

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。
12月分 詳細献立表		児童・生徒氏名		
提出先	学校	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。
提出締め切り	11月12日(水)	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。 △: 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	
1月	617 ごはん 牛乳	きのこソースオムレツ ※ 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】 トレイロース 加工でん粉) 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) 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 馬鈴薯澱粉	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		
		ツナサラダ						こまつな キャベツ とうもろこし まぐろ水煮(きはだまぐろ でん粉 野菜エキス 食塩) いりごま 米油 米酢 三温糖 食塩 こしょう			
		冬野菜のポトフ △印の対応はできません △	○ △					ポークワインナー(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) じゃがいも はくさい 根深ねぎ にんじん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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) うすくちしようゆ【小麦 大豆】 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		
								※ポークワインナーは、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			
								☆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			

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 火	667 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
								プロッコリー はくさい にんじん くきわかめ佃煮(茎わかめ 醤油【小 麦 大豆】砂糖 水飴 みりん) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	食べられる		センター除去食を食べる	代替食持参する	代替食持参しない	弁当持参する
		高野豆腐の含め煮						鶏肉 高野豆腐(大豆【大豆】豆腐用凝固剤 重曹 消泡剤製剤【大 豆】) 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) に んじん こんにゃく 干ししいたけ むき枝豆(えだまめ【大豆】食塩) 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】酒  ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で製造 ※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
3 水	609 ごはん 牛乳	ルーローハン						豚肉 しょうが にんにく たまねぎ チンゲンサイ こいくちしょうゆ【小 麦 大豆】三温糖 本みりん 酒 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
								きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) りょくとうもやし きゅ うり にんじん 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  ※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
		きくらげの和え物						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)) だいこん にんじん 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】	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
		大根の豆乳スープ									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)									
4 木	638	鮭のムニエル らっきょうタルタル						鮭【さけ】 上新粉(うるち米) 米油 根深ねぎ 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) パセリ 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 ※鮭は、いか、さばを使用した他製品と同一ラインで製造 ※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 配膳しない 配膳しない 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
								ポークハム(豚肉【豚肉】 でんぶん(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		
			△印の対応はできません	△	△		○	△		
	1.8	厚揚げの味噌汁						厚揚げ(豆乳【大豆】 植物油(菜種) 加工澱粉(トウモロコシ キヤツサバ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム)) 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(そだががつおぶし) 味噌【大豆】		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
5 金	588	豆乳コーンコロッケ ※ 除去食できません						☆豆乳コーンコロッケ(とうもろこし 豆乳【大豆】 コーンペースト 植物油脂【大豆】 小麦粉【小麦】 難消化性デキストリン 砂糖 ゼラチン【ゼラチン】 チキンエキス調味料【鶏肉】 食塩 香辛料 パン粉【小麦 大豆】 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 乳化剤 ベーキングパウダー 香料) 米油 ※豆乳コーンコロッケは、えび、かに、くるみ、卵、乳、アーモンド、いか、牛肉、ごま、さば、バナナ、豚肉、やまいも、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	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	△	△	△	△	○		
	1.4	あごちくわのごまサラダ						あごちくわ(魚肉(飛魚 スケソウダラ イトヨリダイ 太刀魚) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料(味醂) 調味料(アミノ酸等)) キャベツ チンゲンサイ にんじん すりごま 米油 米酢 三温糖 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 配膳しない 配膳しない 配膳しない
		里芋のスープ						鶏肉 さといも だいこん にんじん 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) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】		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

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
8月	608	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	
			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)	配膳しない	
				△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	代替食持参する	
			かみかみ和え				○	茎わかめ 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 こまつな こいくち しょうゆ【小麦 大豆】三温糖	代替食持参しない	
									弁当持参する	
			根菜みそ汁					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】) にんじん ごぼう はくさい さつまいも 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】ごま油【ごま】	食べられる	
				△印の対応はできません	△	△	△	※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	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	配膳しない	代替食持参する	代替食持参しない	
9 火	592	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 ドロマイド(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(パブリカ 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					
								※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	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	コールスロー					キャベツ きゅうり 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					
	1.7	れんこんの ミネストローネ						鶏肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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 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		
								食べられる						
10 水	637	あじの南蛮漬け				○		アジ開き(メアジ) 馬鈴薯澱粉 米油 米酢 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	弁当持参する		
		ごはん 牛乳	赤しそ和え				○	りょくとうもやし はくさい 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	食べられる					
	1.8	白ねぎ肉じゃが				○		牛肉 ジャガイモ 根深ねぎ にんじん 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) さやいんげん 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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		
								食べられる						





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
15月	ごはん 牛乳	大豆と豆腐のフライ ※ 除去食できません					○	☆大豆と豆腐のフライ(豆腐【大豆】 魚肉すり身(いとより) 大豆【大豆】 玉ねぎ にんじん なたね油 乾しいたけ 粉末状大豆たん白【大豆】 しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 砂糖 米発酵調味料 食塩 カツオブシエキス ぶどう糖 パン粉【小麦】 加工米粉 あおさ 増粘剤(加工デンプン))	食べられる	
									センター除去食を食べる	
		さつまいもサラダ					○	さつまいも 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 醤造酢 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) 米酢 食塩 こしょう	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	
		大根のカレースープ					○	鶏肉 だいこん たまねぎ にんじん ほうれんそう 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 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)	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) 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
16 火	ごはん 牛乳	さばの煮つけ  △印の対応はできません	△				○	☆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	食べられる	配膳しない
								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	
		なめこのみぞれ汁  ヨーグルト ※ 除去食できません	○				○	なめこ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 濕粉(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 はくさい 根深ねぎ だいこん だしパック中厚削り(そなががつおぶし) 酒 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 馬鈴薯澱粉	食べられる	
								☆生乳ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌【乳】)  ※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	食べられる	

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
17 水	600	照焼つくね					○	☆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 加工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	
		わかめの酢の物					○	カットわかめ(わかめ 食塩) キャベツ にんじん りょくとうもやし 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 食塩	代替食持参する	
	2.0	給食おでん					○	豚肉 平天(助宗たらすり身 イトヨリダイすり身 タピオカ澱粉 馬鈴薯澱粉 食塩 ぶどう糖 砂糖 本みりん 昆布出汁 食用植物油脂)骨まるごと鮭ボール(さけ【さけ】たら 増粘剤(加工澱粉) 植物油脂食塩 清酒 砂糖 酵母エキス) 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) こんにゃく だいこん にんじん さといも さやいんげんこいくちしょうゆ【小麦 大豆】本みりん 酒 だし昆布	食べられる	配膳しない
			△	△	△	△	△	※平天は、小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、やまいも、ごまを含む他製品と同工場で製造 ※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	センター除去食を食べる	
			△印の対応はできません	△	△	△	△		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
18木	609 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 加エデンプン 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	配膳しない
								ブロッコリー キャベツ にんじん 和風ゆずしょうゆドレッシング(しょうゆ【小麦 大豆】醸造酢 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 粉末水あめ 水あめ 食用植物油脂 ゆず果汁 食塩 増粘多糖類 香料 香辛料抽出物) 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】食塩	センター除去食を食べる	
		ゆずの香和え				○			代替食持参する	
		1.6	除去食:うどんの除去 冬至かぼちゃの 煮込みうどん					うどん(小麦粉【小麦】食塩) 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】) かぼちゃ 根深ねぎ はくさい 干しこいしめたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】味噌【大豆】本みりん 酒	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
19 金	637	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	
									センター除去食を食べる	
		いわしのポテト揚げ							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	
									食べられる	
		牛乳	白ねぎのごママヨ和え					いわし開き(真いわし) しょうが 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) 米油 ※ポテトフレークは、大豆を含む他商品と同工場で製造	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	△印の対応はできません	中華コーンスープ						根深ねぎ キャベツ にんじん ほうれんそう すりごま 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	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	
								ポークハム(豚肉【豚肉】でんぶん(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) とうみよう 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	

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
22月 639	ごはん 牛乳	浜っ子ドライカレー	○					豚肉 あじミンチ(まあじ) たまねぎ 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) しょうが こいくちしようゆ【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 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 フェヌグリーク 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 マヌカード メース 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 酿造酢 食塩 たまねぎ 香辛料)	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 弁当持参する 配膳しない	
				△	△	△		※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		
		かぶのサラダ	△					かぶ にんじん キャベツ かぶの葉 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(食用植物油脂 砂糖 酿造酢 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 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	
								※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		
1.9		さつまいもの クリームスープ	△					さつまいも 根深ねぎ ぶなしめじ とうもろこし 蒸し大豆【大豆】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】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	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 配膳しない	