

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。
11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	<b>10月15日(火)</b>		

※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	センター除去食を食べる	代替食持参する	
1 金	606	はまちの照り焼き					○	はまち 食塩 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん しょうが 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	
		きんぴらごぼう					○	豚肉 ごぼう こんにゃく にんじん 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	配膳しない	センター除去食を食べる	代替食持参する	
	1.7	なめこのみそ汁						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) 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) 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	



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 水	628	ごはん 牛乳						☆塩鯖切り身(さば【さば】 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		
								食べられる			
								ポークハム(豚肉【豚肉】 でんぷん 食塩 水飴 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】	配膳しない	センター除去食を食べる	
								※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		代替食持参する	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
								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)) だいこん えのきたけ にんじん カットわかめ(わかめ 食塩) 葉ねぎ だし昆布 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	
								※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	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
	2.3							☆新スイートグレープゼリー(ぶどう果汁 果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 難消化性デキストリン グラニュー糖 ゲル化剤 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム)	配膳しない	センター除去食を食べる	
								※新スイートグレープゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同工場製造		代替食持参する	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
7 木	635	ごはん 牛乳						☆カルシウムたっぷりオムレツ(プレーン)(液卵【卵】 油脂加工品(植物油脂 卵黄【卵】 食塩 でん粉発酵調味料 食用卵殻粉【卵】 トレハロース 加工でん粉)	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	
								ぶなしめじ エリンギ キャベツ にんじん 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 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) 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							牛肉 じゃがいも にんじん たまねぎ さやいんげん ハヤシルウ(コーンフラワー 砂糖 デキストリン 食塩 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 酵母エキスパウダー コーンスターチ 馬齢しょでん粉 発酵トマトエキスパウダー 食用植物油脂 香辛料 ガーリックパウダー カラメル色素 ピロリン酸鉄 香料) 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) 赤ワイン 酒 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	

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 金	629	牛乳						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			
								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			
								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							切干大根 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)) 豚肉 たまねぎ 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】 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		
11 月	593	ごはん 牛乳						豚肉 いわしミンチ 大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】食塩) たまねぎ さやいんげん にんにく しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 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		
								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		
	1.4							鶏肉 キャベツ にんじん 根深ねぎ チンゲンサイ 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 三温糖 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		

△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

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 火	608	ごはん 牛乳						境港サーモン【さけ】 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 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) 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))	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		
								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		
								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 水	616	ごはん 牛乳						鶏肉 酒 ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 本みりん テンメンジャン(味噌【大豆】 米こうじ 食塩 砂糖 植物油脂 (ごま油【ごま】なたね油) 醤油【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		
								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		
								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		
								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		

除去食：鶏卵の除去

スーミータン  
(たまごとコーンの  
スープ)

○

○

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 木	644	ごはん 牛乳						○ はまち角切澱粉付(ぶり 馬鈴薯でん粉) 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 いりごま すりごま	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		
								○ キャベツ こまつな にんじん 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		
	1.9							鶏肉 さつまいも にんじん だいこん ごぼう 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		
									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		
15 金	622	ごはん 牛乳						☆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		
								キャベツ にんじん 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 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	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							豚肉 にんじん たまねぎ きのこと水煮(しいたけ えのき茸 しめじ えりんぎ クエン酸) じゃがいも ほうれんそう にんにく 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)												
18 月	590	ごはん 牛乳  ウインナーの ゆかり揚げ					△	☆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)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 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) 米油  △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	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 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】	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	
									○	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)) だいこん えのきたけ 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  △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	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 火	619	ごはん 牛乳					○	まさば【さば】 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)	食べられる				
								さばの カレーしょうゆ焼き	○	ほうれんそう キャベツ にんじん 刻みたくあん(塩押し大根 ぶどう 糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢) こいくちしょうゆ【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	
1.9	根菜のみそ汁	○	鶏肉 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 ごぼう 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	配膳しない	代替食持参しない								
					弁当持参する								
20 水	639	ごはん 牛乳	△	△	△	△	☆ポテトとお米のささみカツ(鶏肉(ささみ)【鶏肉】 ポテトフレーク 米 粉フレーク 食塩 香辛料(ブラックペパー) でん粉(とうもろこし) 植 物繊維 酵母エキス 砂糖 植物油(なたね油 パーム油) 粉末状大 豆たん白【大豆】 香辛料(ペパー) 加工でん粉 増粘剤(加工でん 粉)) 米油	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				
							※ポテトとお米のささみカツは、小麦、卵、乳、豚肉、ごまを含む他製 品と同一ラインで製造		代替食持参する				
1.7	ポークビーンズ	△	△	△	△	△	ブロッコリー キャベツ にんじん 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) 食塩	食べられる					
							配膳しない	センター除去食を食べる					
1.7	ポークビーンズ	△	△	△	△	△		豚肉 だいこん 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) 蒸し大豆【大豆】 にんじん 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) 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)) 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 三温糖	食べられる				
							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)											
21 木	582	ねぎ入り玉子焼き ※ 除去食できません	○				○	☆厚焼玉子(白ねぎ入)(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 醤油 【小麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋白加水分解物 醸造酢 コーン スターチ)	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	
21 木	582	キャベツの酢の物					○	きゅうり にんじん 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)) 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		
										代替食持参しない		
											弁当持参する	
21 木	1.9	長いもの含め煮					○	鶏肉 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) ながいも(生) だいこん に んじん こんにゃく たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 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	
								※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 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場製造				

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)										
22 金	637	牛乳	しょうけめし					○ごはん 鶏肉 にんじん ごぼう 干しいたけ わらび水煮(わらび酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒	食べられる	センター除去食を食べる	
			いわしの梅煮					○☆いわし梅煮(いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯でん粉 梅肉 食塩)  ※いわし梅煮は、さけ、さば、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	
			のりあえ					○こまつな はくさい にんじん 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖  △印の対応はできません → ※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 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取	食べられる	センター除去食を食べる	
			除去食：もみじ麩の除去 もみじ麩のすまし汁 △印の対応はできません →					○紅葉麩スライス(小麦グルテン【小麦】 もち粉調製品 食塩 ベニコウジ色素 クチナシ黄色素 クチナシ青色素) 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 葉ねぎ カットわかめ(わかめ 食塩) だし昆布 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  △印の対応はできません → ※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	
2.3		さつまいもと栗のタルト					☆お米de国産さつまいもと栗のタルト(さつまいもペースト 豆乳【大豆】 砂糖 ショートニング 米粉 くり コーンフラワー 水溶性食物繊維 植物油 加工デンプン 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 増粘剤(キサンタンガム))	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)											
25 月	623	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 加工デンプン 炭酸カルシウム セルロース ピロリン酸第二鉄) だいこん 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	
										配膳しない	代替食持参しない	
											弁当持参する	
		フレンチサラダ						○ キャベツ チンゲンサイ にんじん 米油 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	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	
	1.8	秋野菜の ミネストローネ						△ ベーコン(豚ばら肉【豚肉】 食塩 砂糖 香辛料(ペパー オニオンパウダー ジンジャー)) にんじん 米粉マカロニ(米粉) れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) エリンギ 蒸し大豆【大豆】 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) 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 白ワイン	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	
		△印の対応はできません	△	△			△	※ベーコンは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、もも、りんご、ごまを含む他商品と同一ラインで製造 ※米粉マカロニは、小麦を含む他商品と同工場製造				

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)											
26 火	596	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】 醃酵調味料) 米油  ※アジの竜田揚げは、イカ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
	ごはん 牛乳	赤しそあえ						○ にんじん 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) 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		
	1.4	里いものそぼろ煮						○ 鶏肉 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) さといも こんにやく 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	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)										
27 水	663	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	
		いかのマリネ  △印の対応はできません			△	△		いか キャベツ みずな カットわかめ(わかめ 食塩) 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  ※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	
		浜のめぐみカレー						○ 豚肉 さつまいも 根深ねぎ にんじん ぶなしめじ しょうが カレーフ레이크(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) 酒 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)	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)														
28 木	623	鮭団子のピリ辛炒め					○	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 たまねぎ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) こまつな 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)) 馬鈴薯澱粉 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造	/	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	
	ごはん 牛乳	りんご						りんご 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
1.8	豆乳みそ汁						△	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)) だいこん はくさい にんじん 根深ねぎ 豆乳【大豆】 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】 △印の対応はできません ※大豆ペーストは、やまいも、小麦、乳、鶏肉、豚肉、りんご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
29 金	587	焼き肉					○	牛肉 豚肉 キャベツ にんじん ピーマン にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 味噌【大豆】 本みりん 酒 三温糖 米油 馬鈴薯澱粉	/	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
											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
	ごはん 牛乳	ブロッコリーの香りあえ						○	だいこん ブロッコリー いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【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
1.7	いももちスープ						△	いも団子(馬鈴薯 馬鈴薯でん粉 食塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄) にんじん りょくとうもやし 根深ねぎ きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) 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 △印の対応はできません ※いも団子は、えび、豚肉、小麦、いか、牛肉、さば、大豆、鶏肉、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、りんごを含む他商品と同工場で製造	/	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