

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。
1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	12月12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	
9 火	592	松風焼き					○	鶏肉 豚肉 たまねぎ 味噌【大豆】 馬鈴薯澱粉 いりごま うすくちしょうゆ【小麦 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
		のりあえ					○	ほうれんそう キャベツ にんじん 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※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
	△印の対応はできません				△	△	△				
	1.8	七草のみそ汁						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) だいこん にんじん かぶ さつまいも せり 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

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 水	629	ごはん 牛乳					○	☆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 米酢 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
								おからサラダ	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	△印の対応はできません	△	△	豚肉 にんじん はくさい じゃがいも 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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※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	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			
11 木	613	ごはん 牛乳					○	はまち 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】 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
								ブロッコリー キャベツ 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】 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
								煮込み餅(もち米粉 米粉 でん粉(とうもろこし) こんにやく粉) 鶏 肉 根深ねぎ だいこん にんじん 干しいたけ 昆布だしパック だ しパック中厚削り(そうだがつお) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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				☆ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 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)										
12 金	599	ごはん 牛乳						○ ☆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	センター除去食を食べる	
									配膳しない	代替食持参する	
								○ 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		
	2.0							豚肉 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)) 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		
15 月	637	ごはん 牛乳						○ ☆豚ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】食塩 ぶどう糖 加エデンポン パン粉【小麦 大豆】でん粉 大豆粉【大豆】植物油脂 増粘剤(グァーガム) pH調整剤 乳化剤) 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	
								○ キャベツ チンゲンサイ 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	食べられる	センター除去食を食べる	
								※海藻サラダの海藻は、えび、かにの生息域で採取	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							牛肉 たまねぎ だいこん 蒸し大豆【大豆】 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 きのこと水煮ミックス(しいたけ えのき茸 しめじ えりんぎ クエン酸) 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) チリパウダー(パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック) 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	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)										
16 火	632	ごはん 牛乳	さばのみそ煮 △印の対応はできません	△			△	☆さば味噌煮(さば【さば】 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料 でん粉) ※さばの味噌煮は、小麦、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
								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) だいこん 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)) 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	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
								牛肉 さといも 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) 葉ねぎ 昆布だしパック 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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
17 水	646	ごはん 牛乳	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
								キャベツ ほうれんそう 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 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
								豚肉 じゃがいも だいこん にんじん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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) 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) 赤ワイン 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)										
18 木	579	玄米入りごはん あじフライ ※ 除去食できません △印の対応はできません△						ごはん もち玄米	<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		
								<input checked="" type="checkbox"/> ☆あじフライ(あじ パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 馬鈴薯でん粉 小麦たん白【小麦】 食塩 白コショウ) 米油 ※あじフライは、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他製品と同一工場 で製造	<input checked="" 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		
								<input checked="" type="checkbox"/> ブロッコリー りょくとうもやし 刻みたくあん(塩押しだいこん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 いりごま	<input checked="" 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		
1.8		豆腐の中華煮						<input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉 木綿豆腐(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】) たまねぎ にんじん チンゲンサイ 根深ねぎ まいたけ 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))	<input checked="" 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		

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	593	牛乳						○ ☆ののこめし(米 油揚げ【大豆】 人参 牛蒡 椎茸 砂糖 醤油【小麦 大豆】 塩 煮干しいわし粉末 かつお節粉末 煮干いわしエキス かつおエキス 昆布エキス 酵母エキス 発酵調味料 調味料(アミノ酸等))	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											
593	牛乳						○ 鶏肉 たまねぎ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) こまつな 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) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 酒 米油 ※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			
								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											
3.1		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			
								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 月	620	ハンバーグ						☆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) 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 シヤロット 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 赤ワイン		食べられる	
							○	にんじん キャベツ とうもろこし 米油 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	／	食べられる	センター除去食を食べる
									※とうもろこしは、大豆を含む他製品と同工場で製造		配膳しない
	2.0	かぶのクリームスープ					△	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 かぶ にんじん ほうれんそう にんにく 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	センター除去食を食べる
							△	※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		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
											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)										
23 火	602	まぐろのたたきの ガパオライス					○	まぐろたたき(まぐろ ショートニング pH調整剤 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンC ビタミンE) グリシン) 豚肉 ピーマン たまねぎ にんにく ごま油 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(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	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	
23 火	602	大山ブロッコリーの ナムル					○	ブロッコリー りょくとうもやし にんじん 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	2.0	きのこ王国 鳥取スープ					○	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) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) えのきたけ エリンギ カットわかめ(わかめ 食塩) にんじん 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)											
24 水	604	照焼チキン						○ ☆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	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	
		除去食：かにの除去							食べられる	センター除去食を食べる		
		らっきょうとかにの 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 刻みらっきょう(らっきょう らっきょう酢(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) 紅ずわいがにむき身(紅ずわいがに【かに】 食塩 グルタミン酸ナトリウム) 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		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		
24 水	604	ごはん 牛乳						○ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) はくさい 根深ねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが 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】 三温糖 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	
1.4	1.4	二十世紀梨ゼリー						○ ☆二十世紀なしゼリー(なしピューレー(鳥取県産二十世紀なし) 砂糖 ぶどう糖 洋酒 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム 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	

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 金	643	除去食：チーズの除去 地元で有名 さつまいもと白ねぎの アツアツグラタン △印の対応はできません						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) さつまいも 根深ねぎ 米粉マカロニ(米粉) 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	
		フルーツあえ						黄桃アイスシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビ タミンC)) 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)	<input checked="" type="checkbox"/>	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
		境港やさいの ミネストローネ						鶏肉 だいこん にんじん キャベツ パセリ 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 米油	<input checked="" type="checkbox"/>	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
29 月	587	玉子巻 ※ 除去食できません					☆(磯華)玉子巻(鶏卵【卵】 かつおだし【小麦】 砂糖 にんじん 還 元水あめ みりん でん粉(とうもろこし 馬鈴薯) 食塩 生姜酢漬 青のり しょうゆ【小麦 大豆】 酵母エキス 酸味料 植物油【大豆】)	<input checked="" type="checkbox"/>	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	
		浜大根のごま酢あえ					きゅうり だいこん にんじん いりごま すりごま うすくちしょうゆ【小 麦 大豆】 三温糖 米酢 食塩	<input checked="" type="checkbox"/>	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	
	境港中華丼					さげ角切(しろさげ【さげ】) 酒 豚肉 根深ねぎ にんじん たまねぎ キャベツ さつまいも 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) 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 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱 粉	<input checked="" type="checkbox"/>	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)										
30 火	693	白ねぎ甘辛チキン					○	鶏肉 食塩 こしょう 本みりん 馬鈴薯澱粉 米油 にんにく 根深ねぎ 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)) 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) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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 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
	ごはん 牛乳	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
1.7		星取県の きらきらポトフ					○	ポークウインナー(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)) 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) キャベツ にんじん ブロッコリー 根深ねぎ 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 ※ポークウインナーは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、りんご、もも、ごまを含む他製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
31 水	612	さばの カレーじょうゆ焼き					○	さば【さば】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん 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
			ごはん 牛乳	キャベツの白あえ					○	キャベツ にんじん こまつな 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
	1.8	根菜のみそ汁						だいこん にんじん じゃがいも えのきたけ 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)) 葉ねぎ 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

△印の対応はできません