

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。
10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	9月14日(木)		

※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	
2 月	660		きのこソースハンバーグ						☆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【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)) きのこ水煮ミックス(しいたけ えのき茸 しめじ えりんぎ クエン酸) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 酒 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) しょうが 馬鈴薯澱粉	食べられる	センター除去食を食べる	
			たこのマリネ						たこ(たこ 食塩) キャベツ みずな 米酢 三温糖 米油 食塩 こしょう	食べられる	センター除去食を食べる	
			秋の実りスープ							ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】青大豆【大豆】手亡 金時豆) さつまいも たまねぎ にんじん 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

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)										
3 火	595	ごはん 牛乳					○	はまち こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 本みりん	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		
3 火	595	ごはん 牛乳					○	豚肉 ごぼう 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) ピーマン いりごま 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		
3 火	595	ごはん 牛乳					○	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) にんじん だいこん たまねぎ 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	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		
3 火	1.8	ごはん 牛乳					○	☆味付もずく(もずく 醤油【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス(魚介類) 鰹エキス【小麦】 蜂蜜 発酵調味料 酵母エキス 魚醤(魚介類) 昆布エキス 椎茸エキス) ※もずくはえび、かきが混ざる漁法で採取 ※味付もずくは、りんごを含む他製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	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)											
4 水	593	秋なすの 豆乳ミートグラタン						なす 牛肉 根深ねぎ 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) 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 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 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】 ベクテン) 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	
		ごはん 牛乳						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 こまつな にんじん 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	食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる	
		ツナサラダ						鶏肉 キャベツ にんじん たまねぎ さやんげん 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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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	
	2.0	キャベツの コンソメスープ					※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		
		△印の対応はできません		△		△				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)												
5 木	588	ちくわのいそべ揚げ						☆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 あおさのり(アナアオサ) 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	
	ごはん 牛乳	中華サラダ					○ チンゲンサイ キャベツ とうもろこし きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) ごま油【ごま】 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦大豆】 食塩 いりごま ※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
1.8		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 たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 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 ごま油【ごま】 ※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	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 金	610	非常食カレー △印の対応はできません	△	△	△	△	△	☆救給カレー(スイートコーン ジャがいも にんじん たまねぎ ぶなしめじ うるち米 トマトジュース 植物油 粉あめ たまねぎエキス カレーパウダー 食塩 酵母エキス 香辛料) ※救給カレーは、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチンを含む他製品を同工場で製造	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		
								配膳しない			
								弁当持参する			
6 金	610	チキンウインナー △印の対応はできません	△	△		△	☆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)) ※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	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			
							配膳しない				
							弁当持参する				
6 金		フルーツあえ					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) カクテルゼリー(りんごゼリー) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 クエン酸鉄ナトリウム クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) (ぶどうゼリー)ぶどう果汁 酸味料 紅麴色素 (ピーチゼリー)もも果汁【もも】 クチナシ赤色素 (豆乳ゼリー)豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄)	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			
							配膳しない				
							弁当持参する				
2.7		炊き出し豚汁					豚肉 ごぼう にんじん さつまいも 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		
							代替食持参する	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)										
10 火	603	まぐろソイフライ						黒まぐろ 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 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		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				
	603	あらめのナムル					○ あらめ こまつな にんじん キャベツ 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)) いりごま	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			
	1.9	春雨スープ					○ 鶏肉 にんじん 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) たまねぎ 葉ねぎ 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】食塩 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)											
11 水	656	キャロットピラフ					○	ごはん 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) にんじん たまねぎ 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 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	
		銀鮭の バジルソース焼き						☆境港サーモン【さけ】 バジルソースベース(バジル 植物油脂【大豆】 食塩) 食塩 こしょう 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	
		ほうれん草のサラダ					○	ほうれんそう キャベツ とうもろこし 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 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
		米粉マカロニの ミネストローネ						なす 米粉マカロニ(米粉) にんじん 根深ねぎ 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) 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	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				△	※米粉マカロニは、小麦を含む他製品と同一ラインで製造				
	2.2	ブルーベリー ゼリー						☆目の愛護デーゼリー(ブルーベリー)(ブルーベリー果汁 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 ビタミンA)	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 木	611	鶏肉の生姜炒め △印の対応はできません						○ 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 豆腐用凝固剤) キャベツ にんじん さやいんげん しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん 三温糖 食塩 馬鈴薯澱粉 ごま油【ごま】 △ 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	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			
12 木	611	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			
12 木	611	浜のいも汁						さつまいも 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】	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			
12 木	1.6	ふりかけ						☆こんがりお米と野菜ふりかけ(煎り米 乾燥マッシュポテト 砂糖 うるちひえパフ でん粉 食塩 トマトフレーク オニオンエキス かぼちゃ粉末 ほうれん草フレーク 還元水飴 昆布エキス 酵母エキス クエン酸鉄ナトリウム 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素)	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			

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 金	652	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	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	
		りっちゃんサラダ						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 きゅうり にんじん とうもろこし 刻み昆布 かつお削り節 米油 米酢 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	
		△印の対応はできません	△	△				※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同一工場製造	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	
	2.2	里いもカレー	○					牛肉 さといも 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 にんじん ぶなしめじ 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	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)								配膳しない	配膳しない	
24 火	587	ごはん 牛乳						○ ☆さけ切身【さけ】 塩麴(米糶 食塩) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※さけ切身は、いか、さば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	
								代替食持参する	代替食持参しない	弁当持参する	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
2.0								○ きゅうり 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	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
								○ 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) さとも こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん 根深ねぎ むき枝豆【大豆】 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油 ※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	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
25 水	598	ごはん 牛乳						○ ☆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	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
1.6								○ 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) 切干大根 エリンギ にんじん たまねぎ ピーマン 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) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	
								△ キャベツ 根深ねぎ じゃがいも にんじん 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 米油 △ ※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	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	
								配膳しない	配膳しない	配膳しない	

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)										
26 木	647	「こんとあき」の あげ丼						○ 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)) 鶏肉 にんじん たまねぎ 刻み昆布 こいくちしょうゆ【小麦大豆】本みりん 酒 三温糖 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	
									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	
								○ 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) ブロッコリー キャベツ うすくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 米酢 こしょう ごま油【ごま】	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	
								○ 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) 豆腐ちくわ(もめん豆腐【大豆】魚肉(コマイ) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 味醂 昆布エキス 酵母エキス) だいこん にんじん ほうれんそう 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	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	
								☆巨峰ゼリー(ぶどう果汁 果糖 砂糖 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム)	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	
	2.1	ぶどうゼリー						△ ※巨峰ゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同工場製造	△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)											
27 金	618	さばの塩焼き						☆塩鯖(さば【さば】 食塩)	食べられる			
			ごはん 牛乳	吹き寄せ煮	△	△	○	鶏肉 干しいたけ だいこん 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) さやいんげん 三温糖 うすくちしょう ゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん 食塩	△印の対応はできません	配膳しない	センター除去食を食べる	
											代替食持参する	
							※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	食べられる				
2.1	呉汁	呉汁						こまつな 根深ねぎ はくさい にんじん たまねぎ 大豆ペースト【大 豆】 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			
			△印の対応はできません	△	△	○	※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	配膳しない	センター除去食を食べる			
									代替食持参する			
								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)										
30 月	631	おからコロッケ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△			○ ☆うの花コロッケ(ひじき入り)(ばれいしょ ごぼう にんじん 玉ねぎ おから【大豆】 ひじき 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 イヌリン 発酵調味料 植物油 食塩 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 でん粉 粉末状大豆たん白【大豆】) 米油 ※うの花コロッケは、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、豚肉、いか、さけ、ゼラチン、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											
食べられる	センター除去食を食べる										
30 月	ごはん 牛乳	焼豚サラダ △印の対応はできません	△	△			○ 焼豚(豚肉【豚肉】 還元水あめ ぶどう糖 砂糖 食塩 ビーフエキス 調味料【牛肉】(酵母エキス デキストリン 醤油【小麦 大豆】 たん白 酵素分解物【小麦】 オニオンパウダー) リン酸塩 調味料(アミノ酸等) カラメル色素) チンゲンサイ だいこん とうもろこし うすくち しょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 ごま油【ごま】 食塩 △ 焼豚は、卵、小麦、乳成分を含む他製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											
食べられる	センター除去食を食べる										
2.0	白ねぎの 中華スープ	△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) きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) にんじん 根深ねぎ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 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】 食塩 △ ※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 ※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											
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)										
31 火	614	いわしのトマト煮						☆いわしのトマト煮(いわし トマトペースト 砂糖 食塩 たまねぎエキス 増粘剤(加工でん粉 グァー) 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	
	百味ビーンズサラダ						△	ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 ほうれんそう コーンクリーミードレッシング(食用植物油 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) こしょう 食塩	食べられる	配膳しない	
		△印の対応はできません	△	△			△	※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同一工場で製造			
	1.6	かぼちゃスープ						鶏肉 たまねぎ かぼちゃ パセリ にんにく 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) 豆乳【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) 食塩 こしょう 米油	食べられる	配膳しない	
								※かぼちゃは、枝豆【大豆】を含む他製品と同一ラインで製造	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	