

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。
3月分 詳細献立表		児童・生徒氏名				【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。
提出先		学校	連絡先			
提出締め切り		2月7日(金)	保護者氏名			

※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)											
3 月	小学生 5 8 5	牛乳	ちらし寿司					○	ごはん ちらしずしの素(砂糖 にんじん 醸造酢【小麦】 たけのこ れんこん 食塩 しょうゆ【小麦 大豆】 かんぴょう 干しいたけ 鰹節 エキス 昆布エキス 醸造調味料 みりん)	食べられる	センター除去食を食べる	
	中学1・2 年 7 2 5		境港サーモンの塩こうじ焼き					○	境港サーモン【さけ】 塩糍(米糍 食塩) 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	
	中学3 年 7 8 9		菜の花のごま和え					○	菜の花 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	センター除去食を食べる	
	小学生 2.7		豆腐のすまし汁					○	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)) 鶏肉 カットわかめ(わかめ 食塩) にんじん だいこん 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) だし昆布 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	
	中学1・2 年 3.5		【中学3年生】 卒業お祝いケーキ						☆3月のお祝いケーキ(豆乳【大豆】 砂糖 加工油脂 米粉 いちご ピューレー(いちご) 水あめ いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 大豆粉【大豆】 植物油 清涼飲料水 粉砂糖 加工デンプン トレハ ロース 増粘剤(カドラン アルギン酸エステル 乳化剤【大豆】 炭 酸カルシウム 膨張剤 セルロース ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミ ンC 安定剤 ピロリン酸第二鉄 酸味料 紅麴色素 香料 メタリン 酸ナトリウム)	食べられる	センター除去食を食べる	
	中学3 年 3.5		【小学1年生～ 中学2年生】 ひなあられ						☆ひなあられ(もち米 砂糖 寒天 加工デンプン ベニコウジ色素 ク チナシ色素)	食べられる	センター除去食を食べる	
									※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取		代替食持参する	
									※ひなあられは、乳、卵、小麦、えび、落花生、アーモンド、いか、オレ ンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りん ご、ゼラチン、魚介類を含む他商品と同一ラインで製造		代替食持参しない	

日 曜	(小学校・中学生) 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	674	ごはん 牛乳	ヒレカツ ※ 除去食できません					○	☆豚ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工デンプン 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			
										配膳しない	センター除去食を食べる	代替食持参する	
	キャベツのサラダ						○	キャベツ チンゲンサイ にんじん 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				
									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	
										代替食持参する			
										弁当持参する			
1.9	チキンカレー	○	鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 アジォワン 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) 赤ワイン	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									
			5 水	591	ごはん 牛乳	鶏の照り焼き	○	☆照り焼き用味付き鶏肉(鶏肉【鶏肉】 醤油【小麦 大豆】 米発酵調味料 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 味噌【大豆】 蛋白加水分解物【大豆】 ソルビトール 調味料(アミノ酸) 増粘剤(加工デンプン) カラメル色素 pH調整剤 ベニコウジ色素)	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
ひじきの五目炒め	○	豚肉 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 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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	
1.8	いわし団子汁	△ △		いわしボール(いわし 魚肉すり身(たら 砂糖) タピオカ澱粉 植物性油脂 醸造調味料 食塩 しょうが 酵母) はくさい にんじん だいこん 葉ねぎ 煮干し(カタクチイワシ 食塩) 味噌【大豆】 酒		食べられる							
				※カタクチイワシは、えび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取 ※煮干しには、マイワシ、ウルメイワシが混ざることがある		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)												
6 木	619	ごはん 牛乳	海と砂丘のめぐみそぼろ	△				○ 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) にんにく しょうが らっきょう漬(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) 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))		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	△				△	※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	
												代替食持参しない	
												弁当持参する	
	1.7		具だくさんスープ	△	△			○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 でん粉(えんどう タピオカ 馬鈴薯 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)) ぶなしめじ ほうれんそう さといも 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 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		
△印の対応はできません	△	△				△	※チキンハムは、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			

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	599	牛乳	小豆洗いごはん					ごはん 赤飯の素(あずき 食塩 塩化カルシウム) 黒米 酒 食塩	△	食べられる	
			△印の対応はできません				※黒米は、小麦、大豆、ごまを含む他製品と同工場で製造	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						
	2.4	牛乳	ぬりかべ焼き					鶏肉 豚肉 たまねぎ 味噌【大豆】 馬鈴薯澱粉 こうや豆腐粉末 (大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤) 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	
							代替食持参する				
						代替食持参しない					
				弁当持参する							
	2.4	牛乳	妖怪アンテナサラダ					昆布 ブロッコリー りょくとうもやし とうもろこし 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	
△印の対応はできません						※昆布は、エビ、カニが混ざる漁法で採取	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			
	2.4	牛乳	除去食：タンメンの除去					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)) タンメン(小麦粉【小麦】 麦たん白【小麦】 野菜粉末(オニオン) 食塩) 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) 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 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			
			一反木綿 キムチスープ							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	628	牛乳	玄米入り ごはん						ごはん もち玄米	食べられる			
			あじの竜田揚げ					○	☆アジの竜田揚げ(アジ 馬鈴薯澱粉 醤油【小麦 大豆】発酵調味料) 米油 ※アジの竜田揚げは、イカ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	
			納豆和え					○	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	配膳しない	代替食持参する	代替食持参しない	
	1.6		じゃがいものそぼろ煮					○	鶏肉 じゃがいも がんもどき(豆腐【大豆】 粉末状大豆たん白【大豆】 植物油脂(なたね油) にんじん でん粉 米粉) たまねぎ にんじん こんにゃく 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 ※がんもどきは、ごまを使用した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	
11 火	580	ごはん 牛乳	玉子焼き ※ 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 しょうが酢漬 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))	配膳しない	センター除去食を食べる	代替食持参する	
			大豆のソース炒め煮					○	豚肉 蒸し大豆【大豆】 チンゲンサイ しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ウスターソース(果糖ぶどう糖液糖 砂糖液糖 高酸度ピネガー 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)) 米酢 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)) ごま油【ごま】	配膳しない	センター除去食を食べる	代替食持参する	
	1.8		わかめスープ △印の対応はできません					○	カットわかめ(わかめ 食塩) 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) はくさい にんじん 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 ※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場製造	配膳しない	センター除去食を食べる	代替食持参する	

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	659	ごはん 牛乳	たいの磯辺揚げ						真鯛 米粉 馬鈴薯澱粉 あおさ(アナアオサ) 食塩 米油	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	△	※あおさは、えび、さばを含む他製品を同工場で製造	代替食持参する						
						代替食持参しない						
						弁当持参する						
			白ねぎのごまマヨ和え				○根深ねぎ キャベツ にんじん ブロッコリー すりごま 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	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		厚揚げのうま煮					○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) だいこん 干しいたけ たまねぎ にんじん むき枝豆【大豆】しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】本みりん 酒 味噌【大豆】 馬鈴薯澱粉	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									
13 木	631	ごはん 牛乳	ケイジャンチキン					○鶏肉 食塩 にんにく しょうが オールスパイス 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) 黒こしょう 白ワイン うすくちしょうゆ【小麦 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						
			チョップドサラダ					キャベツ きゅうり まるごと野菜ミックス(にんじん とうもろこし いんげん) 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 レモン果汁 パインアップル果汁 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	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		ポパイスープ					○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)) じゃがいも たまねぎ ほうれんそう エリンギ 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 三温糖 米油	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	△	△	△	※ポークウインナーは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、りんご、もも、ごまを含む他商品と同一ラインで製造	代替食持参する					
		豆乳みかんババロア					☆お米のババロア(豆乳)みかん(豆乳加工食品【大豆】 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 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)		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	631	ごはん 牛乳	さばの塩焼き						☆塩鯖切り身(さば【さば】 食塩)	<div>食べられる</div>		
			<div>除去食：卵の除去</div> <div>たまごと小松菜の かおり和え</div>	○				○ 錦糸卵(鶏卵【卵】 砂糖 食塩 蜂蜜 醤油【小麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋白質加水分解物 醸造酢 コーンスターチ) 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】	<div>食べられる</div>			
	2.2	豚汁						豚肉 ごぼう さつまいも 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】	<div>食べられる</div>			
17 月	619	ごはん 牛乳	おからチキンカツ						☆おからチキンカツ(鶏胸肉【鶏肉】 乾燥おから【大豆】 リン酸架橋 澱粉 植物油 澱粉 食塩 白こしょう コーンパウダー) 米油 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) 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	<div>食べられる</div>		
			ごま酢和え					○	はくさい チンゲンサイ こんにゃく にんじん すりごま 米酢 うすく ちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	<div>食べられる</div>		
	1.7	ごはん 牛乳	<div>除去食：麩の除去</div> <div>手まり麩のすまし汁</div>					○ 手まり麩(小麦グルテン【小麦】 もち粉 塩 紅麴色素 クチナシ青色 素 クチナシ黄色素) 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)) たまねぎ にんじん きくら げ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) 根深ねぎ さわら出汁つゆ (しょうゆ【大豆 小麦】 上白糖 食塩 発酵調味料 さわら煮干粗碎 酵母エキス アルコール ビタミンB1) 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 ※きくらげ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造	<div>食べられる</div>			
			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))	<div>食べられる</div>		

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	585	鮭の豆乳チーズ焼き	△印の対応はできません	△	△		○	さけ角切り【さけ】 さつまいも 根深ねぎ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう 黒こしょう 白ワイン		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	海藻サラダ	
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	肉団子スープ	△印の対応はできません	△	△		○	ノンフライつくね(鶏肉【鶏肉】 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)) たまねぎ キャベツ 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 うすくちしょうゆ【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			

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)												
21 金	653	ごはん 牛乳	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	
			中華和え						○ チンゲンサイ キャベツ とうもろこし 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 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
	1.7		春雨の豆乳スープ					○ 豚肉 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 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 ぶなしめじ にら 白みそ(米 大豆【大豆】 食塩 水あめ 酒精 調味料(アミノ酸等) ビタミンB2 漂白剤(次亜硫酸ナトリウム)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 だしパック中厚削り(そうだがつお) 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 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)) ごま油【ごま】 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) 本みりん 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	