

令和7年度 境港市学校給食センター 2月分 詳細献立表		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。
		児童・生徒氏名		
		提出先	学校	連絡先
提出締め切り	1月16日(金)	保護者氏名		

※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)									配膳しない			
2 月	587	わかめごはん						ごはん わかめごはんの素(わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー)		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											
	肉団子						☆うす味照焼肉団子(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 大豆【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 ドロマイト 砂糖 酵母エキス にんにくペースト 食塩 ぶどう糖 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄 揚げ油(なたね油) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 清酒 ソテーオニオン 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食酢 植物油 液状混合調味料 ウスターソース 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												
2. 1	小松菜のごま和え						○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												
具だくさん汁							厚揚げ(豆乳【大豆】 植物油(菜種) 加工澱粉(トウモロコシ キャツサバ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) さつまいも にんじん はくさい 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 火	649	ごはん 牛乳	いわしのケチャップ煮					☆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	
	ポテトサラダ							じゃがいも ミックスベジタブル(にんじん とうもろこし いんげん) キャベツ 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) 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) 三温糖 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	
1.7	コンソメスープ					○ 鶏肉 だいこん たまねぎ にんじん エリンギ パセリ 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			
黒糖大豆						☆黒糖まめ(大豆【大豆】 黒糖) ※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		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)												
4 水	594	ごはん 牛乳	海の幸アジの甘酢漬け					○	アジ開き(メアジ) 馬鈴薯澱粉 米油 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) 梨すりおろしソース(二十世紀梨 酸化防止剤(ビタミンC)) たまねぎ ピーマン 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ※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			
			千草和え					○	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 オニオンパウダー) 酵母エキス) 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、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		
	1.7		もずくのすまし汁 △印の対応はできません	△				○	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 干しいたけ 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		
5 木	596	ごはん 牛乳	スパイシーチキン					○	鶏肉 食塩 にんにく チリパウダー(パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック) 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 デイルシード 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) 白ワイン 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		
			タッブーレ (パセリのサラダ)						パセリ きゅうり だいこん とうもろこし にんじん 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	センター除去食を食べる		
	1.5		サンドアライアンススープ						豚肉 ながいも(生) 根深ねぎ ぶなしめじ むき枝豆(えだまめ【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) 白いんげん豆 豆乳【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) 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) 食塩 米油	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)											
6 金	584	牛乳	境港サーモンの まぜチャーハン					○	境港サーモンフレーク(ぎんざけ【さけ】 食塩) 根深ねぎ にんじん 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒 こしょう ごま油【ごま】		食べられる	
			チキンウインナー	△	△	☆荒挽チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 豚脂【豚肉】 でん粉 発酵調 味料 粉あめ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料(パプリカ ペパー オールスパイス ローズマリー))	※荒挽チキンウインナーは、小麦、卵、牛肉、大豆、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									
	ブロッコリーのナムル					○	ブロッコリー りょくとうもやし にんじん 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)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】		食べられる			
	2.2	牛乳	いももちスープ					○	豚肉 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) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) チ ンゲンサイ だいこん 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】		食べられる	
			△	△	※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 ※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	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			
お米のムース ※ 除去食できません			○	○				☆新お米のムース(乳又は乳製品を主要原料とする食品【卵 乳】 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム【乳】 ゲル化剤(増 粘多糖類) 香料【卵 乳 大豆】 乳化剤【大豆】 リン酸塩(ナトリウ ム) 安定剤(加工デンプン) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 水あめ 加糖卵黄【卵】)		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)											
9 月	674	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 弁当持参する	
			はまちのポキ風がらめ					○	ブリ角切り(粉付)(ブリ 澱粉(馬鈴薯)) 米油 きゅうり いりごま レモン果汁(レモン 香料) 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	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	
			れんこんサラダ						れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) にんじん チンゲンサイ キャベツ 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	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		米粉マカロニのミネストローネ						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) 米粉マカロニ(米粉) ぶなしめじ たまねぎ にんじん 蒸し大豆【大豆】 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	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 ※米粉マカロニは、小麦を含む他商品と同一ラインで製造			

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)												
10 火	587	ごはん 牛乳	豚肉のキムチ炒め					○	豚肉 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) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) キャベツ にら こいくちしょうゆ【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	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			
	1.7		わかめの酢の物					○	カットわかめ(わかめ 食塩) だいこん こんにゃく にんじん とりにく ぼぐし(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)) 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			
12 木	645	ごはん 牛乳	さわらのコーン フレーク焼き					○	さわら にんにく しょうが 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 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 デイルシード 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) 食塩 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)【大豆】 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) ※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	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		納豆和え					○	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			
									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			
	1.8		豚汁						豚肉 だいこん にんじん さつまいも 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) 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			

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)										
13 金	601						○	あかい か たこ 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) 根深ねぎ 鶏肉 おから【大豆】 しょうが 米油 味噌【大豆】 馬鈴薯澱粉 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒	△	△	
16 月	599						○	☆さば生姜煮(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(加工デンプン タマリンドシードガム) カラメル色素 酸味料 調味料(アミノ酸等)) ※さば生姜煮は、乳成分を含む他商品と同工場で製造	△	△	
16 月	1.9						△	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】) はくさい さといも にんじん 根深ねぎ 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】 本みりん ※大豆ペーストは、やまいも、小麦、乳、鶏肉、豚肉、りんご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)												
17 火	647	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)	△	※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	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		カリフラワーの ハヤシシチュー
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												
			カリフラワーの ハヤシシチュー				豚肉 カリフラワー たまねぎ じゃがいも にんじん ぶなしめじ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 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 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	

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 水	610	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		
									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			いかと白ねぎの にんにく炒め	○				あかいか 豚肉 こまつな にんじん 根深ねぎ にんにく 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 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	
			チンゲンサイスープ	○				鶏肉 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)) りょくとうもやし チンゲンサイ えのきたけ 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		
									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)											
19 木	656	ごはん 牛乳	豆腐つくね					○ ☆うす味豆腐バーグ(たまねぎ 豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 おから【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 植物油 にんじん 砂糖 食塩 水溶性食物繊維 小麦不使用しょうゆ【大豆】 酵母エキス にんにくペースト 液状混合調味料 香辛料 しょうがペースト 加エデンプン 炭酸カルシウム 凝固剤 ピロリン酸第二鉄 安定剤(グァーガム)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 本みりん 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									
	ブロッこんぶ						○ ブロッコリー だいこん 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】 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									
	1.8		ねぎま鍋					○ 豚肉 くらまぐろ 根深ねぎ はくさい にんじん こんにゃく にら だし昆布 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 さわら出汁つゆ(しょうゆ【大豆 小麦】 上白糖 食塩 発酵調味料 さわら煮干し粗碎 酵母エキス アルコール ビタミンB1) 食塩 本みりん 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)) ※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		
									／	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											
豆乳プリンタルト						☆お米de豆乳プリンタルト(豆乳【大豆】 砂糖 米粉 ショートニング 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 大豆粉【大豆】 小麦不使用しょうゆ【大豆】 発酵調味料 加エデンプン ゲル化剤(増粘多糖類) カラメル色素 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 香料 増粘剤(キサンタンガム) メタリン酸ナトリウム 安定剤(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)														
20 金	627	ごはん 牛乳	境港サーモンの西京焼き					○	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】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖 酒	<div><div></div><div>食べられる</div></div>	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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
			春雨の甘酢和え					○	キャベツ チンゲンサイ カット春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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	<div><div></div><div>食べられる</div></div>	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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
			じゃぶ汁					○	鶏肉 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) 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】	<div><div></div><div>食べられる</div></div>	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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												
	624	ごはん 牛乳	おからチキンカツ						☆おからチキンカツ(鶏肉【鶏肉】 おから【大豆】 加工澱粉(リン酸架橋澱粉 食物油脂) 澱粉 食塩 香辛料(白こしょう コーンパウダー)) 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	<div><div></div><div>食べられる</div></div>	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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
			白ねぎとさつまいものゆかりかつおあえ					○	さつまいも 根深ねぎ キャベツ こまつな 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) かつお削りぶし(かつおのふし) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	<div><div></div><div>食べられる</div></div>	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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
24 火	1.6	ごはん 牛乳	あったかスープ					○	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) 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)) はくさい にんじん にら 干しいたけ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう 馬鈴薯澱粉 ※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	<div><div></div><div>食べられる</div></div>	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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)											
25 水	596	浜っ子そぼろ	△印の対応はできません					○豚肉 いわしミンチ たまねぎ 大豆ミート(大豆【大豆】 クエン酸鉄) にんにく しょうが 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 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)) △※大豆ミートは、小麦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
									1.4	豆腐のすまし汁		
	／	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)											
26 木	625	みぞれソースハンバーグ					○	☆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 加エデンブン 炭酸カルシウム セルロース ピロリン酸第二鉄) だいこん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉	/	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	
	たくあんのごまサラダ					○	キャベツ にんじん ほうれんそう たくあん刻み(塩押し大根 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) すりごま 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(加エデンブン 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	/	配膳しない	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						△	※刻みたくあんは、小麦を含む他商品と同一工場で製造			代替食持参する		
										代替食持参しない		
2.0	ごはん 牛乳	大根のカレースープ					○	鶏肉 だいこん じゃがいも にんじん ぶなしめじ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 リン酸架橋デンブン 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 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)	/	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)											
27 金	691	ごはん 牛乳	ザンギ					鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	<div><div></div></div>	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						○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】	<div><div></div></div>	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		除去食：ラーメンの除去 <div>コーンラーメン</div> △印の対応はできません					○カットラーメン(小麦粉【小麦】 小麦たん白【小麦】 食塩 でん粉【小麦】 こんにゃく加工品 卵殻カルシウム【小麦】) 豚肉 大豆ミート(大豆【大豆】 クエン酸鉄) とうもろこし 根深ねぎ にんじん りょくと うもやし 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】 酒	<div><div></div></div>	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												
								※大豆ミートは、小麦を含む他商品と同工場で製造 ※カットラーメンは、卵を含む他商品と同工場で製造				