

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。
2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	1月16日(火)		

※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(kJ) 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
									食べられる	配膳しない	
1 木	590	豚肉ガーリック炒め					○	豚肉 たまねぎ キャベツ むき枝豆【大豆】 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 米油	食べられる	センター除去食を食べる	
		はるさめサラダ					○	カットわかめ(わかめ 食塩) 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) チンゲンサイ にんじん 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】	食べられる	センター除去食を食べる	
	1.5	豆腐の中華スープ					○	鶏肉 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)) 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) 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】 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	

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)									
5 月	612	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)	食べられる	
		△印の対応はできません	△	△		△	※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	
	ポテトサラダ						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 ※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	ごはん 牛乳	カレースープ					○ 牛肉 たまねぎ にんじん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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 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 リン酸架橋デンブン カラメル I ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料) 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる		
		△印の対応はできません	△			△	※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)												
6 火	586	鮭の西京焼き						○ 境港サーモン【さけ】 味噌【大豆】 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)) 酒 本みりん うすくちしょうゆ【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	
	ごはん 牛乳	ほうれん草のかおり和え						○ 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) ほうれんそう はくさい にんじん いりごま 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	配膳しない	センター除去食を食べる		
	1.6	いももち汁						○ 豚肉 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) だいこん にんじん 干しいたけ 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	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)												
7 水	604	四川豆腐					○	豚肉 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) 根深ねぎ にら 味噌【大豆】 コチジャン(米みそ(大豆【大豆】 米 食塩 そらまめ) 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料(液状ぶどう糖 醸造アルコール 食塩 米こうじ 発酵調味料) 乾燥唐辛子 砂糖 酵母エキスパウダー(酵母エキス デキストリン)) 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)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴薯澱粉 米油	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる		
							○	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		
							○	チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) にんじん たまねぎ じゃがいも とうみょう 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)) 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	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる		
	2.1	中華コーンスープ					△	※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 ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で製造			△	△	

△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)									
8 木	670	みなとまちこの たきこみごはん					○	うるち米 境港サーモンフレーク(銀サケ【さけ】 食塩) 根深ねぎ にんじん にんにく うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒 本みりん 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	
		ミートボール						☆国産鶏豚使用の肉団子(照焼)(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 揚げ油(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)	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	
		海藻サラダ					○	だいこん みずな 海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか) イタリアンドレッシング(食用植物油脂【大豆】 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 食塩 レモン果汁 トマトペースト 香辛料 乾燥たまねぎ 乾燥赤ピーマン 乾燥パセリ 調味料(アミノ酸) 増粘剤(キサンタン)) 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※海藻サラダの海藻は、えび、かにの生息域で採取	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	
	カリフラワーの クリームスープ				△	△	○	鶏肉 たまねぎ にんじん カリフラワー パセリ 白いんげん豆 豆乳 クリーム(豆乳【大豆】 植物油脂(パーム油 パーム核油) デキストリン 食塩 増粘剤(加工澱粉) トレハロース 安定剤(大豆多糖類【大豆】 ペクチン) pH調整剤) 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 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	
	2.4	お米のムース ※ 除去食できません	○	○				☆新お米のムース(乳又は乳製品を主要原料とする食品【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 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】)	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)										
9 金	593	ごはん 牛乳						☆塩鯖(さば【さば】 食塩)	食べられる		
								さばの塩焼き	配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
納豆和え	配膳しない	代替食持参しない									
		弁当持参する									
2.1	もずくのすまし汁	△印の対応はできません					○	ひきわり納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ こまつな にんじん 味噌【大豆】 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		
								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)) だいこん 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	配膳しない	センター除去食を食べる	
								※もずくはえび、かにかが混ざる漁法で採取		代替食持参する	
13 火	665	牛乳						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		
								あじの南蛮漬け	配膳しない	センター除去食を食べる	
										代替食持参する	
								赤しそ和え	配膳しない	代替食持参しない	
	弁当持参する										
2.6	大根の含め煮						○	鶏肉 がんもどき(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 植物油脂(なたね油) にんじん でん粉 米粉) だいこん にんじん 栗 干しいたけ こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) むき枝豆【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩	食べられる		
								配膳しない	センター除去食を食べる		
								※がんもどきは、ごまを使用した他製品と同一ラインで製造		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 水	582	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 小麦粉【小麦】 還元水あめ) ※ポークシューマイは、えび、かに、卵、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 りょくとうもやし にんじん いりごま 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					
1.7	ごはん 牛乳	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)) はくさい ぶなしめじ 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 米油 ※キムチは、ごま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)									
15 木	589	はまちのソース焼き						はまち 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) 三温糖 酒 食塩 米油	食べられる	
			ごはん 牛乳	花野菜サラダ					ブロッコリー カリフラワー とうもろこし コーンクリームドレッシング(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 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 ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場製造	食べられる
	1.7	長いもスープ							○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) ながいも たまねぎ にんじん ほうれんそう にんにく 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 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

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 金	667	ザンギ						鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	<input type="checkbox"/> 食べられる <input checked="" type="checkbox"/> 配膳しない <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	
			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)) こいくち しょうゆ【小麦 大豆】	<input checked="" type="checkbox"/> 食べられる <input type="checkbox"/> 配膳しない <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	
	2.0	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">除去食：ラーメンの除去</div> <div style="border: 2px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;">コーンラーメン</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;">△印の対応はできません</div>					○ ラーメン(小麦粉【小麦】 かんすい クチナシ色素) 豚肉 とうもろこし 根深ねぎ にんじん キャベツ にら にんにく 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】	<input type="checkbox"/> 食べられる <input type="checkbox"/> 配膳しない <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		
							※カットラーメンは、卵を含む他製品を同工場で製造 ※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で製造			

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)											
19 月	679	みなとまちこも 喜ぶサーモンタル タル						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 たまねぎ 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) 梨ピューレ(日本梨 グラニュー糖 レモン果汁) 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) 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) ※梨ピューレは、りんご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	
									食べられる	配膳しない	代替食持参する	
										食べられる	配膳しない	代替食持参しない
		浜かんしょサラダ					○ さつまいも きゅうり まるごと野菜ミックス(にんじん とうもろこし いんげん) 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】 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)) 食塩	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる		
								食べられる	配膳しない	代替食持参する		
							○ チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 粉末水あめ 砂糖 でん粉 発酵調味料 食塩 香辛料(ペパー オニオンパウダー パプリカ トマトパウダー ガーリック メース コリアンダー セージ)) はくさい たまねぎ ほうれんそう にんじん 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 しょうゆ	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる		
	1.5	コンソメスープ					△ ※チキンウインナーは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ごま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	代替食持参する		
		△印の対応はできません	△	△					配膳しない	代替食持参しない		
									配膳しない	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 火	626	おろしソースバーグ						☆うす味ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 豚肉【豚肉】 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たん白【大豆】 酵母エキス トマトペースト ぶどう糖 食塩 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン セルロース 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄) 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	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	
	2.0	雪ん子和え						こまつな にんじん こんにゃく(こんにゃく精粉 水酸化ナトリウム) 白和えの素(豆腐【大豆】 植物油 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 豆腐用凝固剤) すりごま 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		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	
	2.0	豚汁						豚肉 ごぼう さといも 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		
									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 水	623	ごはん 牛乳						○ ☆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		
									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											
							○ 豚肉 油揚げ(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大 豆】 植物油) キャベツ にんじん ピーマン 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) こいくちしょう ゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 食塩 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											
							○ はくさい たまねぎ にんじん えのきたけ 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】 三温糖 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											
	1.9							☆お米のババロア(豆乳)みかん(豆乳加工品(植物油脂 豆乳クリ ム【大豆】 砂糖類) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ゲル化 剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤【大豆】 pH調整剤 セルロース ピロ リン酸第二鉄 うんしゅうみかん果汁 みかん・シラップづけ 砂糖・ぶ どう糖果糖液糖 ビタミンC 酸味料)	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)											
22 木	640	除去食：チーズの除去 <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">ちくわとじゃがいもののり塩チーズ焼き</div>						☆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)) じゃがいも あおさのり(アナアオサ) 豆乳【大豆】 豆乳クリーム(豆乳【大豆】 植物油脂(パーム油 パーム核油) デキストリン 食塩 増粘剤(加工澱粉) トレハロース 安定剤(大豆多糖類【大豆】 ペクチン) pH調整剤) 食塩 こしょう ナチュラルミックスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】 セルロース)	食べられる			
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">ちくわとじゃがいもののり塩チーズ焼き</div>							☆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)) じゃがいも あおさのり(アナアオサ) 豆乳【大豆】 豆乳クリーム(豆乳【大豆】 植物油脂(パーム油 パーム核油) デキストリン 食塩 増粘剤(加工澱粉) トレハロース 安定剤(大豆多糖類【大豆】 ペクチン) pH調整剤) 食塩 こしょう ナチュラルミックスチーズ(ナチュラルチーズ【乳】 セルロース)	配膳しない	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		
22 木	640	フルーツ和え						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) りんごシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合異性化液糖 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC) 乳酸カルシウム) 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)	食べられる			
									配膳しない	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		
22 木	2.0	ミネストローネ						鶏肉 ぶなしめじ にんじん 蒸し大豆【大豆】 たまねぎ 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) にんにく 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		
										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)										
26 月	647	牛乳						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
26 月	647	牛乳	○				☆オムレツ(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 卵黄【卵】 食塩 でん粉発酵調味料 食用卵殻粉【卵】 植物油脂 トレハロース 加工でん粉)	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	
26 月	647	牛乳				○	ひじき にんじん だいこん チンゲンサイ 青じそドレッシング(水あめ 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 醸造酢 たん白加水分解物【大豆】 還元水あめ 発酵調味料 酵母エキスパウダー レモン果汁 かつお節エキス 魚醤 青じそ 香料 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物) 米油 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	
26 月	2.1	牛乳				○	鶏肉 さといも たまねぎ 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) 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)									
27 火	608	おからチキンカツ						☆おからチキンカツ(鶏胸肉【鶏肉】 乾燥おから【大豆】 加工澱粉(リン酸架橋澱粉 植物油脂) 澱粉(とうもろこし) 食塩 香辛料(白こしょう コーンパウダー)) 米油 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) 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) 三温糖	食べられる	
									配膳しない	
									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	
		ごはん 牛乳						ブロッコリー キャベツ とうもろこし 米油 米酢 三温糖 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	
	1.6	わかめスープ						○ 豚肉 わかめ 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)) りょくとうもやし えのきたけ にはら 酒 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	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 水	610	さばのみぞれ煮 △印の対応はできません		△				○ ☆さばみぞれ煮(さば【さば】 だいこん しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし) ※さばみぞれ煮は、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											
		たくあん和え						○ こまつな にんじん はくさい 刻みたくあん(塩押しだいこん ぶどう糖 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) うすくちしょう【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											
	2.0	はりはり汁						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 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											

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)										
29 木	645	フィッシュアンド チップス						たら角切り(マダラ) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 ナチュラルカット ポテト(馬鈴薯 植物油脂) 米油 食塩 こしょう	配膳しない	食べられる	
		△印の対応はできません	△	△		△	△	※ナチュラルカットポテトは、小麦、卵、乳、かに、大豆、豚肉、牛肉、 鶏肉、ゼラチンを含む他製品と同工場で製造		センター除去食を食べる	
	ごまマヨサラダ						○	キャベツ だいこん 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) うすくちしょうゆ【小麦 大 豆】 こしょう いりごま 食塩	配膳しない	食べられる	
1.3	ごはん 牛乳	牛肉のトマトスープ						牛肉 たまねぎ にんにく エリンギ にんじん さやいんげん 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) ハヤシルウ (コーンフラワー 砂糖 デキストリン 食塩 トマトパウダー オニオン エキスパウダー 酵母エキスパウダー コーンスターチ 馬齢しょでん 粉 発酵トマトエキスパウダー 食用植物油脂 香辛料 ガーリックパ ウダー カラメル色素 ピロリン酸鉄 香料) 赤ワイン 食塩 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) 米油	配膳しない	食べられる	
△印の対応はできません	△			△	△	※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 品と同一工場製造	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	