

令和7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。
9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	7月10日(木)					

※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)										
1 月	599	鮭の塩こうじ焼き △印の対応はできません						○ 鮭【さけ】 塩糀(米糀 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油	食べられる		
							△ ※鮭は、エビ、小麦、いか、さば、大豆、ごま、魚卵を使用した他製品 と同工場で製造	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			
	ごはん 牛乳	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			
								センター除去食を食べる			
1.9	豚 汁 △印の対応はできません					豚肉 だいこん にんじん ごぼう 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)) 根深ねぎ 大 豆ペースト【大豆】 ごま油【ごま】 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				
						△ ※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・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				

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	653	ごはん 牛乳	メンチカツ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△	○ ☆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 粉末状大豆たん白【大豆】 植物油脂(菜種)) 米油 ※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、ゴマを含む他商品と同一工場で製造		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										
	1.8	ごはん 牛乳	コーンと枝豆の サラダ					とうもろこし 枝豆【大豆】 キャベツ 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 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	
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	ごはん 牛乳	カレースープ	○ 鶏肉 にんじん オクラ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) じゃがいも 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) 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 ディル ナツメグ シナモン 唐辛子 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)					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)												
3 水	619	ごはん 牛乳	いわしのトマト煮					☆いわしのトマト煮(いわし トマトケチャップ 砂糖 本みりん たまねぎ トマトピューレー レモン果汁 米粉 食塩 ブラックペッパー) ※いわしのトマト煮は、さば、さけ、ごま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			
									2.0	里いもの含め煮			
	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									○牛肉 ごぼう にんじん さといも 昆布 だいこん こんにゃく 干ししいたけ 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 馬鈴薯澱粉 ※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													

△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 木	649	ごはん 牛乳						○ はまち角切りでんぷん付(はまち(いなだ) 馬鈴薯でん粉) 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 △ ※はまちの角切りでんぷん付は、えび、小麦、いか、さば、さけ、大豆、ごま、魚卵を含む他商品と同一工場で製造		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								○ ポークハム(豚肉【豚肉】) でん粉 食塩 砂糖 海藻ミネラル 香辛料(ペパー ナツメグ ローレル オニオンパウダー) 酵母エキス) ほうれんそう キャベツ にんじん いりごま 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、小麦、卵、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		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	586	なすの ジャージャー炒め					○	豚肉 なす 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) ピーマン しょうが 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)) 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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) 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							
			二十世紀梨							二十世紀梨 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								
	1.9			はるさめスープ					○	根深ねぎ りょくとうもやし にんじん 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉)チキンハム(鶏肉【鶏肉】 でんぷん(馬鈴薯 とうもろこし) 食塩 砂糖 香辛料) 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)) カットわかめ(わかめ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ※チキンハムは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同工場で製造 ※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										
		△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)										
8 月	605	ごはん 牛乳	ハムステーキ					☆荒挽ボロニアステーキ(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)	配膳しない	食べられる	
			△印の対応はできません	△			△	※荒挽ボロニアステーキは、小麦、卵、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		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	
			いかと海藻のサラダ					○	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) スルメイカ キャベツ とうもろこし 米油 米酢 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	配膳しない	食べられる
△印の対応はできません			△	△	※海藻サラダの海藻は、えび、かにの生息域で採取	センター除去食を食べる					
9 火	630	ごはん 牛乳	パンプキンスープ					豚肉 かぼちゃ たまねぎ エリンギ にんじん 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	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	
			鶏のから揚げ						鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	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				
9 火	1.6	ごはん 牛乳	おかかあえ					○こまつな キャベツ にんじん 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】	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	
			みそけんちん汁						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)) 刻み油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(なたね油) 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) ごぼう にんじん だいこん 干しいたけ 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 高野豆腐粉末(大豆【大豆】 炭酸カルシウム 塩化カルシウム) ごま油【ごま】	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					

日 曜	(小学校・中学校年 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 水	608	ごはん 牛乳	磯華玉子焼き ※ 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 生姜酢漬 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)【大豆】)	食べられる		
			フレンチサラダ						きゅうり だいこん とうもろこし みずな フレンチ白ドレッシング(食用植物油脂【大豆】 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 食塩 レモン果汁 増粘剤(キサンタン) 調味料(アミノ酸) 酸味料 香辛料抽出物 香料) 三温糖 こしょう 食塩	食べられる		
										食べられる		
	1.7		ハヤシシチュー						牛肉 たまねぎ じゃがいも ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) にんじん ぶなしめじ 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 馬鈴薯でん粉 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 食塩	食べられる		
										食べられる		
										食べられる		
11 木	610	ごはん 牛乳	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		
			キャベツの白あえ						キャベツ ほうれんそう 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		
										食べられる		
	1.5		じゃぶ汁						鶏肉 だいこん にんじん 刻み油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(なたね油) 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 根深ねぎ さつまいも 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		
										食べられる		
										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)										
12 金	647	境港サーモンの フレーク焼き						境港サーモン【さけ】 ミックスベジタブル(とうもろこし にんじん たまねぎ) 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) 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) 食塩 こしょう コーンフレーク(コーングリッツ 砂糖 麦芽エキス 食塩 ぶどう糖果糖液糖 ビタミンC 酸化防止剤(ビタミンE) 乳化剤【大豆】 ナイアシン 鉄 酸味料 ビタミンB2 ビタミンB1 ビタミンA ビタミンD)		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	△	※コーンフレークは、小麦を含む他製品と同工場で製造				
	ごはん 牛乳	チキンと砂丘らっ きょうのサラダ						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) とりにくほぐしみ(鶏肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス(玉ねぎ にんじん キャベツ) チキンエキス【鶏肉】 酵母エキス 安定剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸等)) だいこん にんじん 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		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	長いもごろごろ スープ						長いも キャベツ にんじん 根深ねぎ パセリ にんにく 米油 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	
	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									
20世紀梨ゼリー								☆新二十世紀なしゼリー(なしピューレー(鳥取県産二十世紀なし) 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))		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)											
16 火	593	ごはん 牛乳	にらポークの スタミナ炒め					○豚肉 にら たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) りよくとうもやし さやいんげん こいくちしょゆ【小麦 大豆】酒 三温糖 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	／	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	
	1.9	ごはん 牛乳	小松菜のごまあえ					○こまつな 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	／	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	
1.9	ごはん 牛乳	キムチスープ					○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)) 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 だいこん 根深ねぎ 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】 △※ノンフライつくねは、小麦、卵、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	／	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		
1.9	ごはん 牛乳	味付きのり					△味付きのりは、海老、鯖、小麦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	／	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		

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	660	ごはん 牛乳	さわらのムニエル 白ねぎタルタル						さわら 米粉(うるち米) 米油 根深ねぎ パセリ 米酢 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) 三 温糖 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										
			フルーツあえ						みかんシロップ漬け(みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミン C) 糖転移ビタミンP) 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 ピーセスシロップ漬(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)		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												
	1.3			豆乳みそスープ					刻み油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(なたね油) 豆腐用凝固剤(塩 化マグネシウム)) ほうれんそう にんじん たまねぎ きくらげ水煮 (きくらげ グルコノデルタラクトン) 豚肉 豆乳【大豆】 味噌【大豆】 三温糖 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 ごま油【ごま】 ※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													

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 木	626	牛乳	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	
											代替食持参する	代替食持参しない	弁当持参する	
	1.7	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	
											代替食持参する	代替食持参しない	弁当持参する	
	1.7	牛乳	あごちくわのサラダ					○	あごちくわ(飛魚 スケソウダラ イトヨリダイ 太刀魚)澱粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 発酵調味料(味醂) 調味料(アミノ酸等) キャベツ にんじん チンゲンサイ 米油 米酢 三温糖 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	
											代替食持参する	代替食持参しない	弁当持参する	
	1.7	牛乳	中華スープ					○	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)) 豚肉 根深ねぎ りょくとうもやし 干しいたけ にんじん にら 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	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	代替食持参しない	弁当持参する	
	1.7	牛乳	ヨーグルト		○				☆生乳ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌【乳】)	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	代替食持参しない	弁当持参する	
									※生乳ヨーグルトは、ゼラチンを含む他商品と同一ラインで製造					

日 曜	(小学校・中学生年) 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 金	655	ごはん 牛乳	はまちの利休揚げ						○ はまち こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 いりごま 米油	△	食べられる		
			たくあんあえ						○ こまつな にんじん キャベツ 千切だいこん漬(塩押しだいこん 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】 △ ※千切だいこん漬は、小麦含む他商品と同工場で製造	△	食べられる		
	1.8		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 パック中厚削り節(そうだがつお) 味噌【大豆】	△	食べられる		
22 月	615	ごはん 牛乳	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 粉) 米油	△	食べられる		
			大根の中華サラダ						りよくとうもやし チンゲンサイ だいこん ひじき ドレッシング塩中華 (水あめ 砂糖 醸造酢 食用植物油脂 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		
	1.5		マーボー豆腐						○ 豚肉 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) 乾燥唐辛子 酒精 酸化防止剤 (ビタミンC))	△	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 水	619		白ねぎドライカレー						鶏肉 根深ねぎ にんじん 大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】 食塩) 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 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 フェスグリーク 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 唐辛子 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) 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 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) 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							
	2.2	ごはん 牛乳	枝豆の塩ゆで						☆塩味えだまめ(えだまめ(大豆)【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							
2.2		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) ポークハム(豚肉【豚肉】 でん粉 食塩 砂糖 海藻ミネラル 香辛料(ペパー ナツメグ ローレル オニオンパウダー) 酵母エキス) たまねぎ にんじん 洗いもずく(もずく) 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) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※いも団子は、いか、豚肉、えび、小麦、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 ※ポークハムは、小麦、卵、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 ※もずくはえび、かにの生息する海域で採取		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								
2.2		味付き小魚						☆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) ※カタクチイワシは、えび、かにを食べており、またえび、かに、い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)											
25 木	600	ごはん 牛乳	さばの生姜煮					○	☆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 エデンプン 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))	配 膳 し な い	食べられる	
			△印の対応はできません		△				※さばの生姜煮は乳成分を含む他商品と同工場で製造		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		ほうれん草と 焼豚のごまマヨあえ					○	焼豚(豚もも肉【豚肉】 砂糖 粉あめ しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 しょうゆ加工品【小麦 大豆】 香辛料抽出物) ほうれんそう だいこ ん にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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 (加エデンプン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 三 温糖 食塩 米酢	配 膳 し な い	食べられる	
			△印の対応はできません	△	△				※焼豚は、乳成分、卵、牛肉、鶏肉、ゼラチン、りんご、ごまを含む他 商品と同一工場で製造		センター除去食を食べる	
	1.8		たまねぎのみそ汁						じゃがいも たまねぎ にんじん えのきたけ 葉ねぎ だしパック中厚 削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 本みりん	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	

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 金	601	ちくわの磯辺揚げ						焼きちくわ(魚肉(スケトウダラ) 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 魚介エキス 食塩 ソルビット 調味料(アミノ酸等) 保存料(ソルビン酸)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 あおさ(アナアオサ) 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										
	2.0	高野豆腐の卵とじ	○	○				刻み油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(なたね油) 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 高野豆腐(大豆【大豆】 豆腐用凝固剤 重曹 消泡剤製剤【大豆】) 根深ねぎ ごぼう にんじん 干しいたけ 鶏卵 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 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											

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 月	631	ハンバーグ アップルソース						☆うす味ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 砂糖 ぶどう糖 食塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト 小麦不使用しょうゆ【大豆】 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) 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 赤ワイン すりおろしりんご(りんご【りんご】 香料 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC)) 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									
	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										
	1.8	たっぷりキャベツの ポトフ						○	キャベツ にんじん 根深ねぎ じゃがいも 鶏肉 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									

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 火	627	ごはん 牛乳	いわしの竜田揚げ ※ 除去食できません					○ ☆真いわしの竜田揚げ(真いわし 馬鈴薯澱粉 小麦粉【小麦】 醤油【小麦 大豆】 発酵調味料) 米油 ※真いわしの竜田揚げは、イカを含む他商品と同一ラインで製造	食べられる	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	
			さやいんげんの きんぴら					○ 豚肉 ごぼう こんにゃく にんじん さやいんげん 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	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		呉 汁					にんじん 根深ねぎ 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) さつまいも 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】 ※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・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	
								△			

△印の対応はできません

△

△