

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。
7・8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	6月12日(月)		

※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
									食べられる	配膳しない	
3 月	595	ミートボール						☆肉団子(ケチャップ)(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 粒状植物性たん白【大豆】 水溶性食物繊維 豚脂【豚肉】 粉末状植物性たん白【大豆】 砂糖 にんにくペースト 酵母エキス 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 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 トマトケチャップ 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 食酢 トマトペースト 小麦不使用しょうゆ【大豆】 植物油 増粘剤(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
		じゃこサラダ						ちりめんじゃこ(いわし類の稚魚 食塩) チンゲンサイ きゅうり だいこん イタリアンドレッシング(食用植物油脂 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト酸味料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム))	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
	△印の対応はできません			△	△	※ちりめんじゃこは、えび、かにが混ざる漁法で採取					
	1.6	パンプキンスープ					豚肉 かぼちゃ たまねぎ エリンギ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) パセリ にんにく 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	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	
							※かぼちゃは、枝豆【大豆】を含む他製品と同一ラインで製造				

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)										
4 火	646	あじのカレー揚げ						☆あじ開き干し(あじ 食塩 酸化防止剤) 馬鈴薯澱粉 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) 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		
		ごま和え	○こまつな にんじん キャベツ 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	ごはん 牛乳	豚汁						豚肉 ごぼう じゃがいも 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) 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	
	味付きもずく	○☆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)						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			△	△	※もずくはえび、かにか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				

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 水	606	チンジャオロースー					○	牛肉 豚肉 ピーマン 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) しょうが 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 米油 馬鈴薯澱粉 ※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	
		枝豆の塩ゆで						枝豆【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	中華スープ					○	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) 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 りょくとうもやし チンゲンサイ 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 ※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 ※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	
6 木	620	ゆかりごはん						ごはん 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)	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	
		のどぐろの素揚げ						☆のどぐろ一夜干し(あかむつ(のどぐろ) 食塩 酸化防止剤) 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	磯香和え					○	こまつな にんじん キャベツ くきわかめ佃煮(茎わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん) 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	
		なすのみそ汁						鶏肉 なす 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) たまねぎ にんじん 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	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)												
7 金	618	豚味噌ステーキ					○	豚肉 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 しょうが 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			
		きゅうりの酢の物	きゅうり こんにゃく(こんにゃく製粉 水酸化カルシウム) カットわかめ(わかめ 食塩) キャベツ とりにくほぐしみ(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) 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			
										弁当持参する			
	1.9	七タ汁						○	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)) オクラ にんじん えのきたけ 根深ねぎ 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 酒	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			
	七タゼリー	☆七タデザート((レモンゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 レモン果汁 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄ナトリウム 香料 (ぶどうゼリー)ぶどう果汁 ビタミンC クチナシ色素(モチーフ)うんしゅうみかん果汁 水あめ 粉末油脂 寒天 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) カロチノイド色素))							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)										
10 月	611	玄米入りごはん						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		
									食べられる		
		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 グアー) 香辛料抽出物)	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	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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 キャベツ きゅうり チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) フレンチドレッシング(食用植物油 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 ※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	食べられる		
						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	
		コーンクリームスープ						じゃがいも ぶなしめじ たまねぎ にんじん パセリ 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)) 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		
									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 火	591	枝豆ごはん						○ ごはん 枝豆【大豆】 にんじん 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	
		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 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	
	チンゲン菜のナムル							○ チンゲンサイ にんじん きゅうり りょくとうもやし いりごま 韓国ナム ルドレッシング(醸造酢 食用植物油【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	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	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)) 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 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 ※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)											
12 水	A : 627 B : 624	さばの香味焼き △印の対応はできません			△			○ さば【さば】 食塩 酒 ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 △ ※さばは、小麦、えび、いか、さけ、大豆を含む他製品と同工場で製造	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		
		A : 1.7 B : 1.7	のり和え △印の対応はできません			△	△	△	○ こまつな 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】 △ ※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	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		
	A : 1.7 B : 1.7	厚揚げのみそ汁						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) たまねぎ じゃがいも にんじん 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		
									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			
	A : 1.7 B : 1.7	セレクトデザートA 夏みかんゼリー △印の対応はできません	△	△			△	☆夏みかんゼリー(なつみかん果汁 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 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) △ ※夏みかんゼリーは、小麦、卵、乳を含む他製品と同工場で製造	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		
		セレクトデザートB 豆乳ババロア						☆お米のババロア(豆乳)みかん((お米のババロア)植物油脂、豆乳クリーム【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 (みかんソース)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	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)											
13 木	681	かぼちゃフライ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△	△	○	☆カボチャひき肉フライ(かぼちゃ たまねぎ 豚肉【豚肉】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 パン粉【小麦】 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物【小麦】 ウスターソース【大豆 りんご】 香辛料 でん粉【大豆】 小麦粉【小麦】 植物油 脂 デキストリン 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 着色料) 米油 ※カボチャひき肉フライは、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	
		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) 黄桃シロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 ビタミンC) 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	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	夏野菜のスタミナカレー					○	牛肉 若鶏レバーしぐれ煮(鶏レバー【鶏肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 還元水あめ 砂糖 発酵調味料 しょうが トレハロース 増粘剤(加工デンプン) カラメル色素) じゃがいも たまねぎ にんじん 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) にんにく 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) すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC)) 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)												
14 金	603	鮭団子の生姜炒め					○	☆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 脂 食塩 清酒 砂糖 酵母エキス) 米油 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 ピーマン 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 ※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	
											ミニトマト		
	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											
	2.1	ごはん 牛乳	白湯スープ					○	鶏肉 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) ぶなしめじ チンゲンサイ にんじん 茎わかめ 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 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													
ふりかけ												△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											
		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 火	605	ごはん 牛乳						○ ☆赤かれい切身(赤かれい 食塩) 馬鈴薯澱粉 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢	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	
								○ きゅうり こまつな とうもろこし キャベツ 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 すりごま 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	
									配膳しない	代替食持参しない	
									配膳しない	弁当持参する	
	1.9		○					○ 鶏卵 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)) にんじん えのきたけ 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	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	
		△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			
19 水	615	ごはん 牛乳						○ ☆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	
								○ 木綿豆腐(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】) 油揚げ(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】 植物油) 豚肉 にんじん キャベツ にがうり かつお削り節 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	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	
	1.8							○ 根深ねぎ にんじん 枝豆【大豆】 じゃがいも 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) 豆乳【大豆】 味噌【大豆】 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	
									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 木	599	鮭の塩こうじ焼き						○ 境港サーモン【さけ】 塩麴(米糶 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	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	
			ごはん 牛乳	赤しそ和え					○ キャベツ きゅうり 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】	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
	2.0	夏野菜の含め煮							○ 鶏肉 なす 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) 昆布 かぼちゃ 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 米油	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
		△印の対応はできません					△ ※昆布は、小麦、大豆、いか、さばを含む他商品と同一ラインで製造 ※かぼちゃは、枝豆【大豆】を含む他製品と同一ラインで製造				

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)										
8 月 28	631	ごはん 牛乳						☆塩鯖(さば【さば】 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	
								△	配膳しない	代替食持参しない	
8 月 28	631	ごはん 牛乳					○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ご ま油【ごま】 △印の対応はできません △ △ △ ※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	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
8 月 28	2.2	ごはん 牛乳					○ とうがん だいこん 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) 干しいたけ にんじん 根深ねぎ 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	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
29 火	612	ごはん 牛乳					○ 豚肉 ひきわり納豆(大豆【大豆】 納豆菌) 葉ねぎ にんにく 味噌 【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 ごま油【ごま】 三温糖 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
								△	配膳しない		代替食持参しない
29 火	612	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)) あらめ にんじん きゅうり みずな 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	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
29 火	2.1	ごはん 牛乳					○ 鶏肉 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) ぶなしめじ 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) 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】 食塩 こしょう ※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		
								○	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

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 水	647	あじのソイフライ △印の対応はできません	△				△	あじ 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 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) 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) ※あじは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他製品と同工場 製造	/	配膳しない	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												
30 水	2.0	ピーマンのごまマヨ和え △印の対応はできません					○	とりにくほぐしみ(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) ピーマン キャベツ にんじん 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 すりごま いりごま 食塩	/	配膳しない	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												
30 水	2.0	切干大根のみそ汁 △印の対応はできません						切干大根 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 にんじん 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	/	配膳しない	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												
30 水	2.0	味付けのり △印の対応はできません					△ △ △	☆味付けのり(乾のり 砂糖 醤油【大豆】 風味だし(鰹削り節 昆布) 食塩 水あめ(コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘しょ澱粉)) ※乾のりは、えび、かきが生息している海域で採取 ※味付けのりは、小麦、えび、大豆、さばを含む他商品と同一ラインで 製造	/	配膳しない	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)											
31 木	613	ハムステーキ △印の対応はできません	△	△			△	☆荒挽ポロニアステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 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) ※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	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	
		たこのサラダ △印の対応はできません					○	たこ(たこ 食塩) きゅうり テンゲンサイ 海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか) 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 ※海藻サラダに使用している海藻は、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	
	2.0	ラタトゥイユ						鶏肉 たまねぎ なす ズッキーニ にんじん にんにく 米油 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) 三温糖 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 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	