

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。
6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	5月14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	
2月	595 ごはん 牛乳	豆腐ハンバーグ おろしソース					○☆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)) 大根 しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】本みりん 三温糖 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		
	1.8	ツナとらっきょうの サラダ					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) 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)) キャベツ どうもろこし 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)	代替食持参しない		
								弁当持参する		
							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	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			
							※きくらげ水煮は、りんご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	
									食べられる	センター除去食を食べる		
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) ※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	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		
		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 酿造酢 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 ※焼豚は、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	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
			△印の対応はできません	△	△				代替食持参しない	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	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		
		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 甘しそ澱粉)) ※味付けのりは、海老、鯖、小麦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	センター除去食を食べる	配膳しない	代替食持参する
			△印の対応はできません	△	△	△			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	
									食べられる	配膳しない		
4 水	637	鶏のから揚げ						鶏肉 しょうが 食塩 酒 馬鈴薯澱粉 米油	食べられる	配膳しない	センター除去食食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する	
								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	食べられる	配膳しない		
		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	食べられる	配膳しない		
	1.7	新たまねぎのスープ						△印の対応はできません△	食べられる	配膳しない	センター除去食食べる 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(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	食べられる	配膳しない		
							△	△印の対応はできません△	食べられる	配膳しない		
5 木	599	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))	食べられる	配膳しない	センター除去食食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
								○	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】	食べられる	配膳しない	
	1.8	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】	食べられる	配膳しない	センター除去食食べる 代替食持参する 代替食持参しない 弁当持参する
								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】	食べられる	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
									食べられる	センター除去食を食べる	
6 金	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	配膳しない
									代替食持参する	代替食持参しない	
		かみかみかき揚げ						大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】食塩) さつまいも さやいんげん ちりめんじゃこ(いわし類の稚魚 食塩) ひきわり納豆【大豆】米粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 米油 食塩	食べられる	センター除去食を食べる	配膳しない
			△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	
		れんこんサラダ						※ちりめんじゃこは、えび、かにが混ぜる漁法で採取 きゅうり れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) にんじん とうもろこし チキンハム(鶏肉【鶏肉】でんぶん(馬鈴薯 とうもろこし) 食塩 砂糖 香辛料) フレンチドレッシング(食用植物油脂 醤造酢 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	配膳しない
			△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	
		もずくのスープ					○	豚肉 洗いもずく(もずく) にんじん りょくとうもやし 根深ねぎ にら 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 ごま油【ごま】	食べられる	センター除去食を食べる	配膳しない
			△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	
								※もずくはえび、かにの生息する海域で採取	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	
									食べられる			
									配膳しない	センター除去食を食べる		
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)		代替食持参する	配膳しない	
										代替食持参しない		
		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)		弁当持参する		
1.6		△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		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		
		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		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)	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)								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		
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(グーガム) pH調整剤 乳化剤) 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	
								キヤベツ 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	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					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(コーンフライ 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 コーンスターク 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	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	ハヤシシチュー					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	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	
								キヤベツ 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	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、鯛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	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				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	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				みょうがのかき玉汁	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				黒糖大豆	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	
				△印の対応はできません				☆黒糖まめ(大豆【大豆】黒糖)	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				※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	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					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	
									食べられる	配膳しない		
16月	596	ごはん 牛乳	はまちの照り焼き					○ はまち 食塩 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 本みりん しょうが 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	
								○ キャベツ きゅうり 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	配膳しない		
			赤しそあえ					豚肉 だいこん こんにゃく にんじん ごぼう 冷凍豆腐(豆乳【大豆】) 澱粉(コーンスターク) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム) 大豆ペースト【大豆】ごま油【ごま】だしパック中厚削り(そながつお) 味噌【大豆】酒 ※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・同工場で製造	食べられる	配膳しない		
	1.6		豚汁					△	△	△		
			△印の対応はできません					△	△	△		
			△印の対応はできません					△	△	△		
			△印の対応はできません					△	△	△		
			△印の対応はできません					△	△	△		
			△印の対応はできません					△	△	△		
17火	641	ごはん 牛乳	かれいの南蛮漬け					○ 赤がれい 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	
								○ 赤がれい 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		
			小松菜のナムル					だいこん こまつな にんじん ドレッシング塩中華(水あめ 砂糖 醤造酢 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) いりごま 食塩	食べられる	配膳しない		
	2.0	ごはん 牛乳	除去食:ラーメンの除去					○ 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】) 鶏肉 とうもろこし 根深ねぎ にんじん りょくとうもやし にら しょうが 豆乳【大豆】味噌【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) こいくちしょうゆ【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 酿造アルコール 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)) 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	
			△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】) 鶏肉 とうもろこし 根深ねぎ にんじん りょくとうもやし にら しょうが 豆乳【大豆】味噌【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) こいくちしょうゆ【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 酿造アルコール 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)) ごま油【ごま】	食べられる	配膳しない		
			△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】) 鶏肉 とうもろこし 根深ねぎ にんじん りょくとうもやし にら しょうが 豆乳【大豆】味噌【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) こいくちしょうゆ【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 酿造アルコール 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)) ごま油【ごま】	食べられる	配膳しない		
			△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】) 鶏肉 とうもろこし 根深ねぎ にんじん りょくとうもやし にら しょうが 豆乳【大豆】味噌【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) こいくちしょうゆ【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 酿造アルコール 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)) ごま油【ごま】	食べられる	配膳しない		
			△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】) 鶏肉 とうもろこし 根深ねぎ にんじん りょくとうもやし にら しょうが 豆乳【大豆】味噌【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) こいくちしょうゆ【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 酿造アルコール 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)) ごま油【ごま】	食べられる	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			
									食べられる	センター除去食を食べる				
18 水	ごはん 牛乳	チキンワインナー	△	△	△	△	△	☆チキンワインナー(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 ※チキンワインナーは、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	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
								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	
		海藻サラダ	△	△	△	○	△	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) チンゲンサイ キャベツ 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 ※海藻サラダの海藻は、えび、かにの生息域で採取	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
2.1		コーンクリームスープ						パセリ 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)) たまねぎ とうもろこし 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) 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	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			
									食べられる	センター除去食を食べる				
19木	ごはん 牛乳	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 酿造アルコール 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 酿造酢 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	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
								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	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
		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 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】	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
								※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	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		△	△			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
20金	ごはん 牛乳	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 酿造酢 コーンスターク)	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
								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	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
		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】	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
								※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

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月	626 ごはん 牛乳	たこ焼き ※除去食できません	○				○	☆5種合わせだしの大玉丸たこ焼き(小麦粉【小麦】キヤベツ たまねぎ たこ 植物油脂 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 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	
	1.8	キャベツの塩昆布あえ 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)) こいくちしようゆ【小麦 大豆】ごま油【ごま】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	
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】こいくちしようゆ【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 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	
	1.8	ラーべーツァイ (白菜の甘酢漬け)						はくさい キャベツ 食塩 ごま油【ごま】こしょう 一味唐辛子 米酢 三温糖	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	
		中華スープ					○	根深ねぎ りょくどうもやし にんじん チキンハム(鶏肉【鶏肉】でんぶん(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(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤) 干しこいたけ 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) うすくちしようゆ【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 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	

△印の対応はできません

△ △

△

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		
25 水	658	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	配膳しない	代替食持参する
								☆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 加工デンプン 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(加工デンプン キサンタンガム) カラメル色素)	食べられる	センター除去食を食べる		
		ミートボール						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)	食べられる	センター除去食を食べる		
								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	食べられる	センター除去食を食べる		
		フルーツあえ						食べられる	センター除去食を食べる	代替食持参する		
								食べられる	センター除去食を食べる	代替食持参しない		
		1.8	牛乳	ロヒ・ケイット (鮭のスープ)				食べられる	センター除去食を食べる	代替食持参する	配膳しない	弁当持参する
								食べられる	センター除去食を食べる	代替食持参しない		

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			
									食べられる	センター除去食を食べる				
612	牛乳	トマトピラフ	△	△	△	△	△	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	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
		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	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
		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	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
		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	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
		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	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
									食べられる	配膳しない	
27 金	ごはん 牛乳	603	アクアパツツア					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	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
								じゃがいも 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	食べられる	配膳しない	
		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
				△	△	△	△	※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	食べられる	配膳しない	
		616	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 ソテオニオン 食塩 砂糖 大豆粉【大豆】 酵母エキス 香辛料 加工デンプン 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))	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	食べられる	配膳しない	
		1.6	いわし団子の みそ汁					いわしボール(いわし たら 砂糖 植物油脂 醸造調味料 食塩 生姜 酵母エキス 増粘剤(加工澱粉)) キャベツ 根深ねぎ にんじん えのきだけ 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) 煮干し(かたくちいわし 食塩) 味噌【大豆】 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
				△	△	△	△	※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	食べられる	配膳しない	

△印の対応はできません