

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。
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	11月13日(水)		

※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)	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)	食べられる	
2 月	617	揚げシューマイ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△	△	○	☆ポークしゅうまい(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 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ) 米油 ※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製造	食べられる	配膳しない	
		ごはん 牛乳 茎わかめの中華サラダ						茎わかめ だいこん チンゲンサイ とりにくほぐしみ(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) いりごま ドレッシング塩中華(水あめ 砂糖 醸造酢 食用植物油 還元水あめ 食塩 発酵調味料 たん白加水分解物 にんにく 酵母エキスパウダー こんぶエキス こしょう 酵母エキス 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香料) 食塩	食べられる	配膳しない	
		1.8	あったか生姜スープ					○	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)) 根深ねぎ はくさい にんじん 葉ねぎ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう 馬鈴薯澱粉	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)									
3 火	582	ごはん 牛乳						☆いわし生姜煮(いわし 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬 铃薯でん粉 生姜 食塩) ※いわし生姜煮は、さば、さけ、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	
								○ひきわり納豆【大豆】 キャベツ ほうれんそう 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	
								○なめこ 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 根深ねぎ だし昆 布 だしパック中厚削り(そうだがつお) 酒 うすくちしょうゆ【小麦 大 豆】 食塩 馬铃薯澱粉	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	
4 水	639	ごはん 牛乳						☆彩り野菜のたまごやき(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 砂糖 にんじ ん 豚肉【豚肉】 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ【小麦 大豆】 ほうれんそう 食塩 かつお節だし ゼラチン【ゼラチン】 こん ぶ 魚介エキスパウダー【小麦】)	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	
								○春雨カット(甘藷でん粉 馬铃薯でん粉) きゅうり キャベツ チキン ハム(鶏肉【鶏肉】 でん粉(えんどう タピオカ 馬铃薯 もち米) 発 酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(コリアンダー グリーンペッパー オ ニオンパウダー メース ペパー)) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大 豆】 三温糖 食塩 △印の対応はできません △ △ △	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	
								○豚肉 平天(助宗たらしり身 イトヨリダイすり身 馬铃薯澱粉 本みり ん 昆布だし 砂糖 食塩 食用植物油脂) 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) 焼き豆腐(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】) こんにやく だいこん にんじん さといも さやいん げん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒 味噌【大豆】 だし 昆布 △印の対応はできません △ △ △ △ △	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	
2.0								※平天は、小麦、えび、かにを含む他製品と同一ラインで、卵、乳、 いか、大豆、ごま、やまいもを含む他製品と同工場で製造		

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 木	628	豚肉とれんこんの ガーリック炒め						○ 豚肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) たまねぎ にんじん こまつな にんにく 酒 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 こしょう 食塩 馬鈴薯澱粉 米油	食べられる		
			ごはん 牛乳	みかん	みかん	みかん	配膳しない		センター除去食を食べる		
	代替食持参する										
	1.3	浜かんしょの ミネストローネ					鶏肉 ふなしめじ 根深ねぎ キャベツ さつまいも 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	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	658	玄米入りごはん						ごはん もち玄米	食べられる		
		ちくわの磯辺揚げ						焼きちくわ(魚肉(スケトウダラ イトヨリダイ 太刀魚) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料(味醂) 調味料(アミノ酸等)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 あおさ(アナアオサ) 米油	食べられる		
		△印の対応はできません					△	※あおさは、えび、さば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 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
	切干大根のナムル						○切干大根 にんじん りょくとうもやし チンゲンサイ いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 ごま油【ごま】 食塩	食べられる			
2.4	牛乳	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)) はくさい きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) にら キムチ(白菜 異性化液糖 醸造酢 食塩 唐辛子 にんにく 調味料(アミノ酸等) 酸味料 着色料(パプリカ色素) ビタミンB1) 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	食べられる		
		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		

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	641	牛乳						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			
									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												
							○	はまち 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 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 デイル ナツメグ シナモン 唐辛子 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) 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												
							○	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) こまつな 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】	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		△	△			△	※焼豚は、卵、小麦、乳成分を使用した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												
2.2								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)) はくさい さといも 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												
							○	☆白バラ生乳ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌【乳】)	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												
								※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				
									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 火	583	ミートボール						☆うす味たれ付き肉団子(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】 砂糖 にんにくペースト 酵母エキス ぶどう糖 香辛料 食塩 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 揚げ油(なたね油) 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		
		白ねぎのごまサラダ						根深ねぎ キャベツ にんじん ブロccoliー ごまクリーミードレッシング(食用植物油脂【大豆 ごま】 砂糖 しょうゆ【大豆】 醸造酢 ごま【ごま】 デキストリン 食塩 酵母エキス 香辛料 加工デンプン 増粘多糖類) 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		
	1.5	ハムコーンスープ						ポークハム(豚肉【豚肉】 でんぷん 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)) たまねぎ にんじん じゃがいも ぶなしめじ トウモロコシ 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		
								※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	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)										
11 水	624	はまっこビビンバ △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 三温糖 ごま油【ごま】 コチジャン(米みそ(大豆【大豆】 米 食塩 そらめ) 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 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)) ※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	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											
11 水	624	フルーツあえ △印の対応はできません	△				○ △	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)) りんごコンポート(りんご【りんご】 砂糖 食塩 ビタミンC pH調整剤) 黄桃ダイスシロップ漬(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 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											
1.5	1.5	もずくスープ △印の対応はできません	△	△			○ △ △	洗いもずく(もずく pH調整剤) 鶏肉 にんじん りょくとうもやし だいこん 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】 こしょう 食塩 ※もずくはえび、かにかが混ざる漁法で採取	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)										
12 木	631	さばのおろし煮 △印の対応はできません						○ ☆さばみぞれ煮(さば【さば】 だいこん しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし) ※さばみぞれ煮は、乳成分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	
			△						配膳しない	代替食持参する	
	ごはん 牛乳	甘酢和え △印の対応はできません						○ キャベツ チンゲンサイ こんにゃく カットわかめ(わかめ 食塩) 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	センター除去食を食べる	
	1.4	除去食：うどんの除去 煮込みうどん						○ うどん【小麦】 豚肉 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 根深ねぎ はくさい 干しいたけ だし昆布 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒 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 月	628	きのこソース ハンバーグ						☆鳥取県産ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】豚肉【豚肉】玉ねぎ 粒状大豆たん白【大豆】味噌【大豆】砂糖 デキストリン 食塩 米発酵調味料 コショウ 植物油 澱粉 パプリカ ぶどう糖 豚ゼラチン【ゼラチン】香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 増粘剤)きのこ水煮(しいたけ えのき茸 しめじ えりんぎ 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(果糖ぶどう糖液糖 砂糖液糖 高酸度ビネガー 食塩 オニオンエキス 香辛料 トマトエキス カラメル色素 調味料(アミノ酸)) 三温糖 赤ワイン 馬鈴薯澱粉	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	
		じゃこサラダ					○	こまつな キャベツ 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)) ちりめんじゃこ(いわし類の稚魚 食塩) 青じそドレッシング(水あめ 砂糖 醸造酢 たん白加水分解物 還元水あめ 発酵調味料 食塩 レモン果汁 酵母エキスパウダー かつお節エキス 酵母エキス 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 うすくちしょうゆ【小麦大豆】 三温糖	食べられる		
		△印の対応はできません			△	△		※ちりめんじゃこは、えび、かにかが混ぜる漁法で採取	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	
	2.2	じげの味ポトフ					○	チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 粉末水あめ 砂糖 でん粉 発酵調味料 食塩 香辛料(ペパー オニオンパウダー パプリカ トマトパウダー ガーリック メース コリアンダー セージ) さつまいも 根深ねぎ にんじん 蒸し大豆【大豆】 れんこん水煮(れんこん 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	食べられる		
		△印の対応はできません	△	△			△	※チキンウインナーは、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	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	587	ごはん 牛乳						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		
									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		
								鶏肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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)) ひじき にんじん さやいんげん いりごま 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 米油	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							豚肉 ごぼう さといも にんじん こんにゃく 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】	配膳しない	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	
18 水	605	ごはん 牛乳						牛肉 トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) たまねぎ ピーマン にんじん 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(果糖ぶどう糖液糖 砂糖液糖 高酸度ビネガー 食塩 オニオンエキス 香辛料 トマトエキス カラメル色素 調味料(アミノ酸)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 赤ワイン 三温糖 馬鈴薯澱粉	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	
									食べられる		
								ブロッコリー だいこん 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	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							鶏肉 かぶ かぶの葉 キャベツ にんじん ほうれんそう にんにく いんげんまめ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	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	615	さばの甘酢かけ						○まさば【さば】 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	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
		赤しそ和え						○だいこん はくさい 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) 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
	1.7	厚揚げのピリ辛スープ						○豚肉 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ふどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) チンゲンサイ 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) きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) 豆乳【大豆】 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) 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)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 ※たけのこ水煮ときくらげ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で作	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)										
20 金	644	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) ※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	食べられる	センター除去食を食べる	
		ゆずの香りサラダ △印の対応はできません					○	だいこん キャベツ 海藻サラダ(茎わかめ カットわかめ 白とさか 昆布 赤とさか) すりごま 和風ゆずしょうゆドレッシング(しょうゆ【小麦 大豆】 醸造酢 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 粉末水あめ 水あめ 食用植物油脂 ゆず果汁 食塩 増粘多糖類 香料 香辛料抽出物) 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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	センター除去食を食べる	
	冬至かぼちゃのカレー						○	鶏肉 かぼちゃ じゃがいも たまねぎ にんじん 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) 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグreek 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 デイル ナツメグ シナモン 唐辛子 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owan 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) 赤ワイン	食べられる	センター除去食を食べる	