

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、対応おりの保護者様へ】 ・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。
4月分 詳細献立表		児童・生徒氏名		
		提出先	給食センター	【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	3月25日(火)	連絡先	-	
		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) 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	
11 金	646	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	センター除去食を食べる	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない		
11 金	ごはん 牛乳	もやしのナムル						りよくとうもやし こまつな キャベツ きくらげ水煮(きくらげ グルコノデルタラクトン) ドレッシング韓国ナムル(醸造酢 食用植物油【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 香味食用油 いらごま【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 ※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	
								配膳しない	代替食持参する		
								配膳しない	代替食持参しない		
2.0		キムチスープ		○			○	牛肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム) にんじん 根深ねぎ たら Kimchi(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) 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】 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		
								配膳しない	代替食持参しない		

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 月	623	ごはん 牛乳	△印の対応はできません	△			△	☆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	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					
								さつまいもの サラダ					
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									
1.6	春キャベツの コンソメスープ	○					○	豚肉 キャベツ にんじん たまねぎ だいこん 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) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう 三温糖 米油	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
15 火	600	ごはん 牛乳	△印の対応はできません	△			△	☆さばの生姜煮(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) 着色料(カラメル色素) 酸味料 調味料(アミノ酸等))	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
								※さばの生姜煮は乳成分を含む他商品と同工場製造					
								小松菜ののりあえ					
△印の対応はできません	△	△	△	※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む他商品と同一ラインで製造 ※乾のりは、えび、かきが生息している海域で採取									
1.8	じゃがいもと 厚揚げのみそ汁	○					△	じゃがいも 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油) トレハロース 豆腐用凝固剤) たまねぎ えのきたけ にんじん 味噌【大豆】 だしパック中厚削り(そうだがつお) 大豆ペースト【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	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・同一工場製造	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

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 水	600	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		
		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】 コーンスターチ 砂糖 ゼラチン【ゼラチン】 食塩 麦芽糖 ぶどう糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 酵母エキスパウダー たん白加水分解物 オニオンエキスパウダー 食用パーム油 香辛料 パン粉【小麦 大豆】なたね油 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、さけ、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	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					○	まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) チンゲンサイ りょくとうもやし 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	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	
	白ねぎのポトフ						○	キャベツ にんじん 根深ねぎ さといも 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) 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 ※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
	2.2						△				

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 木	626	和風ハンバーグ					○	☆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	
		あごちくわの ごま酢あえ					○	あごちくわ(飛魚 スケソウダラ イトヨリダイ 太刀魚) 澱粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 味醂 きゅうり にんじん キャベツ 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 すりごま いりごま	食べられる	センター除去食を食べる	
	若竹みそ汁					○	わかめ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(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) たまねぎ ごぼう 葉ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 本みりん ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で作製	食べられる	センター除去食を食べる		
	いちごゼリー					○	☆充実果肉国産いちごゼリー(果糖ぶどう糖液糖 いちご 麦芽糖 砂糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸カルシウム 香料 着色料 クエン酸鉄ナトリウム) △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		
	1.9					△	△	△	△	※充実果肉国産いちごゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む他製品と同工場で作製	

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 金	607	境港サーモンの カレーじょうゆ 焼き					○	境港サーモン【さけ】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグreek ブラックペッパー パプリカ ジンジャー フェネル クミン みかんの皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐辛子 クローブ スターアニス ホワイトペッパー ベイリーブス アジョワン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) 米油	食べられる	センター除去食を食べる	
		ブロッコリー サラダ						ブロッコリー だいこん 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 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	
	1.8	いももちスープ					○	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) 鶏肉 干しいたけ たまねぎ にんじん 根深ねぎ 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	センター除去食を食べる	
		△印の対応はできません			△	△	※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		配膳しない	代替食持参する	
21 月	603	いわしの煮付け					○	☆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製造	食べられる	センター除去食を食べる	
		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 ※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	
	2.0	さつまいもの みそ汁					△	刻み油揚げ(大豆【大豆】 植物油(なたね油) 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) さつまいも にんじん だいこん ぶなしめじ 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 味噌【大豆】 こうや豆腐粉末(大豆【大豆】 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤)	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			△	△			配膳しない	代替食持参する	

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 火	616	ねぎ入り玉子焼き ※ 除去食できません	○					☆厚焼玉子(白ねぎ入)(鶏卵【卵】 白ねぎ 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 コーンスターチ)	<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	
	616	コールスロー		○				キャベツ にんじん 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 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	<input checked="" type="checkbox"/>	食べられる	
									<input 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	
	1.8	春のハヤシシチュー						豚肉 たまねぎ じゃがいも さやいんげん 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) 蒸し大豆【大豆】 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 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 食塩 醸造酢 たまねぎ 香辛料) 赤ワイ ン 酒 食塩 ※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場製造	<input checked="" type="checkbox"/>	食べられる	
									<input 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	

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 水	638	たけのこごはん					○	ごはん 筍ごはんの素(たけのこ しょうゆ【小麦 大豆】 鶏肉【鶏肉】 油揚げ【大豆】 食塩 醸造調味料 食用植物油 砂糖 鯉節エキス たん白加水分解物【小麦】 酵母エキス 昆布エキス ポークエキス【大豆 豚肉】)	食べられる	センター除去食を食べる		
		お米チキンカツ						☆ポテトとお米のささみカツ(鶏肉(ささみ)【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) でん粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 砂糖 植物油(なたね油 パーム油) 粉末状大豆たん白【大豆】 香辛料(ペパー) 加工でん粉 増粘剤(加工でん粉)) 米油 ※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		
		ブロッコリーのおかかあえ						○	キャベツ ブロッコリー かつお削りぶし(かつおのふし) 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	
		除去食：手まり麩の除去 手まり麩のすまし汁						○	手まり麩(小麦グルテン【小麦】 もち粉 塩 紅麴色素 クチナシ黄色素 クチナシ青色素) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 葉ねぎ えのきたけ だいこん にんじん カットわかめ(わかめ 食塩) だしパック中厚削り(そうだがつお) だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 本みりん ※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	
	2.4	お祝いデザート					○	☆フレンズクレープ(豆乳【大豆】 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレー(いちご 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】 小麦不使用しょうゆ【大豆】 レモン果汁 加工デンプン トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤【大豆】 ゲル化剤(増粘多糖類) 炭酸カルシウム 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC クチナシ赤色素 メタリン酸ナトリウム カラメル色素 酸味料 紅花色素 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	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)										
24 火	600	浜っ子 ドライカレー						鶏肉 いわしミンチ たまねぎ にんじん 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 こいくちしょうゆ【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 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 フェヌグリーク ブラックペッパー パプリカ ジンジャー フェネル クミン みかんの皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐辛子 クローブ スターアニス ホワイトペッパー ベイリーブス アジョワン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ 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)) 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) 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
弁当持参する											
24 火	ごはん 牛乳	フルーツあえ		○				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) りんごピーセスシロップ漬(りんご【りんご】 砂糖混合異性化液糖 酸味料 酸化防止剤(ビタミンC) 乳酸カルシウム) 黄桃ダイスシロップ漬(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC))	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
弁当持参する											
24 火	1.8	もずくスープ	△	△	△	△	○	洗いもずく(もずく) 焼豚(豚もも肉【豚肉】 砂糖 粉あめ しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 しょうゆ加工品【小麦 大豆】 香辛料抽出物) 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) 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 こしょう	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
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 ※焼き豚は乳成分、卵、牛肉、鶏肉、ゼラチン、りんご、ごまを含む他商品と同一工場製造			

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)										
25 金	630	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		
									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	肉じゃが						○ 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく がんもどき(豆腐【大豆】粉末状大豆たん白【大豆】植物油脂(なたね油) にんじん でん粉 米粉) 枝豆【大豆】 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	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	
		菜の花のごまあえ						○ 菜の花 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		
		ごはん 牛乳							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)										
28 月	651	玄米入りごはん						ごはん もち玄米	食べられる	<input checked="" type="checkbox"/>	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
		ミートボール					○	☆うす味照焼肉団子(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 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	<input checked="" type="checkbox"/>	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
		ごぼうサラダ					○	○ きゅうり ごぼう にんじん とうもろこし 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 こしょう	食べられる	<input checked="" type="checkbox"/>	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	白いんげん豆の クリームスープ		○				ベーコン(豚ばら肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 砂糖 水あめ リン酸塩 酸化防止剤(ビタ ミンC) 調味料(アミノ酸) 発色剤(亜硝酸塩) 香辛料抽出物) 白いんげん豆ペー スト(白いんげん豆) たまねぎ さつまいも にんじん ほうれんそう 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	<input checked="" type="checkbox"/>	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	△	△		△	※ベーコンは、卵、小麦、乳成分を含む他商品と同一工場で製造				
		いわしチップス					△	☆いわしチップス(かたくちいわし) ※いわしチップスは、同機械にて、えび、いか、ちりめんを使用した他商品を製造	食べられる	<input checked="" type="checkbox"/>	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)											
30 水	598	ちくわのごま揚げ						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)) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料(味醂) 調味料(アミノ酸等)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 いりごま 米油	食べられる			
		ごはん 牛乳	キャベツと 春雨の甘酢あえ					○ 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん キャベツ カットわかめ(わかめ 食塩) 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	配膳しない	センター除去食を食べる		
	△印の対応はできません			△	△	※カットわかめは、エビ、カニの生息域で採取	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		
1.7		皮つきやさいの 筑前煮		○		○	鶏肉 干しいたけ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) ごぼう こんにゃく にんじん だいこん さやいんげん 厚揚げ(豆乳【大豆】 でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉	食べられる				
							※たけのこ水煮は、りんごを含む他商品と同工場で作製	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