中濃ソース(トマト にんじん たまねぎ ねぎ マッシュルーム シャロット にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 コーンスターチ 香辛料)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる	
								代替食持参する				
								代替食持参しない				
弁当持参する												
27 木	ごはん 牛乳	おからサラダ					○	おから【大豆】 まぐる水煮(きはだまぐる 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) チンゲンサイ にんじん ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂 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) 調味料(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	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる	
								代替食持参する				
								代替食持参しない				
弁当持参する												
2.2	はまっこミネストローネ							鶏肉 さつまいも にんじん ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 根深ねぎ れんこん水煮(れんこん ビタミンC) 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 果糖ぶどう糖液糖 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 チキンエキスパウダー【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】 鶏脂【鶏肉】 チキンコンソメパウダー【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 香辛料抽出物 酸味料) 三温糖 食塩 こしょう 米油	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる	
								代替食持参する				
								代替食持参しない				
弁当持参する												

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	保護者記入欄 (どれか一つに○をつける)		備考欄
	塩分(g)										
28 金	647	牛乳						ごはん もち玄米	食べられる		
								☆塩鯖(さば【さば】 食塩)	食べられる		
								鶏肉 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) ごぼう にんじん こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) さやえんどう 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん ごま油【ごま】 ※たけのこ水煮は牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場製造	食べられる	○	
2.2		切干大根のみそ汁					切干大根 刻み油揚げ(大豆【大豆】なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 豚肉 だいこん にんじん 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	食べられる			