

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。
7・8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	6月14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)	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)		
1 月	ごはんと牛乳	599	かぼちゃフライ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△	△	○ ☆カボチャひき肉フライ(かぼちゃ たまねぎ 豚肉【豚肉】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 でん粉【大豆】 パン粉【小麦】 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物【小麦】 ウスターソース【大豆 りんご】 香辛料 小麦粉【小麦】 植物油脂 デキストリン 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 着色料) 米油 ※カボチャひき肉フライは、えび、かに、卵、乳成分を含む他製品と同工場で製造	食べられる	センター除去食を食べる	
			たこのマリネ					たこ きゅうり チンゲンサイ 海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか) 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))	食べられる	センター除去食を食べる	
		1.9	カレースープ △印の対応はできません	△	△		△	○ 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) たまねぎ なす にんじん とうもろこし エリンギ 蒸し大豆【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) 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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) ※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	

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)										
2 火	601	ごはん 牛乳						境港サーモン【さけ】 食塩 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		
食べられる	センター除去食を食べる										
601	ごはん 牛乳	ゴージャチャンプルー					○	木綿豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】) 豚肉 にんじん キャベツ にがうり こまつな 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 食塩 米油 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		
									代替食持参しない		
食べられる	センター除去食を食べる										
1.5	1.5	味付けもずく					○	☆味付もずく(もずく 醤油【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス(魚 介類) 鰹エキス【小麦】 蜂蜜 発酵調味液 酵母エキス 魚醤(魚介 類) 昆布エキス 椎茸エキス)	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		
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						※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)	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	
	エネルギー(kcal)								塩分(g)			
3 水	600	ごはん 牛乳 タコライス						大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】食塩) 豚肉 たまねぎ にんじん さやいんげん にんにく 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(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 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) 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				
									食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる	
								☆カットコーン(とうもろこし)			代替食持参する	
											代替食持参しない	
											弁当持参する	
4 木	580	ごはん 牛乳 鶏の照り焼き						鶏肉 きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) にんじん りょくとうもやし 根深ねぎ たけのこ水煮(たけのこ 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 ※たけのこ水煮、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				
									食べられる	配膳しない	センター除去食を食べる	
								ポークハム(豚肉【豚肉】) でんぷん(馬鈴薯 トウモロコシ) 食塩 水飴 香辛料) ピーマン だいこん にんじん 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】 三温糖 すりごま いらごま 食塩 ※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			代替食持参する	
											代替食持参しない	
											弁当持参する	
4 木	1.6	ごはん 牛乳 キャベツのみそ汁						キャベツ たまねぎ にんじん 葉ねぎ 厚揚げ(豆乳【大豆】) でんぷん ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) 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				
									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)										
5 金	612	ごはん 牛乳						○ まさば【さば】 白みそ(米 大豆【大豆】 食塩 水あめ(コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘藷澱粉) 酒精 調味料(アミノ酸等) ビタミンB2 漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)) 味噌【大豆】 酒 三温糖 本みりん 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		
								○ きゅうり こんにゃく とうもろこし キャベツ 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) 米酢 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										
	代替食持参する										
	代替食持参しない										
								○ 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)) オクラ にんじん えのきたけ 根深ねぎ 昆布だしパック 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 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		
	1.6							☆七夕デザート(レモンゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 レモン果汁 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄ナトリウム 香料) グレープゼリー(ぶどう果汁 ビタミンC クチナシ赤色素) モチーフ(うんしゅうみかん果汁 水あめ 粉末油脂 寒天 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) カロチノイド色素))	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		

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 月	645	牛乳						ごはん もち玄米	食べられる					
								<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△印の対応はできません</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	☆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) 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	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		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△印の対応はできません</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	※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														
代替食持参する														
	1.9							切干大根 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)) キャベツ にんじん ごまドレッシング(食用植物油【ごま 大豆】 砂糖 醤油【大豆】 醸造酢 ごま【ごま】 デキストリン 食塩 加工デンプン 酵母エキス 増粘多糖類 香辛料) 食塩	食べられる					
								<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△印の対応はできません</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	鶏肉 たまねぎ なす ブッキーニ にんじん にんにく 米油 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) 三温糖 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) 赤ワイン 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		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△印の対応はできません</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	☆ゴマなしミニフィッシュ(カタクチイワシ 砂糖 澱粉分解物 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														
代替食持参する														
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△印の対応はできません</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">△</div>	※カタクチイワシは、えび、かにを食べています	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														

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 火	585	チンジャオロースー						牛肉 豚肉 ピーマン 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) しょうが 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 米油 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	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
		枝豆の塩ゆで						枝豆【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
	1.8	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">除去食：鶏卵の除去</div> <div style="border: 2px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">かき玉スープ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">△印の対応はできません</div>					鶏卵 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)) にんじん えのきたけ 葉ねぎ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩  ※もずくはえび、かに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	
10 水	642	はまちの揚げがらめ						○ 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	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
		納豆あえ						○ ひきわり納豆(大豆【大豆】 納豆菌) 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
	1.6	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">いももちのすまし汁</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;">△印の対応はできません</div>					○ いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 マッシュポテト 食塩 グルコマンナン) 鶏肉 にんじん 根深ねぎ カットわかめ(わかめ 食塩) だいこん 昆布だしパック 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  ※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)										
11 木	A : 630 B : 630	牛乳	枝豆ごはん					○ ごはん むき枝豆【大豆】 にんじん うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒 本みりん 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
			肉団子					☆うす味たれ付肉団子(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(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
			キャベツの白あえ					○ キャベツ こまつな にんじん 白あえの素(豆腐【大豆】 植物油 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) 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 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
			かぼちゃのみそ汁					かぼちゃ 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)) たまねぎ 根深ねぎ ぶなしめじ 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
			セレクトデザート A : 夏みかんゼリー					☆国産夏みかんゼリー(なつみかん果汁 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム)	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
			△	△		△	※国産夏みかんゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同工場 で製造				
	A:2.3 B:2.3		セレクトデザート B : 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	

日 曜	(小学校中学年)	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
	エネルギー(kcal)								塩分(g)		
12 金	635	さわらの ラビゴットソース						さわら 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油 ミックスベジタブル(とうもろこし にんじん たまねぎ) 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) パセリ 米油 三温糖 米酢 つぶ入りマスタード(からし 醸造酢 はちみつ コーン油 リンゴ濃縮果汁【りんご】 食塩 D-ソルビトール クエン酸 キサンタンガム) 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	
12 金	ごはん 牛乳	フレンチサラダ						だいこん きゅうり チンゲンサイ コーンクリーミードレッシング(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) 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	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) じゃがいも 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) 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	
			△	△			△	※ポークウインナーは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、りんご、もも、ごまを含む他製品と同一ラインで製造			

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	
16 火	628	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	
										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	
	ごはん 牛乳	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 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) 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) 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	
										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	
	1.5	ミネストローネ  △印の対応はできません	△	△				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 キャベツ 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 にんにく 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) 三温糖 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	
										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	
								※ベーコンは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、もも、りんご、ごまを含む他製品と同一ラインで製造			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 水	598	ごはん 牛乳						○ ☆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、イカを含む他製品を同一ラインで製造	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		
1.5								○ 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) うすくちしょうゆ【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		
								配膳しない	代替食持参しない		
1.5								○ 鶏肉 がんもどき(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【大豆】 植物油脂(なたね油) にんじん でん粉 米粉) なす たまねぎ にんじん こんにゃく かぼちゃ 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖 酒 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) 米油  ※がんもどきは、ごまを使用した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		
								配膳しない	代替食持参しない		
18 木	595	ごはん 牛乳						○ 牛肉 トビウオミンチ たまねぎ 蒸し大豆【大豆】 ピーマン 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】  △ ※トビウオミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他製品と同一工場製造	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		
1.3								○ みかんシロップ漬け(みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸) りんごシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合異性化液糖 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC) 乳酸カルシウム) 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)	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		
1.3								○ 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)) 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん 根深ねぎ 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 こしょう	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		

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 / 火 27	651		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			
										食べられる	○	センター除去食を食べる	
			小松菜のナムル					○	りょくとうもやし だいこん こまつな いりごま 韓国ナムルドレッシン グ(醸造酢 食用植物油脂【ごま】 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 たん白 加水分解物【大豆 鶏肉 豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 にんに く 香味食用油 いりごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 調 味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム) 食塩	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	
	1.9		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 キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ネギ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキ ス) 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】  ※キムチは、ごまを含む他製品と同工場で製造	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	
28 水	627		さばの塩焼き						☆塩鯖(さば【さば】 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	
			千草あえ					○	ポークハム(豚肉【豚肉】 でんぷん(馬鈴薯 トウモロコシ) 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	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	△	△			△				代替食持参する	
												代替食持参しない	
												弁当持参する	
	2.2		なすのみそ汁						鶏肉 なす 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) 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】	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)										
29 木	603	ごはん 牛乳						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 食塩 清酒 砂糖 酵母エキス) 米油 れんこん水煮(れんこん 酸 化防止剤(ビタミンC)) にんじん 根深ねぎ ピーマン にんにく 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)) 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) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 米油 馬鈴薯澱粉	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		
									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		
	1.9	韓国のり △印の対応はできません						☆韓式味付のり(乾のり ごま油【ごま】 食塩)  ※乾のりは、えび、かきの生息する海域で採取			

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)											
30 金	650	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			
		△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	配膳しない	センター除去食を食べる			
	コーンサラダ						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 醸造酢 砂糖 水あめ 食塩 果汁(レモン パインアップル) 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	センター除去食を食べる			
2.3	ごはん 牛乳	夏野菜の スタミナカレー					豚肉 若鶏レバーのしぐれ煮(鶏レバー【鶏肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 還元水あめ 砂糖 発酵調味料 しょうが トレハロース 増粘剤(加工デンプン) カラメル色素) じゃがいも たまねぎ にんじん むき枝豆【大豆】 トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) にんにく 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) すりおろしりんご(りんご【りんご】 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) 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	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			