

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。
11月分 詳細献立表		児童・生徒氏名	
		連絡先 - -	
提出先 学校	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	10月13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	
1 水	622	鶏のから揚げ						鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	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	
		もやしのナムル					○	りょくとうもやし チンゲンサイ 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) いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 ごま油【ごま】 ※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	
	1.8	中華スープ					○	カットわかめ(わかめ 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 根深ねぎ 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)) にら 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】 こしょう 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	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)											
2 木	630	はまちの照り焼き						○ はまち こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 本みりん しょうが 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	
								○ こまつな はくさい にんじん 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取 ※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む他商品と同一ラインで製造	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	
	1.7	根菜みそ汁						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) にんじん ごぼう だいこん さつまいも 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	食べられる	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	
								☆国産りんごゼリー(りんご果汁【りんご】ぶどう糖 水あめ グラニュー糖 砂糖 ゲル化剤 加工デンプン 乳酸カルシウム 酸味料 香料 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンC) △※りんごゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同工場製造	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	
										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
										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
								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		
									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	

△印の対応はできません

△印の対応はできません

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)										
6 月	646	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【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	
		中華サラダ						○	チンゲンサイ キャベツ とうもろこし ごま油【ごま】 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で製造	食べられる	
	1.7	キムチスープ					○	牛肉 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) 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 にら 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) 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 味噌【大豆】 酒 ※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 ※キムチは、ごまを含む他製品と同工場で製造	食べられる		
7 火	648	さばの塩焼き						☆塩鯖(さば【さば】 食塩)	食べられる		
		赤しそ和え					○	ブロッコリー りょくとうもやし 赤しそごはんの素(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】	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	
	2.3	すきやき					○	豚肉 焼き豆腐(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】) こんにやく(こんにやく精粉 水酸化ナトリウム) だいこん はくさい にんじん まいたけ 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) 根深ねぎ 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 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)										
8 水	605	玄米入りごはん						ごはん もち玄米	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		
		米粉チキンカツ						☆米粉チキンカツ(鶏肉【鶏肉】 うるち米 食塩 澱粉【大豆】 こしょう 砂糖 香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) トレハロース 増粘多糖類) 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	
		れんこんサラダ						れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 キャベツ みずな ごまドレッシング(食用植物油【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		
									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	
	1.5	長いもスープ						ベーコン(豚バラ肉【豚肉】 食塩 ふどう糖 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) ながいも たまねぎ にんじん ほうれんそう 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) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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)										
10 金	635	鮭のソイフライ						境港サーモン【さけ】 食塩 米粉(うるち米) こうや豆腐粉末(大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐凝固剤) 米油 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 でん粉 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)	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	豚汁					○ だいこん きゅうり 塩昆布(こんぶ 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】	食べられる			
		即席漬け					○ だいこん きゅうり 塩昆布(こんぶ 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】	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		
		豚汁					豚肉 ごぼう さつまいも にんじん こんにゃく(こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	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		
13 月	611	チキンウインナー						☆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))	食べられる		
			△印の対応はできません	△	△	△	※チキンウインナーは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、もも、りんご、ごまを含む他製品と同一ラインで製造	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		
		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 だいこん すりごま いらごま ノンエッグ マヨネーズ(食用植物油 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】 三温糖 こしょう	食べられる			
	2.1	ポークビーンズ					豚肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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) むき枝豆【大豆】 にんじん エリンギ 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 果糖ぶどう糖果糖液糖 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 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	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 火	614	ごはん 牛乳	○				○	☆彩り野菜のたまごやき(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 砂糖 にんじん 豚肉【豚肉】 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ【小麦大豆】 ほうれんそう 食塩 かつお節だし ゼラチン【ゼラチン】 こんぶ 魚介エキスパウダー【小麦】)	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
								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) さやいんげん 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】 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
								※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 ※さやいんげんは、乳、小麦、大豆、やまいも、鶏肉を使用した他商品と同一工場で製造			
	1.8							さといも 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)) こまつな 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】 本みりん	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
15 水	588	ごはん 牛乳	△				△	豚肉 いわしミンチ たまねぎ 大豆クラッシュタイプ(大豆【大豆】 食塩) 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 豆板醬(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))	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
								※いわしミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他製品と同一工場で製造			
								ブロッコリー にんじん 切干大根 韓国ナムルドレッシング(醸造酢 食用植物油脂【ごま】 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 たん白加水分解物【大豆 鶏肉 豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 にんにく 香味食用油 いりごま【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)) 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
	1.9						○	牛肉 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん カットわかめ(わかめ 食塩) チンゲンサイ 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】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 こしょう 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

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)										
16 木	600	ごはん 牛乳						○ ☆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		
								じゃがいも 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 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										
								※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で製造	弁当持参する		
								○ ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) たまね ぎ にんじん ぶなしめじ えのきたけ パセリ 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	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										
								△ ※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同 工場で製造	弁当持参する		
	1.5							☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖)	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		

△印の対応はできません

△

△

△

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 火	644	ちくわの天ぷら						☆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 米油	食べられる		
		大豆の中華煮					○	豚肉 蒸し大豆【大豆】 チンゲンサイ しょうが こいくちしょうゆ【小麦大豆】 三温糖 酒 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) 米酢 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)) ごま油【ごま】	食べられる		
	2.3	いももちスープ					○	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) きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) キャベツ にんじん りょくとうもやし にら 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】 ※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		

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)									
22 水	633	牛乳					○うるち米 もち米 鶏肉 にんじん ごぼう 干しいたけ わらび水煮 (わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) 食塩 うすくちしょうゆ 【小麦 大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒	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	
								食べられる		
								食べられる		
								食べられる		
	2.8							○☆国産さつまいもと栗のタルト(さつまいもペースト 豆乳【大豆】 砂糖 ショートニング 米粉 くり コーンフラワー 水溶性食物繊維 植物油 加工デンプン 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 増粘剤(キサンタンガム) 香料)	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
							○☆国産いわしの生姜煮(いわし 砂糖 糖みつ しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 しょうが汁 増粘剤(加工でん粉 増粘多糖類))	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	
								食べられる		
								食べられる		
								食べられる		
							○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) さといも だいこん にんじん 葉ねぎ こうや豆腐粉末(大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐凝固剤) だし パック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 本みりん	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	
								食べられる		
								食べられる		
								食べられる		
							○ブロッコリー はくさい くきわかめ佃煮(茎わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	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	
								食べられる		
								食べられる		
								食べられる		
							○厚揚げのみそ汁	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	
								食べられる		
								食べられる		
								食べられる		

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 金	589	さばのごま味噌焼き					○	さば【さば】 白みそ(米 大豆【大豆】 食塩 水あめ 酒精 調味料(アミノ酸等) ビタミンB2 漂白剤(次亜硫酸ナトリウム)) 味噌【大豆】 すりごま 酒 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【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
			ごはん 牛乳	キャベツの酢の物				○	キャベツ こんにゃく(こんにゃく精粉 水酸化ナトリウム) カットわかめ(わかめ 食塩) 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) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	食べられる	配膳しない
	1.6	除去食：麩の除去 もみじ麩のすまし汁					○	紅葉麩(小麦グルテン【小麦】 もち粉調製品 食塩 ベニコウジ色素 クチナシ黄色素 クチナシ青色素) 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)) ほうれんそう えのきたけ たまねぎ にんじん 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	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 月	687	ハムステーキ					△	☆荒挽ポロニアステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 でん粉(タピオカ 馬鈴薯) 発酵調味料 砂糖 ドロマイト 食塩 酵母エキス 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) 鉄含有酵母) ※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	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
		△印の対応はできません	△	△				キャベツ にんじん とうもろこし フレンチドレッシング(食用植物油 油脂 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 ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で作製	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
	2.3	浜のめぐみカレー					○	鶏肉 さつまいも たまねぎ にんじん 蒸し大豆【大豆】 しょうが 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) 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 カレー粉(ターメリック コリアンダー 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	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 火	605	鮭団子のガーリック炒め △印の対応はできません		△				○ ☆骨まるごと鮭ボール(さけ【さけ】 たら 増粘剤(加工澱粉) 植物油 脂 食塩 清酒 砂糖 酵母エキス) 米油 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) キャベツ 根深ねぎ さやいんげん にんにく 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 こしょう 食塩 馬鈴薯澱粉 △ ※さやいんげんは、乳、小麦、大豆、やまいも、鶏肉を使用した他商品と同一工場で作製	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	
		りんご						りんご 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	
	1.9	ピリ辛豆乳スープ						○ 豚肉 とうもろこし たまねぎ にんじん りょくとうもやし にら しょうが 豆乳【大豆】 味噌【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】 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)) ごま油【ごま】 ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で作製	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	
29 水	593	うま肉丼						○ 豚肉 牛肉 しょうが 酒 食塩 米油 たまねぎ すりおろしりんご(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】 味噌【大豆】 本みりん 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	
		小松菜のごま和え						○ こまつな にんじん はくさい 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	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	
	1.7	除去食：卵の除去 もずくのかき玉汁 △印の対応はできません	○					○ 鶏卵 洗いもずく(もずく pH調整剤) 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 えのきたけ 葉ねぎ 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 ※もずくはえび、かきが混ざる漁法で採取	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	

