

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。
12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	<b>11月14日(火)</b>		

※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
									配膳しない	配膳しない	
1 金	622	はまちのソイフライ						はまち 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 豆腐用凝固剤) 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	センター除去食を食べる	
		キャベツとささみの香りあえ					○	キャベツ とりにくほぐしみ(鶏ささみ肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス) チンゲンサイ こいくちしょうゆ【小麦大豆】 三温糖 ごま油【ごま】 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	
	1.7	なめこ汁						なめこ 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) 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】 本みりん	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)										
4 月	603	ごはん 牛乳						☆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】 ドロマイド 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		
								○	こまつな はくさい 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
	1.6							だいこん 根深ねぎ さつまいも 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)) 大豆ペースト【大豆】 こうや豆腐粉末(大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤) だし パック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 本みりん ※大豆ペーストは、やまいもを含む他製品と同一工場で製造	食べられる		
5 火	608	ごはん 牛乳						☆アジの竜田揚げ(アジ 馬鈴薯澱粉 醤油【小麦 大豆】 発酵調味料) 米油	食べられる		
								○	ほうれんそう にんじん キャベツ 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、かき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	センター除去食を食べる
										配膳しない	代替食持参する
	1.6						豚肉 じゃがいも たまねぎ 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) 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) むき枝豆【大豆】 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※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	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)											
6 水	632	浜っ子ドライカレー  △印の対応はできません△					△	<p>豚肉 いわしミンチ たまねぎ 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) しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 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) 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) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マツシュルーム 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) 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</p> <p>※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 ※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</p>	○	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	
	2.0	白ねぎのコンソメスープ  △印の対応はできません△					△	<p>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 こしょう</p> <p>※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同一工場で製造</p>	○	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		
	2.0	かぼちゃプリン  △印の対応はできません△					△	<p>チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) かぶ かぶ葉 にんにく 根深ねぎ 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 こしょう 三温糖</p> <p>※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同一工場で製造</p>	○	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		
								<p>☆かぼちゃのプリン(かぼちゃペースト 砂糖 豆乳加工食品【大豆】 イヌリン(食物繊維) 食塩 ゲル化剤 乳化剤 香料 pH調整剤 セルロース クエン酸鉄ナトリウム 塩化マグネシウム)</p> <p>※かぼちゃプリンは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同一工場で製造</p>	○	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)												
7 木	611	ウインナーの香り フライ  △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) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 ひじき あおさのり(アナアオサ) 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 でん粉 香辛料)	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる		
								△	※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製 品と同一工場で製造			代替食持参する	
									△				代替食持参しない
							△				弁当持参する		
7 木	ごはん 牛乳	無限切干大根						○	切干大根 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 かつお削りぶし こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米酢 ごま油【ごま】 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		
7 木	2.2	ほうれんそうの 白湯スープ						○	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)) ほうれんそう にんじん りょくとうもやし 春雨 (甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 干しいたけ 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	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 金	608	玄米入りごはん						ごはん もち玄米	食べられる	センター除去食を食べる	
		いわしの梅煮 <small>△印の対応はできません</small>						○ ☆いわし梅煮(いわし 砂糖 醤油【小麦 大豆】 梅肉 みりん) ※いわしの梅煮は、えび、かにを含む他製品と同一ラインで製造	配膳しない	代替食持参する	
										代替食持参しない	
	1.8	きんぴらごぼう						○ 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	
	根菜のみそ汁						鶏肉 だいこん さつまいも 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)) れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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	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)									
12 火	662	鮭のムニエル白ね ぎタルタルソース						境港サーモン【さけ】 米粉(うるち米) 米油 根深ねぎ 刻みらつきよ う(らつきょう 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) パセリ 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)	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	
		みかん					みかん	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		
	1.6	ごはん 牛乳  白菜のカレーポトフ  △印の対応はできません					○  △	ノンフライつくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ 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) はくさい 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 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) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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 シヨ糖脂肪酸エステル 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)  ※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	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)										
13 水	601	豚肉のキムチ炒め  △印の対応はできません		△			○	豚肉 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) 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 さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉	食べられる		
								※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	配膳しない		センター除去食を食べる
								※キムチは、ごまを含む他製品と同工場で製造			代替食持参する
13 水	ごはん 牛乳	除去食：ヨーグルトの除去 フルーツヨーグルト					○	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) 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) プレーンヨーグルト(生乳【乳】 乳酸菌)	食べられる		
								※プレーンヨーグルトは、ゼラチン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
1.7		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) まいたけ ほうれんそう にんじん たまねぎ カットわかめ(わかめ 食塩) 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) 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	

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 木	598	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
		納豆あえ						○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 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
	2.5	関東おでん  △印の対応はできません					○牛肉 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 食塩 清酒 砂糖 酵母エキス) 野菜仲間にんじん(魚肉(たら) 還元水あめ でん粉 にんじんペースト ほうれんそうピューレー 食塩 植物油 加工でん粉 酸化防止剤(ビタミンC) 着色料(クチナシ パプリカ色素 紅麴)) 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)) こんにやく(こんにやく芋製粉 海藻粉 水酸化カルシウム) だいこん にんじん さといも こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 酒 だしパック中厚削り(そうだがつお) 昆布だしパック ※野菜仲間にんじんは、卵、小麦、えび、かにを含む他製品と同一工場製造	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)										
15 金	654	チキンフライ						☆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 植物油(なたね油 パーム油) 粉末状大豆たん白【大豆】 香辛料(ペパー) 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		
		もみの木サラダ						とうもろこし ブロッコリー キャベツ にんじん 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 食塩	食べられる		
	△印の対応はできません △ △ △						※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場製造	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		
	1.6	ミネストローネ						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) にんじん だいこん ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) たまねぎ にんにく 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 白ワイン	食べられる		
		クリスマスケーキ						☆お米deクリスマスチョコケーキ(豆乳【大豆】 砂糖 加工油脂 米粉 ココアパウダー 水あめ 大豆粉【大豆】 植物油 こんにやく加工品(水あめ こんにやく粉 でん粉) 清涼飲料水 発酵調味料 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カドラン アルギン酸エステル) カラメル色素 乳化剤【大豆】 炭酸カルシウム 膨張剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸ナトリウム)	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	

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 月	622	じゃころっけ <b>※ 除去食できません</b>					○	☆これがみなとのじゃころっけ(ばれいしょ 玉ねぎ 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】 ちりめんじゃこ 小麦粉【小麦】 米粉) 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	
			海藻サラダ △印の対応はできません					○	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) 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 ※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
	1.8	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】 ごま油【ごま】 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 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)										
19 火	607	牛乳	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	<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	
			和風ハンバーグ みぞれソース					○ ☆豆腐ハンバーグ(たまねぎ 豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 おから【大豆】 植物油 粒状植物性たん白【大豆】 にんじん 粉末状植物性たん白【大豆】 砂糖 食塩 水溶性食物繊維 小麦不使用しょうゆ【大豆】 酵母エキス にんにくペースト 液状混合調味料 しょうがペースト 香辛料 加工デンプン 炭酸カルシウム 凝固剤 安定剤(グァーガム) ピロリン酸第二鉄) だいこん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 みりん しょうが 馬鈴薯澱粉	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	
			ポテトサラダ					じゃがいも まるごと野菜ミックス(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)) 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) 食塩 こしょう	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	
2.4		野菜スープ					○ 豚肉 にんじん キャベツ たまねぎ 蒸し大豆【大豆】 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) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	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		
20 水	601	ごはん 牛乳	さばのゆず香り焼き					○ さば【さば】 食塩 酒 ゆず 米酢 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	<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	
			ブロッコンド					○ キャベツ ブロッコリー 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)) いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 食塩	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	
	1.8	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">除去食：うどんの除去</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ほうとう風みそ汁</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△印の対応はできません→△</div>					○ うどん【小麦】 鶏肉 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)) かぼちゃ にんじん はくさい だしパック 中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 酒 ※うどんは、卵を含む他製品を同一工場製造	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		

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 木	661	オムレツ ※ 除去食できません	○					☆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 食用卵穀粉【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	
		おからサラダ △印の対応はできません	△	△			△	おから【大豆】 チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) チンゲンサイ 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) 三温糖 こしょう ※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	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	冬野菜のハヤシシチュー						牛肉 たまねぎ さつまいも ほうれんそう にんじん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) エリンギ 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) 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) 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) 赤ワイン 酒 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	