

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。
2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	1月17日(金)		

※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
										配膳しない	配膳しない	
3 月	609		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	センター除去食を食べる	
			菜の花ごまあえ						○ なばな はくさい 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	
			ふんわりツミレとたっぷり野菜のみそ汁							いわしミンチ 根深ねぎ にんじん だいこん しょうが えのきたけ さつまいも 馬鈴薯澱粉 食塩 酒 味噌【大豆】 大豆ペースト【大豆】 煮干し(カタクチイワシ 食塩)	食べられる	センター除去食を食べる
	1.8	ごはん 牛乳						※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 ※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 ※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	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)										
4 火	630	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	
		ハムステーキ	△	△	△	△	☆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	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	
	△印の対応はできません				※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				
	2.3	白菜のクリームスープ					豚肉 蒸し大豆【大豆】 たまねぎ にんじん はくさい パセリ 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	食べられる	センター除去食を食べる		
		ポテトサラダ					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 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)) 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	センター除去食を食べる		
								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)										
5 水	643	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											
2.2	納豆あえ						○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	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											
2.2	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】 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											
6 木	656	ごはん 牛乳					鶏肉 生姜 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 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											
1.9	カリフラワーの 中華サラダ						カリフラワー チンゲンサイ とうもろこし にんじん ひじき 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	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											
1.9	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) にんじん 根深ねぎ たら Kimchi(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											
								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	601	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">除去食：チーズの除去</div> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">みなとまちこちゃんもほれる境港サーモンの色どりグラタン</div> △印の対応はできません						境港サーモンフレーク(ぎんざけ【さけ】食塩) 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 くろ さぎ にしん) 根深ねぎ エリンギ じゃがいも 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) 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 ※ちくわスライスに使用している原料には、えび、かにを食べている魚を含む	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
		フルーツあえ						ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン(水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料) 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	代替食持参する	代替食持参しない	弁当持参する
		キャベツのコンソメスープ						○ 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)) キャベツ さやいんげん にんじん 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 こしょう うすくちしょうゆ【小麦大豆】三温糖 △印の対応はできません	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)										
10 月	628	春巻 ※ 除去食できません △印の対応はできません			△	△		☆肉春巻(豚肉【豚肉】 小麦粉【小麦】 キャベツ にんじん たまねぎ しょうゆ【小麦 大豆】 油脂加工品 粉末水あめ ラード【豚肉】 でん粉 はるさめ 香味油 ショートニング 植物油脂 しいたけエキス パウダー 大豆粉【大豆】 ポークエキス【豚肉】 砂糖 コーンフラワー 食塩 酵母エキス しょうがペースト 亜鉛含有酵母 酵母エキスパウダー たん白加水分解物 香辛料 加工でん粉 ピロリン酸鉄) 米油 ※春巻は、えび、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	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					もやし のナムル ※きくらげ水煮は、りんご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
	1.9	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) 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 にら 酒 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 ※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	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 水	663	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										
	663							○キャベツ ほうれんそう とうもろこし 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		
	1.7	ごはん 牛乳						豚肉 たまねぎ さといも ごぼう 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)) 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		
	1.7			○	○			☆新お米のムース(乳又は乳製品を主要原料とする食品【卵 乳】 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム【乳】 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料【卵 乳 大豆】 乳化剤【大豆】 リン酸塩(ナトリウム) 安定剤(加工デンプン) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 水あめ 加糖卵黄【卵】)	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)									
13 木	627	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】 パレイショでん粉 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	
		ブロッコリーの イタリアンサラダ △印の対応はできません △ △ △					△	ブロッコリー にんじん 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)) きゅうり イタリアンドレッシング(食用植物油 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) 三温糖 食塩 ※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	
	1.7	大根の ミネストローネ						豚肉 ぶなしめじ だいこん にんじん 蒸し大豆【大豆】 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 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	586	ガパオライス						豚肉 大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】 食塩) にんじん ピーマン たまねぎ にんにく ごま油【ごま】 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 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)) 食塩 こしょう 馬鈴薯澱粉 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
		りんご						りんご 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	
									配膳しない	代替食持参しない	
	1.6	春雨と豆腐ちくわのスープ						豆腐ちくわ(もめん豆腐【大豆】 魚肉(スケソウ) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料(味醂) 昆布エキス 酵母エキス) 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) 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん はくさい いら 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 こしょう レモン果汁(レモン 香料)	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	
										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 月	602	じゃころつけ ※ 除去食できません					○	☆これがみなとのじゃころつけ(ばれいしょ 玉ねぎ ちりめんじゃこ しょうゆ【小麦 大豆】発酵調味料 砂糖 植物油脂【大豆】魚介エキス 昆布エキス【小麦】パン粉【小麦 大豆】小麦粉【小麦】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	
							○	こまつな はくさい 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	
		ごはん 牛乳					○	鶏肉 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)) たまねぎ にんじん 根深ねぎ 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】酒 三温糖 味噌【大豆】ごま油【ごま】馬鈴薯澱粉 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	
18 火	619	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	
		鶏肉とさつまいもの 甘辛					○	鶏肉 馬鈴薯澱粉 さつまいも 米油 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	
	キャベツと大根の 赤しそあえ					○	だいこん にんじん キャベツ 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	もずくのすまし汁					○	洗いもずく(もずく pH調整剤) にんじん 干しいたけ ほうれんそう 根深ねぎ 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) 馬鈴薯澱粉 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	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			△	△	※もずくはえび、かにが混ざる漁法で採取			

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 水	632	境港サーモンの 西京焼き						○ 境港サーモン【さけ】 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 漂白剤漂白剤(次亜硫酸ナトリウム)) 味噌【大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖酒	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	
		ごはん 牛乳						○ キャベツ ブロccoli 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】	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	
	1.9	肉じゃが						○ 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく 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)枝豆【大豆】 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※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	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	
20 木	619	ハンバーグ おろしソース						○ ☆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 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	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						○ こまつな 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】	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	
	2.0	切干大根のみそ汁						切干大根 さつまいも 鶏肉 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	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)									
21 金	648	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 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	
		ごぼうサラダ						きゅうり ごぼう 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 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	
	2.1	ごはん 牛乳	ポパイカレー					○ 牛肉 たまねぎ にんじん エリンギ ジャがいも ほうれんそう トマト 水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) 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) 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)	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 火	606	さばのみそ煮 △印の対応はできません						☆さばの味噌煮(さば【さば】 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料 でん粉) △※さば味噌煮は、小麦、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	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
								なめこ 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)) 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) 酒 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
	1.9	ワインゼリー					☆ワインゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ワイン ぶどう糖 デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 ブドウ色素)	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	
26 水	592	ちくわの磯辺揚げ △印の対応はできません						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 ※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	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
									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製造	食べられる	配膳しない
	1.8	けんちんうどん 除去食：うどんの除去					うどん【小麦】 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 だいこん ごぼう 干しいたけ しょうが 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】 酒 本みりん 食塩 米油 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	

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 木	581	ごはん 牛乳 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 蛋白質加水分解物 醸造酢 コーンスターチ)	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) れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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 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					
	2.0	長いものみそ汁						長いも(生) にんじん はくさい 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) 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	
28 金	679	ごはん 牛乳 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】 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料) 米油 ※真いわし竜田揚げは、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	
							○	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) 米酢 うすくちしょうゆ【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	
	1.4	さつまいもの 含め煮					○	鶏肉 さつまいも 油揚げ(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】 植物油) 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 こんにゃく ぶなしめじ 枝豆【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ※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	