

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	630	ごはん 牛乳	いわしのトマト煮					☆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)		食べられる		
				配膳 しない	<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								
			キャベツと焼豚の ごまマヨあえ				○	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) ほうれんそう キャベツ にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 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		食べられる		
				配膳 しない	<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										
油揚げとさといもの みそ汁					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)) だいこん さといも にんじん 根深ねぎ えのきたけ 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	<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											
1.9			味付けのり				△	☆味付けのり(乾のり 砂糖 醤油【大豆】 風味だし(鰹 昆布) 食塩 水あめ(コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘しょ澱粉)		食べられる		
				配膳 しない	<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											

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 水	637	ごはん 牛乳	鶏のから揚げ						鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	<div>食べられる</div> <div><div>配膳しない</div><div>センター除去食を食べる</div><div>代替食持参する</div><div>代替食持参しない</div><div>弁当持参する</div></div>		
			茎わかめのサラダ					○ 茎わかめ キャベツ チンゲンサイ にんじん 米油 米酢 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	<div>食べられる</div> <div><div>配膳しない</div><div>センター除去食を食べる</div><div>代替食持参する</div><div>代替食持参しない</div><div>弁当持参する</div></div>			
	1.7		新たまねぎのスープ					○ ポークウインナー(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)) たまねぎ にんじん じゃがいも 蒸し大豆【大豆】 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 米油 ※ポークウインナーは、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	<div>食べられる</div> <div><div>配膳しない</div><div>センター除去食を食べる</div><div>代替食持参する</div><div>代替食持参しない</div><div>弁当持参する</div></div>			
	△印の対応はできません△		△									
	5 木		599	ごはん 牛乳	大豆と豆腐のフライ					○ ☆大豆と豆腐のフライ(豆腐【大豆】 魚肉すりみ(いとより 砂糖) 大豆【大豆】 たまねぎ にんじん なたね油 乾しいたけ 粉状大豆たん白【大豆】 しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 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(うるち米) あおさ 増粘剤(加工デンプン))	<div>食べられる</div> <div><div>配膳しない</div><div>センター除去食を食べる</div><div>代替食持参する</div><div>代替食持参しない</div><div>弁当持参する</div></div>	
					※ 除去食できません							
きんぴらごぼう						○ 豚肉 ごぼう こんにゃく にんじん ピーマン こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】	<div>食べられる</div> <div><div>配膳しない</div><div>センター除去食を食べる</div><div>代替食持参する</div><div>代替食持参しない</div><div>弁当持参する</div></div>					
1.8	小松菜のみそ汁						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) キャベツ にんじん こまつな 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】	<div>食べられる</div> <div><div>配膳しない</div><div>センター除去食を食べる</div><div>代替食持参する</div><div>代替食持参しない</div><div>弁当持参する</div></div>				

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)										
9 月	603	ごはん 牛乳	照焼きチキン					○ ☆照り焼き用味付き鶏肉(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	
									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	
			いかのマリネ						スルメイカ チンゲンサイ だいこん 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 脂 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 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									
				△印の対応はできません			△ △	※海藻サラダの海藻は、えび、かにの生息域で採取			
	1. 6		アスパラの クリームスープ					白いんげん豆 たまねぎ じゃがいも にんじん アスパラガス 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 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)												
12 木	628	ごはん 牛乳	ヒレカツ ※ 除去食できません					○	☆豚ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工デンプン パン粉【小麦 大豆】 でん粉 大豆粉【大豆】 植物油脂 増粘剤(グァーガム) pH調整剤 乳化剤) 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	
			コールスロー						キャベツ みずな 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	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		ハヤシシチュー						牛肉 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) にんじん エリンギ 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 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	
13 金	623	ごはん 牛乳	さばの西京焼き					○	まさば【さば】 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 漂白剤(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	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	
			のりあえ					○	キャベツ ほうれんそう 焼きのり(乾のり) 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	
			△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、かにが生息している海域で採取	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	
	1.9		除去食：卵の除去						みょうが にんじん にら 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) 鶏卵 根深ねぎ 馬鈴薯澱粉 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 本みりん	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	
			みょうがのかき玉汁					○	☆黒糖まめ(大豆【大豆】 黒糖)	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	
			黒糖大豆						※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)	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	591	チキンウインナー	△印の対応はできません	△				☆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) 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) 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 赤ワイン	／	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		
											2.1		コーンクリームスープ
	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											

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	642	境港サーモンの コチュジャン焼き						境港サーモン【さけ】 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)) 本みりん 酒 味噌【大豆】 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)		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										
	羅漢あえ						○	だいこん にんじん 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)) 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	
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	いももちスープ	△印の対応はできません					○	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 ほうれんそう 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】 ※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	
									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											
20 金	607	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)		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										
	春雨の酢の物						○	春雨カット(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) にんじん キャベツ わかめ 米酢 三温糖 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		
弁当持参する											
1.9	新じゃがのうま煮						○	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) さやいんげん 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											

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 月	626	ごはん 牛乳	たこ焼き	○				○	☆5種合わせだしの大玉丸たこ焼き(小麦粉【小麦】 キャベツ たまねぎ たこ 植物油 全卵【卵】 揚げ玉【小麦】 還元水あめ かつおエキス 調味料 紅しょうが 食塩 いわし煮干 さば節【さば】 こんぶだし むろあじ節 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム) 酸味料 膨張剤 着色料(紅麹) 調味料の一部に大豆を含む) 米油 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)) 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		
			※ 除去食できません						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	肉吸い					○	キャベツ こまつな にんじん 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)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 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												
24 火	596	ごはん 牛乳	ホイコーロー					○	豚肉 酒 にら 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 ピーマン 味噌【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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) 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)) 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		
			ラーパーツアイ (白菜の甘酢漬け)						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	中華スープ					○	根深ねぎ りょくとうもやし にんじん チキンハム(鶏肉【鶏肉】 でんぷん(馬鈴薯 とうもろこし) 食塩 砂糖 香辛料) 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) 干しいたけ 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 ※チキンハムは、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			
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										△	△	△	

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 水	658	牛乳	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)	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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		
			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 ぶどう糖 増粘剤(加エデンプン キサンタンガム) カラメル色素)	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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	
1.8	フルーツあえ						みかんシロップ漬け(みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP) 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)	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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			
	ロヒ・ケイット (鮭のスープ)						鮭角切り【さけ】 酒 じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ 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) 白ワイン 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 こしょう 米油	<div><div></div><div>配膳しない</div></div>	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	612	牛乳	トマトピラフ △印の対応はできません	△	△	△	△	△	ごはん トマトピラフ(トマトペースト 乾燥たまねぎ スイートコーン グリーンピース にんじん 植物油 食塩 砂糖 ぶどう糖 たんぱく加水分解物 酵母エキス こしょう パプリカ色素 酸化防止剤(ビタミンE)) ※トマトピラフは、小麦、卵、乳、えび、かに、あわび、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、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		
										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
			トルティージャ (スペイン風オムレツ) ※ 除去食できません	○					☆具たっぷりスペイン風オムレツ(鶏卵【卵】 フライドポテト たまねぎ 鶏肉【鶏肉】 ほうれん草 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 植物油(菜種) 食酢 食塩 ワインタイプ醸造調味料 ブイヨン 酵母エキス 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
	オニオンサラダ						きゅうり だいこん たまねぎ みずな 香りごまドレッシング(食用植物油油脂【ごま】 砂糖 水あめ たん白加水分解物 醸造酢 いりごま【ごま】 ねりごま【ごま】 食塩 酵母エキス 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香料) すりごま 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		
	2.2			にんにくのスープ					豚肉 にんじん キャベツ 蒸し大豆【大豆】 チンゲンサイ セロリ にんにく 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 酒	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
ももゼリー									☆白桃フレッシュ(ももシラップづけ【もも】 砂糖 水溶性食物繊維 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 乳酸カルシウム 香料 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸鉄ナトリウム)	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	603	ごはん 牛乳	アクアパッツァ					さわら 根深ねぎ トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) アスパラガス にんにく 米油 白ワイン 食塩 こしょう	<div><div></div><div>配膳 しない</div></div>	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		
			じゃがいもと キャベツのサラダ					じゃがいも キャベツ コーンクリームドレッシング(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) こしょう 食塩	<div><div></div><div>配膳 しない</div></div>	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		
	1.9	米粉マカロニ 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) 米粉マカロニ(うるち米) 枝豆【大豆】 にんじん ほうれんそう たまねぎ 米油 食塩 こしょう 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】 △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	<div><div></div><div>配膳 しない</div></div>	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
30 月	616	ごはん 牛乳	エコカップ焼き					☆グラタン5種の国産野菜(ショートニング 豆乳【大豆】 乾燥マッシュ ポテト おから【大豆】 じゃがいも たまねぎ 米粉 にんじん スイ ートコーン 粉末水あめ ほうれんそう 水溶性食物繊維 植物油 ソ テーオニオン 食塩 砂糖 大豆粉【大豆】 酵母エキス 香辛料 加 エデンプン 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) 炭酸カルシウム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 安定剤(キサンタンガム))	<div><div></div><div>配膳 しない</div></div>	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		
			おからのマヨあえ					○ 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】 だいこん 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) こいくち しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	<div><div></div><div>配膳 しない</div></div>	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	いわし団子の みそ汁					△ △ △ △ △ △印の対応はできません	△ △ △ △ △ ※いわしボールは、卵、乳成分、小麦、えび、かにを含む他商品を同 工場で製造 ※カタクチイワシは、えび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取 ※煮干しには、マイワシ、ウルメイワシが混ざることがある	<div><div></div><div>配膳 しない</div></div>	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		