

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)											
8 木	639	ごはん 牛乳	さばの味噌煮						☆さばの味噌煮(さば【さば】 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料 でん粉)		食べられる	
			△印の対応はできません	△				△ ※さば味噌煮は、小麦、乳成分を含む他商品と同工場で製造	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	代替食持参しない	
										弁当持参する	弁当持参する	
		ごはん 牛乳	千草あえ					○	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)) 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【ごま油】		食べられる	
			△印の対応はできません	△				△ ※チキンハムは、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	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	代替食持参しない	
										弁当持参する	弁当持参する	
	2.3	ごはん 牛乳	のっぺい汁					○	ごぼう 干しいたけ にんじん 木綿豆腐(大豆【大豆】 凝固剤) 葉ねぎ さといも だいこん だし昆布 だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) 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 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	代替食持参する	
										代替食持参しない	代替食持参しない	
	2.3	ごはん 牛乳	黒糖大豆						☆ころりん黒糖まめ(大豆【大豆】 黒糖)		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	代替食持参する	
									※ころりん黒糖まめは、ごま、アーモンドを含む他商品と同工場で製造	代替食持参しない	代替食持参しない	
										弁当持参する	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 金	616	ごはん 牛乳	松風焼き					○	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		
			紅白なます					○	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	食べられる		
	1.9		白玉雑煮					○	冷凍白玉(もち米粉 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 大豆油【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤【大豆】 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)) 三つ葉 えのきたけ 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】 本みりん 食塩	食べられる		
13 火	647	ごはん 牛乳	チキンカツ						☆ポテトとお米のささみカツ(鶏肉【鶏肉】 ポテトフレーク 米粉フレーク 食塩 香辛料(ブラックペパー ペパー) とうもろこしでん粉 植物繊維 酵母エキス 砂糖 なたね油 パーム油 粉末状大豆たん白【大豆】 加工 でん粉 増粘剤(加工でん粉)) 米油	食べられる		
			△印の対応はできません	△	△			△	※ポテトとお米のささみカツは、小麦、卵、乳、豚肉、ごま、やまいもを含 む他商品と同一ラインで製造	食べられる		
	1.6		小松菜の白あえ					○	はくさい こまつな むき枝豆(えだまめ【大豆】 食塩) 白和えの素(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		
			根菜汁					○	豚肉 だいこん 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 キャッサバ) 凝固剤製剤(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 ごま 油【ごま】	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)										
14 水	617	いわしのボロネーゼ						いわしミンチ 鶏肉 にんにく にんじん 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 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) 赤ワイン 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 米油 大豆ミート(大豆【大豆】 クエン酸鉄) 米粉マカロニ(米粉)		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							
			△印の対応はできません	△	※大豆ミート、米粉マカロニは、小麦を含む他商品と同工場で製造						
	ごはん 牛乳	ポテトサラダ						じゃがいも にんじん きゅうり ノンエッグマヨネーズ(食用植物油 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) こしょう 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							
			1.6	もずくスープ						もずく キャベツ とうもろこし だいこん ぶなしめじ パセリ コンソメコンソメ(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	
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、かにの生息する海域で採取						
1.6	ラフランスゼリー						☆ラ・フランスゼリー(ラ・フランス果汁 水あめ 砂糖 乳酸カルシウムゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸ナトリウム 香料 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)																	
15 木	682	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	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						※荒挽ポロニアステーキは、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										
	白菜のフレンチサラダ							はくさい 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																
2.5	ごはん 牛乳	ふるさと大好き シーフードカレー	△	△	△	△	○	鶏肉 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)) いわし入り団子(魚肉(いわし すけとうたら 砂糖調製品・調整糖Dソルビトールポリリン酸ナトリウム ピロリン酸ナトリウム 植物油脂(菜種) 砂糖 醸造調味料(本みりん 食塩 二酸化ケイ素 珪藻土 生姜 酵母エキス 増粘剤(加工澱粉)) いか にんじん 蒸し大豆【大豆】 たまねぎ ピーマン 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 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 クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ シナモン フェネル 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) 米油 トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) 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							※いわし入り団子は、乳、卵、小麦、えび、鶏肉、豚肉、大豆、ゼラチン、いか、ごまを含む他商品と同工場で製造		

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)											
16 金	614	牛乳	玄米入りごはん						ごはん もち玄米	<input type="checkbox"/>	食べられる	
										<input checked="" type="checkbox"/>	センター除去食を食べる	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参する	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参しない	
										<input type="checkbox"/>	弁当持参する	
										<input type="checkbox"/>		
	1.7	牛乳	さけたっぷり にんじゃかき揚げ						境港サーモンフレーク(ぎんざけ【さけ】 食塩) じゃがいも にんじん ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) あおさ 粉(乾のり) 上新粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油 食塩	<input type="checkbox"/>	食べられる	
										<input checked="" type="checkbox"/>	センター除去食を食べる	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参する	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参しない	
										<input type="checkbox"/>	弁当持参する	
										<input type="checkbox"/>		
	1.7	牛乳	△印の対応はできません			△	△		※ 乾のりは、エビ、カニが付着する可能性がある海域で採取 ※ 上新粉は、大豆、ごまを含む他製品と同工場で製造	<input type="checkbox"/>	食べられる	
										<input checked="" type="checkbox"/>	センター除去食を食べる	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参する	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参しない	
										<input type="checkbox"/>	弁当持参する	
										<input type="checkbox"/>		
	1.7	牛乳	ごまあえ					○	キャベツ ブロッコリー いりごま すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	<input type="checkbox"/>	食べられる	
										<input checked="" type="checkbox"/>	センター除去食を食べる	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参する	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参しない	
										<input type="checkbox"/>	弁当持参する	
										<input type="checkbox"/>		
	1.7	牛乳	寄せ鍋					○	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 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	<input type="checkbox"/>	食べられる	
										<input checked="" type="checkbox"/>	センター除去食を食べる	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参する	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参しない	
										<input type="checkbox"/>	弁当持参する	
										<input type="checkbox"/>		
	1.7	牛乳	△印の対応はできません	△				△	※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	<input type="checkbox"/>	食べられる	
										<input checked="" type="checkbox"/>	センター除去食を食べる	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参する	
										<input type="checkbox"/>	代替食持参しない	
										<input type="checkbox"/>	弁当持参する	
										<input type="checkbox"/>		

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 月	684	ごはん 牛乳	みなとまちこもほっ ぺが落ちるサーモン の みそマヨ焼き					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 次亜硫酸ナトリウム) 味噌【大豆】 こいくちしょう ゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖 酒 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) 豆乳【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			
										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		ミネストローネ	鶏肉 さつまいも たまねぎ にんじん エリンギ 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 醸造 酢 食塩 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)										
20 火	608	鰯男の ツナミートソース ※ 除去食できません △印の対応はできません						☆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 まぐろ水煮(きはだまぐろ でん粉 野菜エキス 食塩) 大豆ミート(大豆【大豆】 クエン酸鉄) にんじん 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) 三温糖 中濃ソース(トマト にんじん たまねぎ マッシュルーム にんにく ぶどう糖果糖液糖 砂糖 醸造酢 食塩 でん粉 香辛料) 白ワイン		食べられる	
			△ ※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	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 火	ごはん 牛乳	海藻サラダ △印の対応はできません	△					りょくとうもやし 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) とうもろこし 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)) 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) 食塩
※海藻サラダの海藻は、えび、かにの生息域で採取 ※チキンハムは、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	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	冬野菜の クリームスープ										かぶ にんじん はくさい ぶなしめじ さやいんげん 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	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)										
21 水	598	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(加エデンプン) 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							
				弁当持参する							
		除去食：炒り卵の除去						○ 炒り卵(鶏卵【卵】 澱粉 砂糖 食塩 植物油) ほうれん草 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】		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	豚汁						豚肉 だいこん にんじん ごぼう 厚揚げ(豆乳【大豆】 植物油(菜種) 加工澱粉(トウモロコシ キャッサバ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) 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											
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		
	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)										
22 木	643	ごはん 牛乳	ブリねぎ神（ゴッド）ソース！					○ブリ角切り(粉付)(ブリ 澱粉(馬鈴薯)) 米油 根深ねぎ きゅうり しょうが 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 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	
	1.7		大山ブロッコリーのナムル					○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	
									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	
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										
				△印の対応はできません	△	△	※きくらげ水煮は、りんご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				

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 金	583	ごはん 牛乳	除去食：かにの除去					境港サーモンフレーク(ぎんざけ【さけ】 食塩) 紅ズワイガニ棒肉(紅ズワイガニ【かに】 食塩 調味料等(アミノ酸)) 皮付ナチュラルカットポテト(馬鈴しょ 植物油脂) たまねぎ エリンギ むき枝豆(えだまめ【大豆】 食塩) 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		食べられる		
			野菜もりもり かにグラタン				○		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		
				△印の対応はできません	△	△	△			△	弁当持参する	
			チキンサラダ						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)) だいこん とうもろこし きゅうり 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) こしょう 食塩		食べられる	
白ねぎコンソメ スープ					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						
	△印の対応はできません	△				弁当持参する						
	2.0					○	キャベツ にんじん 根深ねぎ 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)) 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 三温糖 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						
						△	※ポークウインナーは、小麦、卵、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		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 月	665	揚げオムレツ 梨ソースがけ ※ 除去食できません	○				○	☆カルシウムたっぷりオムレツ(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 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】 砂糖 本みりん 梨すりおろしソース (二十世紀梨 酸化防止剤(ビタミンC)) 馬鈴薯澱粉 ※梨すりおろしソースは、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	
	ごはん 牛乳	△印の対応はできません	△	△			○	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) 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) チン ゲンサイ 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 ※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		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	白ねぎと豆腐の 中華煮込み	○					○	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)) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラク トン) 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 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)) ※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	

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)										
27 火	627	ごはん 牛乳	あじのピリ辛そばろ	△印の対応はできません	△	△	○ アジミンチ(まあじ) 牛肉 大豆ミート(大豆【大豆】 クエン酸鉄) たまねぎ にんにく さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 ごま油【ごま】 三温糖 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)) 馬鈴薯澱粉 ※大豆ミートは、小麦を含む他商品と同工場で製造 ※あじミンチは、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										
	りんご						りんご 食塩		食べられる		
	1.5		さつまいもの みそ汁				さつまいも にんじん だいこん 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】) 根深ねぎ だし パック中厚削り(そうだがつおぶし) 味噌【大豆】	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 水	603	牛乳	いただき	○			☆いただき(米 油揚げ【大豆】 にんじん 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 煮干しいわしエ 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		
							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										
		豚肉と青パパイヤ の生姜炒め	○	豚肉 青パパイヤ 厚揚げ(豆乳【大豆】 植物油(菜種) 加工澱粉(トウモロ コシ キャッサバ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) こまつな にんじん 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) 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 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉 ※青パパイヤは、りんごを含む他商品と同工場で製造 ※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											
	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(豆乳、植物油脂、大豆たん白、その他【大 豆】) 米粉 水溶性食物繊維 食塩 安定剤(カードラン) 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			
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			
3.1	呉汁	△印の対応はできません	△	△	鶏肉 はくさい さといも こんにゃく だいこん 葉ねぎ 大豆ペースト【大豆】 だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) 味噌【大豆】 酒 ※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				
					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 木	626	いかと野菜の ふわふわチヂミ						○豆腐ちくわ(もめん豆腐【大豆】 魚肉(スケトウダラ))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) あかいか にら 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) 上 新粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 マッシュポテト(ばれいしょ 食塩 香辛料) ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 ※上新粉は、大豆、ごまを含む他製品と同工場で製造		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										
	1.8	△印の対応はできません	△ △					○鶏肉 カット春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 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 だいこん 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 こしょう いりごま ※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											
				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)										
30 金	674	おからコロッケ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△		○ ☆うの花コロッケ(ひじき入り)(ばれいしょ ごぼう にんじん 玉ねぎ おから【大豆】 ひじき 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 イヌリン 発酵調味料 植物油 食塩 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 でん粉 粉末状大豆たん白【大豆】) 米油 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)) 中濃ソース(トマト にんじん たまねぎ マッシュルーム にんにく ぶどう糖果糖液糖 砂糖 醸造酢 食塩 でん粉 香辛料) ※うの花コロッケ(ひじき入り)は、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、豚肉、いか、さけ、ゼラチン、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		
								1.9	白ねぎナポリタン △印の対応はできません	△	
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	サーモンカレー クリームスープ					○ にんじん ブロッコリー さけ角切【さけ】 さつまいも たまねぎ 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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 カレー粉(ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ シナモン フェネル 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) ※さけ角切りは、いか、さばを含む他製品と同一ライン、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			