

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。
5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	
提出締め切り	4月14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 月	655	ハンバーグおろしソース					○	☆FM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 安定剤(グァーガム) 大根 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉	食べられる	センター除去食を食べる	
		コールスロー						にんじん キャベツ むき枝豆【大豆】 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	食べられる	センター除去食を食べる	
	2.1	コーンクリームスープ						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)) たまねぎ じゃがいも にんじん ほうれんそう 豆乳【大豆】 豆乳クリーム(豆乳【大豆】 植物油(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) 食塩 こしょう 米油	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)										
2 火	605	山菜ごはん					○	ごはん ごぼう 豚肉 わらび水煮(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH地調整剤) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 食塩 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん ※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	
		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【小麦】でん粉 小麦たん白【小麦】) 食塩 白コショウ) 米油	配膳しない	代替食持参する	
	のりあえ △印の対応はできません			△	△	△	○	キャベツ こまつな こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 焼きのり(乾のり) ※乾のりは、えび、かにか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	配膳しない	代替食持参しない	
	とうふのすまし汁						○	鶏肉 えのきたけ 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 根深ねぎ 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 本みりん	配膳しない	代替食持参しない	
2.3		抹茶大豆						☆お茶めな大豆(大豆【大豆】 キビ糖 抹茶) ※お茶めな大豆は、ごま、アーモンドを含む他商品と同工場で製造	配膳しない	代替食持参する	

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 月	697	ごはん 牛乳						○ ハマチ角切澱粉付(ぶり 馬鈴薯でん粉) 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 いりごま すりごま	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											
8 月	697	ごはん 牛乳						○ こまつな キャベツ にんじん 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) 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											
8 月	1.7	ごはん 牛乳						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) わかめ にんじん たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) だいこん だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 ※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											
8 月	1.7	ごはん 牛乳						☆柏餅(小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩 米粉 加工でん粉(キャッサバ) 植物油脂 酵素製剤【大豆】 柏葉) △ ※柏餅は、小麦、乳、卵、やまいも、オレンジ、ごまを含む他製品と同 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											
			△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 火	620	ごはん 牛乳						大豆クラッシュタイプ(大豆【大豆】 食塩) 豚肉 ピーマン にんじん たまねぎ にんにく ごま油【ごま】 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦大豆】 本みりん 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) 食塩 こしょう 馬鈴薯澱粉 中華だし中華だし(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)	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		
9 火	1.6	ごはん 牛乳						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(水溶性食物繊維) 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	
										代替食持参する	
									代替食持参しない		
									弁当持参する		
10 水	623	ごはん 牛乳						境港サーモン【さけ】 しょうが 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 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		
10 水	1.8	ごはん 牛乳						とりにくほぐし(鶏肉(ささみ)【鶏肉】 食塩 醸造酢 砂糖 寒天 オニオンパウダー 香辛料 pH調整剤) 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) キャベツ きゅうり 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	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		
									代替食持参しない		
									代替食持参しない		
									代替食持参しない		
									代替食持参しない		

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)									はい		
								※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 ※がんもどきは、ごまを使用した他商品と同一ラインで製造		はい	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)										
11 木	635	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、乳成分を含む他製品と同工場製造	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	
		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)) りょくとうもやし チンゲンサイ にんじん こいくちしょうゆ【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	
									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	
	2.0	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)) にんじん 根深ねぎ 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) 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】 食塩 酒 ※キムチは、ごまを含む他製品と同工場製造	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)										
12 金	620	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	
		いわしの煮付け					○ ☆いわし梅煮(いわし 砂糖 醤油【小麦 大豆】 梅肉 みりん)	配膳しない	代替食持参する		
		△印の対応はできません	△	△	※いわし梅煮は、エビ、カニを含む他商品を同一ラインで製造	配膳しない	代替食持参しない	弁当持参する			
	大豆の五目煮					○ 豚肉 蒸し大豆【大豆】 こんにゃく(こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩	食べられる	センター除去食を食べる			
2.2	2.2	とり団子のすまし汁					○ ノンフライつくね(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 香辛料(オニオンパウダー ペパー ガーリック) 酵母エキス) にんじん 根深ねぎ ほうれんそう だいこん 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 酒	配膳しない	センター除去食を食べる		
		△印の対応はできません	△	△	△ ※ノンフライつくねは、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	配膳しない	代替食持参しない	弁当持参する			
		ワインゼリー					☆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)	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		

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 月	631	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	センター除去食を食べる	
									配膳しない	代替食持参する	
		ごはん 牛乳	茎わかめのナムル					○ 茎わかめ りょうとうもやし きゅうり キャベツ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 ごま油【ごま】	食べられる	センター除去食を食べる	
	2.0	マーボードウフ					○ 豚肉 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)) たまねぎ にんじん 根深ねぎ こまつな 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))	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		
16 火	625	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	
									配膳しない	代替食持参する	
		ごはん 牛乳	五目きんぴら					○ 豚肉 ごぼうこんにゃく(こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん ピーマン こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】	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	除去食：卵の除去						洗いもずく(もずく pH調整剤) えのきたけ にんじん ほうれんそう	食べられる	センター除去食を食べる	
		もずくのかき玉汁						○ 鶏卵 根深ねぎ 馬鈴薯澱粉 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 本みりん	配膳しない	代替食持参する	
		△印の対応はできません						※もずくはえび、かにかが混ざる漁法で採取	配膳しない	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 水	656	フランクの 変わりフライ △印の対応はできません	△	△			△	☆チキンフランク(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) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 ひじき 米油 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	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		
17 水	ごはん 牛乳	ビーンズサラダ					○	ミックビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) キャベツ チンゲンサイ あごちくわ(飛魚 馬鈴薯澱粉 食塩 昆布エキス 酵母エキス) 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 こしょう	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		
1.9		オニオンスープ					○	じゃがいも たまねぎ パセリ にんじん 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう 三温糖 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)										
18 木	668	玄米入りごはん						ごはん もち玄米	食べられる		
		鶏の照り焼き					○	☆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	センター除去食を食べる	
		こんぶと大根の甘酢あえ					○	だいこん 刻み昆布 にんじん 米酢 三温糖 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	
	高野豆腐のうま煮					○	豚肉 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】 植物油(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) 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) にんじん こんにやく(こんにやく製粉 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 ※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 ※がんもどきは、ごまを使用した他商品と同一ラインで製造	食べられる	センター除去食を食べる		
	1.8	ヨーグルト ※ 除去食できません		○			☆白バラ生乳ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌【乳】) ※白バラ生乳ヨーグルトは、ゼラチンを含む他商品と同一ラインで製造	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)											
19 金	606	いwash団子の揚げ煮 △印の対応はできません△						いwashミンチ 馬鈴薯澱粉 ごぼう 木綿豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】 根深ねぎ しょうが 食塩 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん △いwashミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他商品と同一工場で製造	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		
		ごはん 牛乳						こまつな りょくとうもやし にんじん すりごま いりごま 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		
	1.9	みそけんちん汁						だいこん さといも こんにゃく(こんにゃく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん 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)) ごま油【ごま】 だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 本みりん ※さといもは、枝豆と同一ラインで製造	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		
22 月	584	鮭の塩焼き						境港サーモン【さけ】 食塩 酒	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		
		ごはん 牛乳						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	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		
	1.6	わらびのみそ汁						わらび水煮(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) 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) 豚肉 たまねぎ 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】 酒	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)									
23 火	640	ささみフライ						☆ポテトとお米のささみカツ(鶏肉(ささみ)【鶏肉】 ポテトフレーク 米粉フレーク 食塩 香辛料(ブラックペパー) でん粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 砂糖 なたね油 パーム油 粉末状大豆たん白【大豆】 香辛料(ペパー) 酵母エキス 加工でん粉 増粘剤(加工でん粉)) 米油	食べられる	
		△印の対応はできません	△	△			△	※ポテトとお米のささみカツは、小麦、卵、乳、豚肉、ごまを含む他商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
	ごはん 牛乳	春キャベツのソテー						ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) キャベツ にんじん とうもろこし 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) 食塩 こしょう 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	
	1.6	アスパラガスの クリームスープ						にんじん たまねぎ さつまいも アスパラガス むき枝豆【大豆】 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) 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 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)									
30 火	601	ごはん 牛乳	△	△	△	△	<p>ポークウインナー</p> <p>☆ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料)</p> <p>△印の対応はできません</p> <p>※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同一工場で製造</p>	<p>食べられる</p> <p>センター除去食を食べる</p> <p>代替食持参する</p> <p>代替食持参しない</p> <p>弁当持参する</p>		
							<p>ジャがいも 野菜ミックス(にんじん とうもろこし いんげん) 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)) 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 スイートコーン 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</p>	<p>食べられる</p> <p>センター除去食を食べる</p> <p>代替食持参する</p> <p>代替食持参しない</p> <p>弁当持参する</p>		
							<p>鶏肉 にんじん キャベツ だいこん 蒸し大豆【大豆】 むき枝豆【大豆】 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 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</p>	<p>食べられる</p> <p>センター除去食を食べる</p> <p>代替食持参する</p> <p>代替食持参しない</p> <p>弁当持参する</p>		
31 水	624	ごはん 牛乳					<p>○ ☆ハタハタドレス立田(ハタハタ コーンスターチ 白醤油【小麦 大豆】 みりん風調味料 生姜) 米油</p>	<p>食べられる</p> <p>センター除去食を食べる</p> <p>代替食持参する</p> <p>代替食持参しない</p> <p>弁当持参する</p>		
							<p>○ おから【大豆】 鶏肉 にんじん ごぼう 葉ねぎ こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油 食塩</p>	<p>食べられる</p> <p>センター除去食を食べる</p> <p>代替食持参する</p> <p>代替食持参しない</p> <p>弁当持参する</p>		
							<p>豚肉 さつまいも 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)) だいこん にんじん こまつな だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 酒</p>	<p>食べられる</p> <p>センター除去食を食べる</p> <p>代替食持参する</p> <p>代替食持参しない</p> <p>弁当持参する</p>		
1.6	1.7									