

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。
7・8月分 詳細献立表		児童・生徒氏名		
		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。
提出先	学校	保護者氏名		
提出締め切り	6月13日(金)			

※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)													
1 火	643	ごはん 牛乳	さばの南蛮だれ						○ ☆塩さば切身(さば【さば】 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 一味唐辛子		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											
			ピーマンのマヨ和え						○ とりにくほぐしみ(鶏肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス(玉ねぎ 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)) ピーマン キャベツ にんじん 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 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													
	けんちん汁								○ 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)) 刻み油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(なたね油) 豆腐用凝固剤(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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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														
2.0											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												
											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													

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 水	624	若鶏バーベキュー ソース焼き						鶏肉 たまねぎ にんにく しょうが 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) 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) 食塩 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owan 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)		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	海藻サラダ						きゅうり だいこん にんじん 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) 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		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	パンプキンスープ						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) かぼちゃ たまねぎ エリンギ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) パセリ 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 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 木	A:625 B:646	牛乳	枝豆ごはん					○ごはん むき枝豆【大豆】 にんじん うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒 本みりん 米油	△	食べられる		
			ポークシューマイ ※ 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】 香料 小麦粉【小麦】 還元水あめ) ※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	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	
			中華和え					○春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) きゅうり にんじん キャベツ 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 香味食用油 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	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	
			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)) チンゲンサイ 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	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	
	A:2.6 B:2.6		セレクトデザートA ワインゼリー					☆ワインゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ワイン ぶどう糖 デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 ブドウ色素)	△	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	
			セレクトデザートB 豆乳プリン					☆とろけるプリン(豆乳)(豆乳【大豆】 水あめ ショートニング【大豆】 砂糖 水溶性食物繊維 食塩 ゲル化剤(加工デンプン 増粘多糖類) 乳化剤【大豆】 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 デキストリン カラメル色素)	△	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	

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)													
4 金	600	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)) 米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 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			
			磯香和え					○	こまつな りょくとうもやし 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			
	2.0		なすの含め煮					○	豚肉 がんもどき(豆腐【大豆】 粉末状大豆たん白【大豆】 植物油(なたね油) にんじん でん粉 米粉) なす たまねぎ にんじん こんにゃく 干しいたけ さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖 酒 米油 ※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 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			
7 月	594	ごはん 牛乳	あじフライ ※ 除去食できません						☆あじフライ(アジ 生パン粉【小麦 大豆】 小麦粉【小麦】 バレイショでん粉 小麦たん白【小麦】 食塩 白コショウ) 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)	○	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			
			きゅうりの酢の物 △印の対応はできません					○	きゅうり キャベツ こんにゃく カットわかめ(わかめ 食塩) とりにくほぐしみ(鶏肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス(玉ねぎ 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 ※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	
			七夕汁						○	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)) オクラ にんじん ぶなしめじ 根深ねぎ だし昆布 だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 酒	△	△	△	食べられる センター除去食を食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
	1.7		天の川ゼリー						☆天の川ゼリー(りんご果汁【りんご】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ぶどう糖 乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類 キサンタンガム) 酸味料 ビタミンC 香料 ベニバナ黄色素 クエン酸鉄ナトリウム クチナシ青色素 レモン果汁 うんしゅうみかん果汁 水あめ 粉末油脂 寒天 乳化剤 クチナシ赤色素 カロチノイド色素)	△	△	△	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	

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)												
8 火	616	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		
			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】 トレハロース 加工でん粉)		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									
			タコのかみかみサラダ						○タコ きゅうり チンゲンサイ にんじん 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		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						豚肉 たまねぎ じゃがいも エリンギ 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) 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 食塩 醸造酢 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 ※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 水	644	鉄腕炒め						○ 豚肉 若鶏レバーのしぐれ煮(鶏レバー【鶏肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 還元水あめ 砂糖 発酵調味料 しょうが トレハロース 増粘剤(加工デンプン) カラメル色素) ごぼう たまねぎ にら にんにく しょうが 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 米油 馬鈴薯澱粉	食べられる		
								△ ☆カットコーン(とうもろこし)	食べられる		
	1.7	ごはん 牛乳	わかめスープ					○ カットわかめ(わかめ 食塩) 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) だいこん キャベツ にんじん 葉ねぎ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう ごま油【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		
10 木	590	△印の対応はできません	△	△	△	△	○ 鮭【さけ】 塩糀(米糀 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油 ※鮭は、エビ、小麦、いか、さば、大豆、ごま、魚卵を使用した他製品と同一場で製造	食べられる			
							○ 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) きゅうり キャベツ にんじん 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	食べられる			
	1.8	ごはん 牛乳	夏野菜の味噌煮					○ 鶏肉 なす かぼちゃ たまねぎ にんじん 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) オクラ 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 味噌【大豆】 本みりん 米油 ※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		

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	613	ごはん 牛乳	海と砂丘のコラボ丼					○	豚肉 いわしミンチ たまねぎ 蒸し大豆【大豆】 にんにく しょうが らっきょう漬(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) 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)) 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			
			たくあん和え					○	こまつな にんじん キャベツ 千切だいこん漬(塩押しだいこん 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) いりごま 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					
							△	※千切だいこん漬は、小麦含む他商品と同工場で製造			弁当持参する		
	1.8	いももち汁					○	鶏肉 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) 根深ねぎ にんじん 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) 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						
				△	△	※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			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 火	648	ミートボール						☆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 加エデンブン 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 ぶどう糖 増粘剤(加エデンブン 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							
			コーンサラダ						とうもろこし きゅうり キャベツ ひじき フレンチ白ドレッシング(食用植物油脂【大豆】 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 食塩 レモン果汁 増粘剤(キantan) 調味料(アミノ酸) 酸味料 香辛料抽出物 香料) 食塩 こしょう 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									
	1.5	ごはん 牛乳		除去食：うどんの除去					○ うどん(小麦粉【小麦】 食塩) 豚肉 刻み油揚げ(大豆【大豆】 植物油脂(なたね油) 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) にんじん 根深ねぎ ほうれんそう だし昆布 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 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) 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) 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											

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	588	ごはん 牛乳	いわしの コーンフレーク焼き					○ いわし開き(真いわし) 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(加エデンプ ン 増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 米油 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 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) 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) 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)	／	食べられる	
			△印の対応はできません	△	△	△ ※コーンフレークは、小麦を含む他製品と同工場で製造	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		
			焼豚のかおり和え					○ 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) チンゲンサイ にんじ ん りょくとうもやし 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	
			△印の対応はできません	△	△		※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		
			じゃがいもの味噌汁					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 脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) たまねぎ にんじん 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) 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		
			味付きもずく					○ ☆味付もずく(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)	／	食べられる	
			△印の対応はできません			△	△	※もずくはえび、かにが混ざる漁法で採取	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)											
17 木	586	鮭団子の甘酢炒め	△	△	△	△	△	○ 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) 米油 平天(助宗たらしり身 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) れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) にんじん 根深ねぎ ピーマン にんにく 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) 三温糖 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉 ※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		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	
	ミニトマト	△	△	△	△	△	△	○ ミニトマト		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	ピリ辛豆乳スープ	△	△	△	△	△	○ 鶏肉 春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 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 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】 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))		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)														
8 / 木 28	599	ごはん 牛乳	さばのごま焼き ※ 除去食できません	○				○	☆さばごま衣焼き(さば【さば】 味噌【大豆】 いりごま【ごま】 砂糖 加糖卵黄【卵】 みりん しょう油【大豆 小麦】 ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー)	食べられる					
			ゴーヤチャンプルー					○	木綿豆腐(大豆【大豆】 凝固剤) 豚肉 にんじん キャベツ にがうり こまつな 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 食塩 米油 馬鈴薯澱粉	食べられる					
			もずくのすまし汁					○	洗いもずく(もずく) だいこん にんじん 干しいたけ ほうれんそう 根深ねぎ だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩	食べられる					
			△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	ごはん 牛乳	かぼちゃフライ ※ 除去食できません					○	☆カボチャひき肉フライ(かぼちゃ たまねぎ 豚肉【豚肉】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 でん粉【大豆】 パン粉【小麦】 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物【小麦】 ウスターソース【大豆 りんご】 香辛料 小麦粉【小麦】 植物油 脂 デキストリン 加工デンプン 調味料(アミノ酸) 着色料) 米油	食べられる					
	△印の対応はできません		△	△	△	△	※カボチャひき肉フライは、えび、かに、卵、乳成分を含む他製品と同工場で製造								
8 / 金 29	623	ごはん 牛乳	ビーンズサラダ					○	ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) おから(大豆【大豆】 消泡剤製剤【大豆】) きゅうり チンゲンサイ 三温糖 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) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	食べられる					
			なすのミネストローネ						鶏肉 エリンギ たまねぎ にんじん なす じゃがいも 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) 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					