

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。
10月分 詳細献立表		児童・生徒氏名				【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。
		連絡先	-			
		保護者氏名				
提出先	学校					
提出締め切り	9月9日(火)					

※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 水	593	ごはん 牛乳	豚肉のスタミナ炒め					○ 豚肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) たまねぎ にんじん にら いりごま にんにく 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 こしょう 食塩 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								
	弁当持参する										
	即席漬け						○ キャベツ きゅうり 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)) うすくち 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											
1.4		とり団子汁				○ 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)) ごぼう にんじん 干しいたけ 根深ねぎ 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	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	△			△ ※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					

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 木	648	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 ショートニング 植物油 香味油 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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	ごはん 牛乳	ブロッコリーの中華和え						りよくとうもやし ブロッコリー きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) 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 ※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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	チンゲンサイスープ △印の対応はできません	△					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)) 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 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)) にんじん とうもろこし チンゲンサイ 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 ※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		食べられる																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
							配膳しない	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)										
7 火	595	ごはん 牛乳	まぐろのソイフライ					くろまぐろ 食塩 上新粉(うるち米) こうや豆腐粉末(大豆【大豆】炭酸カリウム 塩化カルシウム) 米油 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) ウスターソース(果糖ぶどう糖液糖 砂糖液糖 高酸度ピネガー 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 ※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 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		
			赤しそ和え				○	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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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		
	1.5	もずくのすまし汁					○	鶏肉 もずく 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 えのきたけ 葉ねぎ 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 ※もずくはえび、かにの生息する海域で採取	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 弁当持参する		
			△印の対応はできません			△	△				
8 水	594	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 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する		
			鶏の照り焼き					○	☆照り焼き用味付鶏肉(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 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
			たこの酢の物					○	たこ(真だこ 食塩) だいこん こんにゃく みずな カットわかめ(わかめ 食塩) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ※たこは、小麦、乳、えび、いか、大豆、さば、鶏肉、豚肉、ごま、りんごを含む他製品と同工場で製造 ※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取	食べられる 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	いももちのみそ汁						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) 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)) ごぼう たまねぎ にんじん 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) 味噌【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	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			△	△				

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 木	609	ごはん 牛乳	ちくわの天ぷら						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)) 上新粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油 ※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		
			小松菜のナムル					○	こまつな キャベツ りょくとうもやし こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三 温糖 米酢 ごま油【ごま】 一味唐辛子 食塩	食べられる		
	2.3		中華コーンスープ △印の対応はできません	△	△			△	ポークハム(豚肉【豚肉】 でんぷん(馬鈴薯 とうもろこし) 食塩 水 飴 香辛料) クリームコーン(スイートコーン 砂糖 食塩 増粘剤(加 工でん粉)) にんじん 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) とうみょう 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】 こしょう 食塩 ※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同 ーラインで製造	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	

[illegible]

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 火	599	ごはん 牛乳	玉子焼き ※ 除去食できません	○				○	☆彩り野菜のたまごやき(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 砂糖 にんじん 豚肉【豚肉】 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ【小麦 大豆】 ほうれんそう 食塩 かつお節だし ゼラチン【ゼラチン】 こんぶ 魚介エキスパウダー【小麦】)	食べられる	
			じゃこサラダ △印の対応はできません					○	こまつな キャベツ にんじん まぐろ水煮(きはだまぐろ でん粉 野菜エキス 食塩) ちりめんじゃこ(いわし類の稚魚 食塩) 米油 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 米酢 三温糖 食塩 こしょう ※ちりめんじゃこは、えび、かにが混ざる漁法で採取	食べられる	
	1.9	キムチスープ						○	牛肉 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)) だいこん 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) 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 味噌【大豆】 酒 ごま油【ごま】	食べられる	
15 水	584	ごはん 牛乳	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		
			千草和え △印の対応はできません	△	△		△	○	ポークハム(豚肉【豚肉】 でんぷん(馬鈴薯 とうもろこし) 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、小麦を含む他商品と同一ラインで製造	食べられる	
	2.4	けんちん汁						○	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)) ごぼう にんじん じゃがいも ぶなしめじ 葉ねぎ だし昆布 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】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】	食べられる	
		味付けもずく △印の対応はできません				△	△	○	☆味付けもずく(もずく 醤油【大豆 小麦】 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) ※味付けもずくは、りんごを含む他製品と同一ラインで製造 ※もずくはえび、かにが混ざる漁法で採取	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)											
16 木	593	牛乳	非常食カレー					☆救給カレー(スイートコーン ジャがいも にんじん たまねぎ ぶなしめじ うるち米 トマトジュース 植物油 粉あめ たまねぎエキス カレーパウダー 食塩 酵母エキス 香辛料) ※救給カレーは、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン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			
			△印の対応はできません	△	△	△	△					
			チキンウインナー					☆チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 でんぷん(馬鈴薯 とうもろこし) 食塩 砂糖 香辛料) ※チキンウインナーは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦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 代替食持参しない 弁当持参する			
	△印の対応はできません	△	△		△							
			フルーツ和え					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(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 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			
	2.4		炊き出し豚汁					豚肉 だいこん にんじん さつまいも 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】	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			
17 金	668	ごはん 牛乳	あじの竜田揚げ				○	☆アジの竜田揚げ(アジ 馬鈴薯澱粉 醤油【小麦 大豆】 発酵調味料) 米油 ※アジの竜田揚げは、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			
			羅漢和え				○	だいこん にんじん 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】) きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) すりごま いりごま 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 米油 ※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 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			
			さといもの含め煮				○	豚肉 さといも 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) 根深ねぎ にんじん こんにゃく むき枝豆(えだまめ【大豆】 食塩) 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 ※こんにゃくは、大豆、オレンジ、もも、りんご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			
	1.5											

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)											
20 月	621	ごはん 牛乳	ハムステーキ	△印の対応はできません	△			☆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)		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	秋の実りスープ		
	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										
		弁当持参する										
								鶏肉 さつまいも たまねぎ にんじん エリンギ パセリ 白いんげん豆ペースト(白いんげん豆) 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】 ベクチン) 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 火	598	ごはん 牛乳	浜っ子ビビンバ					○豚肉 いわしミンチ たまねぎ 大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】食塩) にんにく しょうが 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		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			
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						○鶏肉 にんじん さといも だいこん こんにゃく こまつな 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				
							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												
22 水	600	ごはん 牛乳	さんまの生姜煮	△	△	△	○☆さんまの生姜煮(さんま 還元水飴 しょうゆ【小麦 大豆】発酵調味料 生姜 清酒 酵母エキス デキストリン)		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									
	△印の対応はできません				※さんまの生姜煮は、えび、卵、乳成分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												
吹き寄せ煮						○牛肉 くり にんじん だいこん さやいんげん 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】酒 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												
1.6						なめこ にんじん たまねぎ 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)) 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) 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												

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)												
23 木	622	ごはん 牛乳	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	△	△	△	△	○	☆ポークしょうまい(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【豚肉】 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			
									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	ごはん 牛乳	ブロッこんぶ					○	ブロッコリー キャベツ 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)) こいく ちしょうゆ【小麦 大豆】 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		
24 金	604	ごはん 牛乳	白ねぎ担々スープ					○	鶏肉 たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) 根深ねぎ にんじん 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にら 豆乳【大豆】 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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)) ※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			
	2.1	ごはん 牛乳	すき焼き					○	豚肉 牛肉 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)) こんにゃく だ いこん はくさい にんじん まいたけ 根深ねぎ 三温糖 こいくちしょ うゆ【小麦 大豆】 酒 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			
	2.1	ごはん 牛乳	ほうれん草のかおり和え					○	ほうれんそう りょくとうもやし 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】	食べられる			
										配膳しない	センター除去食を食べる		
	2.1	ごはん 牛乳								代替食持参する			
										代替食持参しない			
	2.1	ごはん 牛乳								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)											
27 月	620	ごはん 牛乳	カレーコロッケ ※ 除去食できません △印の対応はできません	△	△	△	△	○	☆カレーコロッケ(チキンエキス【鶏肉】 たまねぎ ほうれん草 にんじん 小麦粉【小麦】 ソテーオニオン 豚肉【豚肉】 ラード【豚肉】 砂糖 ゼラチン【ゼラチン】 植物油脂【大豆】 おろししょうが カレー粉 チキンエキス調味料【鶏肉】 フルーツチャツネ【バナナ】 香辛料 パン粉【小麦 大豆】 小麦粉【小麦】 加工油脂 植物油脂 粉末水あめ 大豆粉【大豆】 粉末状大豆たん白【大豆】 加工デンプン 増粘剤(メチルセルロース 増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 乳酸カルシウム 乳化剤 ベーキングパウダー) 米油 ※カレーコロッケは、えび、かに、くるみ、卵、乳、アーモンド、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、やまいも、りんご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		
										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	
	1.6	ごはん 牛乳	りっちゃんサラダ △印の対応はできません	△		△	△	△	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)) キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし 昆布 かつお削りぶし(かつおのふし) 米油 米酢 三温糖 食塩 こしょう ※昆布は、エビ、カニが混ざる漁法で採取 ※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	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	
			きのこスープ						きのこ水煮ミックス(しいたけ えのき茸 しめじ エリンギ クエン酸) じゃがいも たまねぎ 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) さやいんげん 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 ※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		
									／	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)										
30 木	689	ごはん 牛乳	いわしの煮つけ					○ ☆いわし梅煮(いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯でん粉 梅肉 食塩) ※いわし梅煮は、さけ、さば、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		
			だし昆布のソース炒め					○ 牛肉 にんじん さやいんげん 昆布 こんにゃく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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 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		
	2.2		いちごの豆乳クレープ	浜の恵みみそ汁					さつまいも にんじん だいこん ぶなしめじ 根深ねぎ 葉ねぎ だし 昆布 だしパック中厚削り(そうだがつおぶし) 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	
									☆クレープ(いちご)(豆乳【大豆】 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 いちご 砂糖 水あめ ぶどう糖果糖液糖 植物油【大豆】 米粉 いちご果汁 大豆粉【大豆】 レモン果汁 小麦不使用しょうゆ【大豆】 加工デンプン トレハロース 増粘剤(ガードラン) 乳化剤【大豆】 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤 ビタミンC メタリン酸ナトリウム カラメル色素 酸味料 紅麹色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素)	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)										
31 金	619	シェパーズパイ						豚肉 牛肉 大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】 食塩) たまねぎ ミックスベジタブル(にんじん とうもろこし いんげん) 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) 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) 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 米油 マッシュポテト(ばれいしょ 食塩 香辛料) 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							
				ごはん 牛乳	ツナサラダ						
	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	大根のスープ							○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 ドロマイト 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) 鉄含有酵母) はくさい だいこん 根深ねぎ にんじん 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) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 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											
△印の対応はできません				△	△	※チキンウインナーは、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					