

令和6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。
9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	7月8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(kJ)	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	
2 月	589	おろしソースハンバーグ						○ ☆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 酵母エキス 食塩 トマトペースト ぶどう糖 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加エデンプン 炭酸カルシウム セルロース ピロリン酸第二鉄) 大根 しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖 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	
		ごはん 牛乳	ほうれん草のかおり和え					○ 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】 ごま油【ごま】	食べられる	センター除去食を食べる	
	1.8	じゃがいものみそ汁						じゃがいも えのきたけ 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)) 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	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)										
4 水	606	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	
		チキンウインナー						☆荒挽チキンウインナー(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)	配膳しない	代替食持参する	
		△印の対応はできません	△	△			△	※荒挽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	
	2.3	パンプキンスープ						キャベツ きゅうり とうもろこし フレンチドレッシング(食用植物油脂 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	配膳しない	代替食持参しない	
								豚肉 かぼちゃ にんじん たまねぎ 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 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	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)											
5 木	669	いわしの竜田揚げ ※ 除去食できません					○	☆真いわし竜田揚げ(真いわし 馬鈴薯澱粉 小麦粉【小麦】 醤油 【小麦 大豆】 醃酵調味料) 米油 ※真いわし竜田揚げは、イカを含む他製品を同一ラインで製造	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	
			ごはん 牛乳	きゅうりの酢の物 △印の対応はできません					○	きゅうり キャベツ カットわかめ(わかめ 食塩) 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) すりごま 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取	食べられる	配膳しない
	1.6	じゃがいものそぼろ煮							○	牛肉 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにやく 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) さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三 温糖 酒 ※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	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)											
6 金	623	ホイコーロー						<p>豚肉 酒 キャベツ 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 ピーマン 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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) 豆板醤(塩蔵唐辛子(とうがらし 食塩) そら豆加工品(そらまめ 米こうじ) 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) 米油 馬鈴薯澱粉</p> <p>※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場製造</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		
											代替食持参しない	
									弁当持参する			
		二十世紀梨					二十世紀梨 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			
1.7		いももちスープ						<p>いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 マッシュポテト 食塩 グルコマンナン) 鶏肉 干しいたけ りょくとうもやし にんじんにら 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】</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		
										代替食持参しない		
									弁当持参する			
		いわしチップス					☆いわしチップス(かたくちいわし)		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			
							※いわしチップスは、同機械にて、えび、いかを使用した他商品を製造		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 月	600	ごはん 牛乳	○				○	☆(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(菜種 とうもろこし 【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
								はるさめの甘酢和え	○	キャベツ にんじん きゅうり 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	食べられる
	1.8	里芋の含め煮	○	鶏肉 平天(助宗たらすり身 イトヨリダイすり身 馬鈴薯澱粉 本みりん 昆布だし 砂糖 食塩 食用植物油) がんもどき(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 植物油(なたね油) にんじん でん粉 米粉) さとも だいこん にんじん こんにやく 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 米油 ※平天は、小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、ごま、やまいもを含む他商品と同一ラインで製造 ※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	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 火	603	ごはん 牛乳						☆うす味照焼肉団子(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】 ドロマイト 砂糖 酵母エキス にんにくペースト 食塩 ぶどう糖 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄 揚げ油(なたね油) 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	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
								肉団子	○	キャベツ こまつな むき枝豆【大豆】 白あえの素(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
	1.7	なすのみそ汁		豚肉 なす ぶなしめじ 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				
		黒糖大豆	☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖) ※黒糖ビーンズは、ごま、アーモンド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					

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	609	浜っ子ビビンバ △印の対応はできません△					○	豚肉 いわしミンチ たまねぎ 大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】食塩) にら にんにく しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 ごま油【ごま】 三温糖 豆板醤(塩蔵唐辛子(とうがらし 食塩) そら豆 加工品(そらまめ 米こうじ) 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) △※いわしミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋 大豆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	
		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	
	1.6	中華スープ					○	鶏肉 にんじん 根深ねぎ じゃがいも とうみょう 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	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	688	とっ鶏 砂の宝石タルタル						鶏肉 食塩 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油 らっきょう漬け(らっきょう 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) 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) トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢 たまねぎ 香辛料) 三温糖 米酢	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	
		海の恵みサラダ △印の対応はできません				△	△	いか きゅうり 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) 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)) 食塩 ※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	星取県ミネストローネ △印の対応はできません					△	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)) 米粉マカロニ(米粉) たまねぎ にんじん オクラ エリンギ 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 食塩 醸造酢 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 ※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 ※米粉マカロニは、小麦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	
		二十世紀梨ゼリー						☆新二十世紀なしゼリー(なしピューレー 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	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	585	さばの生姜煮 △印の対応はできません						○ ☆さばの生姜煮(さば【さば】 水あめ 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 おろししょうが 醸造酢【小麦】 こんぶだし 増粘剤 着 色料 酸味料 調味料(アミノ酸等)) ※さばの生姜煮は、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	
		梅和え △印の対応はできません						○ ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) ほうれ んそう キャベツ りょくとうもやし 梅肉(梅 食塩 シソ 穀物酢) 三 温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油 食塩 ※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	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	もずくのみそ汁 △印の対応はできません						△ 洗いもずく(もずく pH調整剤) じゃがいも だいこん にんじん えの きたけ 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 ※もずくはえび、かにかが混ざる漁法で採取	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	

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 火	682	あじフライ ※ 除去食できません					○	☆あじフライ(あじ 生パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 バレイショでん粉 小麦たん白【小麦】 食塩 白コショウ) 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	
		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	
	2.1	いものこ汁						さといも れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) だいこん にんじん こんにやく 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)) 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	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	
		お月見大福					△	☆新お月見大福(グラニュー糖 米粉 いんげん豆 還元水あめ さつまいもペースト 豆乳加工食品【大豆】 豆乳クリーム【大豆】 カラメルソース加工品 さつまいもパウダー加工品 加工デンプン 炭酸カルシウム 乳化剤 着色料 グリセリン脂肪酸エステル 香料 pH調整剤 酵素【大豆】 ピロリン酸鉄 セルロース 塩化マグネシウム)	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	
		△印の対応はできません		△		△	※お月見大福は、小麦、乳成分を含む他製品を同一工場で製造					
18 水	598	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	
		米粉チキンカツ						☆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	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	
	無限切干大根					○	切干大根 キャベツ とうもろこし 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)) かつお削りぶし(かつおのふし) いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米酢 米油 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		
	1.3	けんちん汁				○	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)) ごぼう にんじん じゃがいも 干しいたけ 葉ねぎ 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 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		

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 木	633	除去食：チーズの除去 境港サーモンの チーズグラタン						境港サーモンフレーク(銀サケ【さけ】 食塩) じゃがいも エリンギ とうもろこし 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】 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 シュレッドチーズ(植物油脂 乳たんぱく【乳】 食塩 乳糖 乳加工品【乳】 ナチュラルチーズ【乳】 プロセスチーズ【乳】 酵母エキスパウダー 安定剤(加工デンプン 増粘多糖類) 乳化剤 pH調整剤 調味料(アミノ酸) カロテン色素)	食べられる	○	センター除去食を食べる	
		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 桃ダイスシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタ ミンC)) 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	
			コンソメスープ					○	ノンフライつくね(鶏肉【鶏肉】 でん粉 えんどう豆たん白 玉ねぎ 砂 糖 発酵調味料 海藻ミネラル 食塩 香辛料(オニオンパウダー ペ パー ガーリック) 酵母エキス 鉄含有酵母) ほうれんそう 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 こしょう ※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
	1.7	△印の対応はできません	△	△		△			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 金	616	ごはん 牛乳						<p>豚肉 ごぼう たまねぎ にんじん こまつな いりごま 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) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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) 酒 馬鈴薯澱粉 米油</p>	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											
20 金	616	ごはん 牛乳						<p>ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) きゅうり だいこん 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</p>	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											
20 金	1.7	ごはん 牛乳						<p>鶏肉 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 りょくとうもやし 刻み茎わかめ 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)) 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 ごま油【ごま】</p> <p>※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場製造</p>	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)									
25 水	592	ペリペリソース チキン					○	鶏肉 食塩 にんにく オレガノ 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) トマトケチャップ(トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 たまねぎ 食塩 香辛料) 三温糖 米酢 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	
		チャカラカ						キャベツ にんじん たまねぎ トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) むき枝豆【大豆】 食塩 三温糖 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペッパー パプリカ ジンジャー フェンネル クミン みかんの皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペッパー ベイリーブス アジョワン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) 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	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	コーンスープ					○	ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) クリームコーン(スイートコーン 食塩 増粘剤(加工デンプン)) 根深ねぎ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう 食塩 米油 ※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製造 ※クリームコーンは、小麦、乳、大豆、鶏肉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	
									△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)									
26 木	588	ごはん 牛乳	△	△			△	☆荒挽ポロニアステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 でん粉(タピオカ 馬鈴薯) 発酵調味料 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 酵母エキス 香辛料(パプリカ ペパー ナツメグ メース オニオンパウダー ガーリック) 鉄含有酵母)	食べられる	
								△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	
								※荒挽ポロニアステーキは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、もも、りんご、ごまを含む他製品と同一ラインで製造	代替食持参しない	
							○	おから【大豆】 とうもろこし きゅうり チンゲンサイ 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】 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	
	1.8						○	豚肉 わかめ たまねぎ にんじん ふなしめじ キャベツ 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 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	
27 金	632	ごはん 牛乳	△	△			○	赤かれい 馬鈴薯澱粉 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	
							○	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) りょくとうもやし にんじん ほうれんそう すりごま いらりごま 米油 米酢 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	
								△印の対応はできません	弁当持参する	
	1.6						△	※焼豚は、卵、小麦、乳成分を含む他製品と同一ラインで製造		
								さつまいも 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油 脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) にんじん だいこん 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	

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	614	鮭の塩こうじ焼き					○	さけ【さけ】 塩糍(米糍 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油	食べられる		
		ごま和え					○	こまつな キャベツ にんじん いりごま すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	食べられる		
	1.8	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">除去食：うどんの除去</div> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-bottom: 10px;">カレーうどん</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content;">△印の対応はできません</div>					○	うどん【小麦】 豚肉 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)) にんじん 根深ねぎ さやいんげん 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペッパー パプリカ ジンジャー フェネル クミン みかんの皮 カルダモン ディル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペッパー ベイリーブス アジワン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) 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)	食べられる		
							△	※うどんは、卵を含む他製品を同工場で製造	配膳しない	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	