

令和7年度 境港市学校給食センター		学校名・学年・組 児童・生徒氏名 連絡先	( )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。	
3月分 詳細献立表			-		
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	2月12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ひいたします。

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。 □(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) △: 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。 【 】: 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
2月	606 牛乳	ちらし寿司						○ ごはん ちらしづしの素(砂糖 にんじん 醸造酢【小麦】たけのこ れんこん 食塩 しょうゆ【小麦 大豆】かんぴょう 干しいたけ 鰹節エキス昆布エキス 釀造調味料 みりん)	食べられる / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	
								さわら 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 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 / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	
		さわらの西京焼き						○ ※さわらは、えび、小麦、いか、さば、さけ、大豆、ごま、魚卵を含む他製品と同工場で製造	食べられる / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	
			△印の対応はできません		△		△		食べられる / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	
		菜の花ののりあえ						○ キャベツ 菜の花 焼はしのり(乾のり) 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 / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	
			△印の対応はできません		△	△	△	※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取。 ※焼はしのりは、小麦、えび、大豆、鯖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 / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	
		豆腐のすまし汁						○ 鶏肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】澱粉(とうもろこし) 加工澱粉 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) たまねぎ にんじん きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) 根深ねぎ 本みりん だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】食塩	食べられる / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	
								※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 / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない / 配膳しない	

※3月2日の献立については、裏面に続きがあります。

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)								食べられる	センター除去食を食べる	
2月	606	牛乳	(小学生～中学2年生) ひなあられ	△	△	△	△	☆ひなあられ(もち米 砂糖 寒天 加工デンプン ベニコウジ色素 クチナシ色素)	配膳しない	センターケース食を食べる	代替食持参する
								※ひなあられは、乳、卵、小麦、えび、落花生、アーモンド、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、りんご、ゼラチン、魚介類を含む他商品と同一ラインで製造		代替食持参しない	
	2.8		(中学3年生) 卒業お祝いケーキ					☆お米deお祝いケーキ(豆乳【大豆】砂糖 加工油脂 米粉 いちごピューレー 水あめ いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 大豆粉【大豆】植物油 清涼飲料水 粉砂糖 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カーボラン、アルギン酸エステル) 乳化剤【大豆】炭酸カルシウム 膨張剤 セルロース ゲル化剤(加工デンプン 増粘多糖類) ビタミンC 安定剤(増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 酸味料 紅麹色素 香料 メリシ酸ナトリウム)	食べられる	配膳しない	弁当持参する
3火	655	ごはん 牛乳	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】でん粉 大豆粉【大豆】植物油脂 増粘剤(クーガム) pH調整剤 乳化剤) 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
			コールスロー					キャベツ みずな 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 ブルーンピューレ 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		センター除去食を食べる	
			さつまいも キーマカレー				○	鶏肉 大豆ミート(大豆【大豆】クエン酸鉄) さつまいも たまねぎ にんじん ほうれんそう しょうが トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) 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) 食塩 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 クミン フェネグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ シナモン フェンネル ジンジャー スターアニス ガーリック 甘草 クローブ サボリー ナツメグ ローレル オールスパイス オレガノ セージ タイム カルダモン アニスシード ガランガル キャラウェイ セロリーシード タラゴン ディル シード バジル パプリカ マジョラム マスタード メース ローズマリー) 酒		代替食持参する	
	1.7		△印の対応はできません	△				※大豆ミートは、小麦を含む他商品と同工場で製造	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
4 水	牛乳	小豆洗いごはん						ごはん 赤飯の素(あずき 食塩 塩化カルシウム) もち黒米	食べられる		
									センター除去食を食べる		
		ぬりかべ焼き						△ ※もち黒米は、小麦、大豆、ごま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	
		ぬらりひよんな サラダ						鶏肉 豚肉 たまねぎ 味噌【大豆】馬鈴薯澱粉 こうや豆腐粉末(大豆【大豆】炭酸カリウム 塩化カルシウム) 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	代替食持参する	
		△印の対応はできません						だいこん チンゲンサイ 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) たこ 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	配膳しない	代替食持参しない	
			△	△	△	△			弁当持参する		
		△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 ※たこは、小麦、乳、えび、いか、大豆、さば、鶏肉、豚肉、ごま、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	代替食持参する	
		除去食：ワンタンの除去						ぬらりひよんな サラダ	配膳しない	代替食持参しない	
									弁当持参する		
		一反木綿 キムチスープ						冷凍豆腐(豆乳【大豆】澱粉(とうもろこし) 加工澱粉 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) ワンタン(小麦粉【小麦】グルテン(小麦たん白)【小麦】食塩) にら 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) りょくとうもやし 三温糖 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】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	

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	センター除去食を食べる		
5木	603	ごはん 牛乳	鮭の塩麹焼き					○	鮭【さけ】 塩糀(米糀 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 米油  ※鮭は、いか、さばを使用した他製品と同一ラインで製造	配膳しない	代替食持参する	代替食持参しない
								○		配膳しない	弁当持参する	
								○	きゅうり はくさい にんじん 昆布 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩  ※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
				△	△			○		配膳しない	代替食持参しない	
	1.9	△印の対応はできません>	白ねぎとじゃがいも のそぼろ煮					○	鶏肉 じゃがいも にんじん 根深ねぎ こんにゃく がんもどき(豆腐【大豆】 植物油脂(なたね油) 粉状大豆たん白【大豆】 にんじん でん粉 砂糖 ぶどう糖 食塩) 大豆ミート(大豆【大豆】 クエン酸鉄) さやいんげん 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	配膳しない	センター除去食を食べる	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	
								△		配膳しない	弁当持参する	
								○		配膳しない	弁当持参する	
								△		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)	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		
6 金	620	牛乳	玄米入りごはん					ごはん もち玄米		食べられる						
										センター除去食を食べる						
			いわしの竜田揚げ <b>* 除去食できません</b>				○	☆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、いか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						
1. 4	1. 4		れんこんの きんぴら				○	豚肉 ごぼう こんにゃく にんじん さやいんげん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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						
			さといものみそ汁					さといも たまねぎ にんじん えのきたけ 葉ねぎ 刻み油揚げ(大豆【大豆】なたね油 大豆油【大豆】凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】) だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) 味噌【大豆】本みりん		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) 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	センター除去食を食べる	
9月	622 ごはん 牛乳	照り焼き花バーグ					○	☆うす味花型ハンバーグ(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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 酒 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	代替食持参しない	
									弁当持参する		
	2.0	千草あえ					○	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 オニオングパウダー) 酵母エキス) ほれんそう 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、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	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		
		なめこ汁					△	さつまいも にんじん 根深ねぎ だいこん 厚揚げ(豆乳【大豆】植物油(菜種) 加工澱粉(トウモロコシ キヤッサバ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) なめこ 大豆ペースト【大豆】だしパック中厚削り(そだががつおぶし) 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	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

△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
10 火	600	鮭とじやがいもの グラタン	△印の対応はできません	△	△	△	△	△	○	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	
	ごはん 牛乳	チキンサラダ	△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	
	1.9	白ねぎ コンソメスープ	△印の対応はできません	△	△	△	△	△	○	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) 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	センター除去食を食べる	
11 水	611	ホイコーロー	○					豚肉 酒 にら 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 キャベツ 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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) 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) 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
								※たけのこ水煮は、りんご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		
	ごはん 牛乳	ブロッコリー ナムル	○					ブロッコリー にんじん だいこん ドレッシング韓国ナムル(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 香味植物油 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	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		
1.9		白玉スープ	○					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)) きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) チンゲンサイ りょくとうもやし 刻み油揚げ(大豆【大豆】 なたね油 大豆油【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】 冷凍白玉(もち米粉 加工でん粉 トレハロース 酵素【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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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	
									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) 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	センター除去食を食べる	
12木	659 ごはん 牛乳	かどやさんの あじフライ ※ 除去食できません						○ ☆あじフライ(アジ 生パン粉【小麦 大豆】 小麦粉【小麦】 でん粉 小麦たん白【小麦】 食塩 コショウ) 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
		納豆あえ						○ 納豆【大豆】 キャベツ こまつな 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	
		のっぺい汁						○ 鶏肉 ごぼう にんじん 厚揚げ(豆乳【大豆】 植物油(菜種) 加工澱粉(トウモロコシ キヤッサバ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) 葉ねぎ さといも だいこん だしパック中厚削り(そなががつおぶし) だし昆布 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 馬鈴薯澱粉	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			
									食べられる	センター除去食を食べる				
13 金	600 ごはん 牛乳	甘酢チキン						○	☆米粉チキンカツ(鶏肉【鶏肉】うるち米 濃粉【大豆】食塩 植物油脂【大豆】こしょう 香辛料 砂糖 加工デンプン pH調整剤 トレハロース 調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 乳化剤) 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 米酢					
									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			
		ツナとらっきょうの サラダ							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) まぐろ水煮(きはだまぐろ でん粉 野菜エキス 食塩) キャベツ とうもろこし 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	センター除去食を食べる				
		もずくスープ						○	焼豚(豚肉【豚肉】砂糖 粉あめ しょうゆ【大豆 小麦】食塩 しょうゆ加工品【大豆 小麦】香辛料抽出物) もずく 冷凍豆腐(豆乳【大豆】濃粉(とうもろこし) 加工澱粉 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) 根深ねぎ 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					
			△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、ごまを含む他製品と同一工場で製造 ※もずくはえび、かにの生息する海域で採取					
		二十世紀梨 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))				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) 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	センター除去食を食べる					
16月	613	ごはん 牛乳	ねぎ入り たまご焼き ※除去食できません	○				○	☆厚焼玉子(ねぎ入)(鶏卵【卵】青ねぎ 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 コーンスターク)		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	
								○	鶏肉 蒸し大豆【大豆】こんにゃく にんじん さやいんげん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) ひじき こいくちしょうゆ 【小麦 大豆】三温糖 酒 食塩 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
			ひじきと大豆の 煮もの					○	豚肉 厚揚げ(豆乳【大豆】植物油(菜種) 加工澱粉(トウモロコシ キヤッサバ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) にんじん だいこん はくさい 葉ねぎ だしパック中厚削り(そなががつおぶし) 味噌【大 豆】酒		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		豚 汁						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
									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

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
17 火	650 ごはん 牛乳	浜っ子 ガパオライス						豚肉 いわしミンチ 大豆ミート(大豆【大豆】 クエン酸鉄) 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		配膳しない
									センター除去食を食べる		
		フルーツあえ						△※大豆ミートは、小麦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		
	1.5	豆乳 コーンスープ						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(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 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	
									食べられる	センター除去食を食べる		
18 水	646	めでたい 磯香焼き						まだい 食塩 酒 上新粉(うるち米) ポテトフレーク(馬鈴薯 グリセリン脂肪酸エステル ピロリン酸ナトリウム クエン酸) あおさ粉(乾のり) 米油  ※上新粉は、大豆、ごまを含む他製品と同工場で製造 ※ポテトフレークは、大豆を含む他商品と同工場で製造 ※乾のりは、エビ、カニが付着する可能性がある海域で採取	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
									配膳しない	弁当持参する		
		キャベツの 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	食べられる	センター除去食を食べる	代替食持参する	
									配膳しない	代替食持参しない		
		鶏団子と白菜の すまし汁					○	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) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】澱粉(とうもろこし) 加工澱粉 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) にんじん 葉ねぎ ごぼう はくさい だしパック中厚削り(そだががつおぶし) 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  ※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	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
									配膳しない	弁当持参する		
		豆乳ババロア						☆お米の豆乳ババロア(豆乳)みかん(豆乳加工品【大豆】水あめ砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳化剤【大豆】pH調整剤 セルロース ピロリン酸第二鉄 うんしゅうみかん果汁 みかん・シラップづけ 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ビタミンC 酸味料)	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
									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)									
23月 675	ごはん 牛乳	エコカップ焼き						☆グラタン5種の国産野菜(ショートニング 乾燥マッシュポテト 豆乳【大豆】おから【大豆】じゃがいも たまねぎ 米粉 にんじん スイートコーン 粉末水あめ ほうれんそう 水溶性食物繊維 植物油ソテーオニオン 食塩 砂糖 大豆粉【大豆】酵母エキス 香辛料 加工デンプン 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 安定剤(キサンタンガム))	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	
	1.6	皮付き野菜の ハヤシシチュー						とりにくほぐしみ(鶏肉【鶏肉】食塩 野菜エキス(たまねぎ 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)) おから【大豆】だいこん チンゲンサイ 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 三温糖	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	