

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。
1月分 詳細献立表		児童・生徒氏名	
		連絡先	【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	保護者氏名	
提出締め切り	12月10日(火)		

※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	
7 火	621	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(加工デンプン タマリンドシードガム) 着色料(カラメル色素) 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商品と同工場で製造	食べられる	配膳しない	
		焼き豚サラダ △印の対応はできません		△	△			△	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) ブロッコリー にんじん キャベツ 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 ※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	食べられる	配膳しない
	1.8	七草の豆乳スープ						○	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)										
8 水	647	豆腐ハンバーグ おろしソース						☆うす味豆腐ハンバーグ(たまねぎ 豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 おから【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 植物油 にんじん 砂糖 食塩 水溶性食物繊維 小麦不使用しょうゆ【大豆】 酵母エキス にんにくペースト 液状混合調味料 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン 炭酸カルシウム 凝固剤 ピロリン酸第二鉄 安定剤(グァーガム)) 大根 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 本みりん 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	
										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	
								キャベツ にんじん とうもろこし コーンクリーミードレッシング(食用植物油 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) 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	
								豚肉 ごぼう にんじん さといも ほうれんそう たまねぎ むき枝豆【大豆】 にんにく 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) 米油	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)										
9 木	605	ごはん 牛乳						○ 鶏肉 豚肉 たまねぎ 味噌【大豆】 ひじき 馬鈴薯澱粉 おから【大豆】 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	センター除去食を食べる	
									配膳しない	代替食持参する	
									食べられる	センター除去食を食べる	
								○ だいこん にんじん きゅうり うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米 酢 食塩	配膳しない	代替食持参する	
								○ 白玉もち(もち米 加工でん粉 トレハロース 酵素【大豆】 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)) 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)) みつば 干しいたけ 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) こいくち しょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 食塩	配膳しない	センター除去食を食べる	
	2.0								代替食持参する	代替食持参しない	
									弁当持参する		
10 金	630	ごはん 牛乳						○ 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	センター除去食を食べる	
									配膳しない	代替食持参する	
									食べられる	センター除去食を食べる	
								○ 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] △ ※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	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	
								△ 呉汁 △ ※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	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	
	1.8							☆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)										
14 火	626	揚げオムレツ 甘酢ソースがけ ※ 除去食できません	○				○	☆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) 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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) 酒 食塩 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) 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		
								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		
14 火	2.3	小松菜のおかかあえ					○	キャベツ こまつな かつお削りぶし(かつおのふし) 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		
								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		
15 水	620	さんまの煮付け					○	☆さんま生姜煮(さんま 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯 でん粉 生姜 食塩) ※さんま生姜煮は、さば、さけ、ごまを含む他商品と同工場で作製	食べられる		
								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		
15 水	1.9	白菜の白あえ					○	はくさい ほうれんそう むき枝豆【大豆】 白あえの素(豆腐【大豆】 植物油脂 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) こんにゃく 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		
								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		
15 水	1.9	浜のいも汁						鶏肉 さつまいも にんじん だいこん ぶなしめじ 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		
								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)											
16 木	600	豆乳コーン クリームコロッケ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△	△	○	☆豆乳コーンコロッケ(とうもろこし 豆乳【大豆】 コーンペースト 植物 油脂【大豆】 小麦粉【小麦】 コーンスターチ 砂糖 ゼラチン【ゼラチン】 食塩 麦芽糖 ぶどう糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 酵母エキス パウダー たん白加水分解物 オニオンエキスパウダー 食用パーム油 香辛料 パン粉【小麦 大豆】なたね油 粉末水あめ 大豆粉【大豆】 粉末状大豆たん白【大豆】 加工デンプン 増粘剤(メチルセルロース) 増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 乳化剤 ベーキングパウダー 香料) 米油 ※豆乳コーンコロッケは、えび、かに、くるみ、卵、乳、アーモンド、いか、牛 肉、ごま、さけ、さば、バナナ、豚肉、やまいも、りんご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		
									配膳しない	弁当持参する		
	2.0	海藻サラダ △印の対応はできません			△	△		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)) チンゲンサイ だいこん 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) 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 ※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	
									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		
		白ねぎのポトフ △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)) キャベツ 蒸し大豆【大豆】 にんじん じゃがいも 根深ね 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) 食 塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ※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	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		
		赤しそふりかけ						☆赤しそふりかけ(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 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		
									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)										
17 金	647	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		
	647	ごはん 牛乳						だいこん 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)) きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) すりごま いりごま 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 米油 ※きくらげ水煮は、りんごを含む他商品と同工場製造	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		
	2.1							○鶏肉 焼き豆腐(大豆【大豆】凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】) にんじん こんにゃく 根深ねぎ ごぼう こまつな まいたけ 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 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)											
20 月	598	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												
598	牛乳						○ ☆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	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	牛乳	△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												
1.5	牛乳							○ 牛肉 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 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) 根深ねぎ さやいんげん 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 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】 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)										
23 木	687	大豆と豆腐のフライ ※ 除去食できません					○	☆大豆と豆腐のフライ(豆腐【大豆】 魚肉すりみ(いとより 砂糖) 大豆【大豆】 たまねぎ にんじん なたね油 乾しいたけ 粉状大豆たん白【大豆】 しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 米発酵調味料 食塩 カツオブシエキス ぶどう糖 パン粉【小麦】 加工米粉(うるち米) あおさ増粘剤(加工デンプン))	食べられる		
		なしときゅうりの角切りポテトサラダ						二十世紀梨ダイスカット(二十世紀梨 酸化防止剤(ビタミンC)) じゃがいも まるごと野菜ミックス(にんじん とうもろこし いんげん) きゅうり コーンクリームドレッシング(食用植物油 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) 食塩 こしょう	食べられる		
	1.6	白ねぎキーマカレー					○	鶏肉 たまねぎ 根深ねぎ トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) にんじん こまつな しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 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) 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) 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)) 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) 食塩	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)										
24 金	601	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	
		さかい海せんとちくわのかき揚げ						蒸し大豆【大豆】 さつまいも 根深ねぎ いか ちくわスライス(魚肉(すけそうだら 南だら ホキ えそ いとよりだい ほっけ ぐち たちうお ひいらぎ ひめじ しろかねだい はも さっぱ きんときだい くらさぎ にしん) でん粉 みりん 食塩 砂糖 植物油 調味料(アミノ酸等)) ひきわり納豆【大豆】 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	
		浜キャベツのごまあえ						○キャベツ りよくともやし 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	
	2.2	体よろこ豚汁						豚肉 こんにやく にんじん 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油) トレハロース 豆腐用凝固剤) だいこん 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】 しょうが	食べられる	センター除去食を食べる	
27 月	597	いただき						○☆ののこめし(米 油揚げ【大豆】 人参 牛蒡 椎茸 砂糖 醤油【大豆 小麦】 塩 風味調味料(煮干しいわし粉末 かつお節粉末 煮干いわしエキス かつおエキス 昆布エキス 酵母エキス 発酵調味料 調味料(アミノ酸等))	食べられる	センター除去食を食べる	
		鶏肉と青パパイアの炒め煮						○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) 青パパイアカット(青パパイア) にんじん チンゲンサイ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん 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) 食塩 馬鈴薯澱粉 ごま油【ごま】	食べられる	センター除去食を食べる	
		△印の対応はできません	△	△	△	△	△	※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 ※青パパイアカット、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	代替食持参する	
	3.1	さとうさんの豆腐とわかめのみそ汁						木綿豆腐(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】) わかめ たまねぎ えのきたけ にんじん 葉ねぎ 味噌【大豆】 だしパック中厚削り(そうだがつお)	食べられる	センター除去食を食べる	
		スイートポテト						☆お米deスイートポテト(さつまいもペースト 砂糖 乾燥マッシュポテト ショートニング たん白加工品【大豆】 米粉 水溶性食物繊維 食塩 安定剤(カドラン) 炭酸カルシウム 香料 pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素)	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 火	629	ポークウインナー △印の対応はできません	△	△				☆ポークウインナー(豚肉【豚肉】 でんぷん(馬鈴薯 とうもろこし) 食塩 砂糖 香辛料) 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)) 三温糖 赤ワイン ※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦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	
		おからサラダ					○	ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) おから【大豆】 だいこん チンゲンサイ 三温糖 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 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	
	1.9 体ぽかぽか サーモンシチュー △印の対応はできません						△	さけ角切り【さけ】 にんじん キャベツ 根深ねぎ さつまいも パセリ にんにく 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 酒 ※さけ角切りは、えび、小麦、いか、さば、大豆、ごま、魚卵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	

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)										
29 水	641	せいごフライ らっきょうタルタル △印の対応はできません						すずき 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 たまねぎ 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) あおさ 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) ※あおさは、えび、さば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	
	1.5	ごはん 牛乳						かぶ キャベツ にんじん 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) 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
配膳 しない	代替食持参する										
								鶏肉 だいこん 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 さとも だしパック中厚削り (そうだがつお) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩 本みりん ごま油【ごま】	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										

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 木	601	牛乳						ごはん 境港サーモンフレーク(ぎんざけ【さけ】 食塩) じゃがいも とうもろこし ぶなしめじ にんにく 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】 酒 本みりん 食塩 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	
									食べられる		
								☆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	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
										食べられる	
								○ 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	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	
								春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 鶏肉団子(若鶏肉(もも)【鶏肉】 玉葱 馬鈴薯澱粉 青葱 生姜汁 しょうゆ【大豆】 食塩 こしょう) りよくとうもやし まいたけ にんじん なら 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	配膳しない	センター除去食を食べる	
								※鶏肉団子は、小麦、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを含む他商品と同工場で製造		代替食持参する	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
										食べられる	
								☆二十世紀梨ゼリー(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))	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	
31 金	618	ごはん 牛乳						☆オールポークメンチカツ(豚肉【豚肉】 玉葱 食塩 砂糖 胡椒 ナツメグ 馬鈴薯澱粉 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 とうもろこし澱粉 植物性たん白【大豆】 植物性油脂(菜種)) 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	
								※オールポークメンチカツは、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む他商品と同工場で製造		弁当持参する	
										食べられる	
								○ ブロッコリー キャベツ 塩昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】) たんぱく加水分解物 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等) いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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	
										代替食持参しない	
										弁当持参する	
										食べられる	
								○ かに棒くずれ(紅ずわいがに【かに】 食塩 グルタミン酸ナトリウム) 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 にんじん 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ 食塩) 味噌【大豆】	配膳しない	センター除去食を食べる	
								※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		代替食持参する	
								※煮干しには、マイワシ、ウルメイワシが混ざることがある		代替食持参しない	
										弁当持参する	