



平成29年 Aコース

# 12月 献立予定表

士別市学校給食センター



◆白飯の持参日は、 <u>月曜日・木曜日</u> です。		12月14日(木)は、 <b>ビビンバ丼</b> です！		1日当たり平均栄養量			
<p><b>今月の士別産</b></p> <p>キャベツ・じゃがいも・たまねぎ・にんじん 玉葱・人参・トマトジュース・長葱</p> <p><b>12月旬のたべもの</b></p> <p>人参・かぼちゃ・かぶ・小松菜・白菜などがあります。</p>		<p>◇毎日、<u>はし・スプーン・おしぼり</u>を忘れないで下さい。</p> <p>学校給食費を北ひびき農協口座から引き落とし手続きをしている方は、<u>後期分12月11日(月)</u>が引き落とし日となっておりますので、納入方宜しくお願致します。</p>		<p>小 688kcal 中 877kcal</p> <p>★たんぱく質量★ 小学生 29.7g 中学生 35.2g</p> <p>★脂質★ 小学生 24.5g 中学生 28.3g</p> <p>★塩分★ 小学生 3.5g 中学生 4.3g</p>			
<p><b>4(月)</b></p> <p>小 691kcal 中 883kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★ニラ玉スープ ☆から揚げ(小2ヶ:中3ヶ) *豚肉と玉ねぎのケチャップ煮</p>		<p><b>5(火)</b></p> <p>小 764kcal 中 898kcal</p> <p>・委託ご飯 ・牛乳 ★のっぺい汁 ☆ますの香味焼き *彩りおひたし</p>		<p><b>6(水)</b></p> <p>小 709kcal 中 840kcal</p> <p>・バターパン ・牛乳 ★じゃがいもスープ ☆ハンバーグクリームソース *鶏と青菜のサラダ</p>		<p><b>7(木)</b></p> <p>小 757kcal 中 939kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★ポークビーンズカレー ☆もやし中華サラダ *福神漬</p>	
<p><b>11(月)</b></p> <p>小 738kcal 中 952kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★カレーけんちん汁 ☆シューマイ(小2ヶ:中3ヶ) *ごま風味サラダ ●卓上醤油</p>		<p><b>12(火)</b></p> <p>小 718kcal 中 913kcal</p> <p>・委託ご飯 ・牛乳 ★春雨と肉団子のスープ ☆ひじき入り餃子(米油) &lt;小2ヶ:中3ヶ&gt; *中華炒め</p>		<p><b>13(水)</b></p> <p>小 806kcal 中 937kcal</p> <p>・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネスープ ☆ハニーマスタードチキン *シャキシャキサラダ ◆クリスマスケーキ</p>		<p><b>14(木)</b></p> <p>小 741kcal 中 905kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★ビビンバ丼 ☆ナムル *りんごシロップ煮</p>	
<p><b>18(月)</b></p> <p>小 680kcal 中 825kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★心ののみそ汁 ☆しらすとわかめの玉子巻き *すき焼き煮</p>		<p><b>19(火)</b></p> <p>小 678kcal 中 812kcal</p> <p>・委託ご飯 ・牛乳 ★きのこ汁 ☆さばのみぞれ煮 *塩昆布和え</p>		<p><b>20(水)</b></p> <p>小 767kcal 中 931kcal</p> <p>・バターパン ・牛乳 ★白菜とベーコンの豆乳スープ ☆ポテトピザ *ごぼうサラダ</p>		<p><b>21(木)</b></p> <p>小 766kcal 中 927kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★ハンバーグカレー ☆レモンクリーミィサラダ</p>	
<p><b>22(金)</b></p> <p>小 685kcal 中 894kcal</p> <p>・小型米粉パン ・牛乳 ★肉うどん ☆野菜と豆腐のふんわりナゲット &lt;小1ヶ:中2ヶ&gt; *昆布の中華和え ◎かぼちゃプリン</p>		<p><b>8(金)</b></p> <p>小 701kcal 中 875kcal</p> <p>・小型バターパン ・牛乳 ★京風そうめん ☆肉団子&lt;1人2ヶ&gt; *棒々鶏ソース和え</p>		<p><b>8(金)</b></p> <p>小 701kcal 中 875kcal</p> <p>★そうめん・油揚げ・玉葱・長葱・人参・白菜・ほうれん草・つと・ごま ☆鶏肉・豚肉・玉葱 *もやし・キャベツ・人参・ごま・鶏ササミ(棒々鶏ドレッシング)</p>			
<p>★椎茸・液卵・豆腐・ニラ・細竹 ☆鶏肉 *豚肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ</p>		<p>★鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ ☆ます *もやし・キャベツ・人参・かつお節</p>		<p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト ☆ハンバーグ(鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱)・玉葱・牛乳・生クリーム・バター *チンゲン菜・キャベツ・人参・鶏ササミ(チョレギサラダドレッシング)</p>		<p>★豚肉・大豆・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター ☆もやし・きゅうり・大根(中華ごまドレッシング) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ</p>	
<p>★鶏肉・油揚げ・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆玉葱・豚肉・鶏肉 *もやし・きゅうり・人参・大根・いんげん・鶏ササミ・ごま(ごまドレッシング)</p>		<p>★鶏つみれ(鶏肉・玉葱)・玉葱・白菜・小松菜・春雨 ☆キャベツ・玉葱・ニラ・鶏肉・ひじき *豚肉・キャベツ・レタス・ピーマン・人参・ごま</p>		<p>★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・いんげん・トマト・ベーコン・トマトジュース ☆鶏肉 *キャベツ・大根・きゅうり・レタス(イタリアンドレッシング)</p>		<p>★豚肉・鶏肉・切干大根・細竹・玉葱 ☆ほうれん草・もやし・人参(ナムルドレッシング・棒々鶏ドレッシング) *りんご</p>	
<p>★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・心のり ☆卵・しらす・わかめ *豚肉・玉葱・人参・白菜・長葱・ごぼう・椎茸・高野豆腐・白滝</p>		<p>★豆腐・鶏肉・えのき・しめじ・なめこ・油揚げ・白菜 ☆さば・大根 *大根・人参・もやし・小松菜・塩昆布</p>		<p>★ベーコン・白菜・玉葱・人参・しめじ・豆乳・生クリーム ☆じゃが芋・ツナ・玉葱・マッシュルーム・コーン・チーズ *ごぼう・人参・キャベツ・きゅうり(ゴマドレッシング)</p>		<p>★ハンバーグ(鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱)・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター ☆キャベツ・人参・レタス・きゅうり(レモンクリーミィドレッシング・フレンチドレッシング)</p>	

※献立予定表には、主な食材を記載しています。

※献立は、材料の都合で予告しないで一部を変更することがありますのでご了承ください。



# 平成29年 Bコース 12月 献立予定表

士別市学校給食センター

<b>今月の士別産</b> キャベツ・じゃがいも・たまねぎ 人参・トマトジュース・長葱 <b>12月旬のたべもの</b> 人参・かぼちゃ・かぶ・小松菜・白菜などがあります。		<b>◆白飯の持参日は、火曜日・金曜日です。</b> ◇毎日、はし・スプーン・おしぼりを忘れないで下さい。 学校給食費を北ひびき農協口座から引き落とし手続きをしている方は、 <b>後期分12月11日(月)</b> が引き落とし日となっておりますので、納入方宜しくお願致します。		<b>12月12日(火)は、</b> <b>ビビンバ</b> です！ ごはんのうえにナムルとビビンバの具をのせてたべてください。 ☆配缶量のめやす☆ 小：小さいおたま1杯弱 中：小さいおたま1杯		<b>1日あたり平均栄養量</b> <b>★たんぱく質量★</b> 小学生 29.7g 中学生 35.0g <b>★脂質★</b> 小学生 24.4g 中学生 28.0g <b>★塩分★</b> 小学生 3.5g 中学生 4.2g		<b>1(金)</b> 小 648kcal 中 779kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★はんぺんのお吸い物 ☆チキン金山寺みそカツ(栗蒲) ＊大豆の磯煮 ★はんぺん・人参・えのき・小松菜・椎茸 ☆鶏肉 ＊大豆・高野豆腐・人参・豚肉・ひじき・つきこん・さつま揚げ	
<b>4(月)</b> 小 701kcal 中 875kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★京風そうめん ☆肉団子<1人2ヶ> ＊棒々鶏ソース和え ★そうめん・油揚げ・玉葱・長葱・人参・白菜・ほうれん草・つと・ごま ☆鶏肉・豚肉・玉葱 ＊もやし・キャベツ・人参・ごま・鶏ササミ(棒々鶏ドレッシング)		<b>5(火)</b> 小 757kcal 中 939kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ポークビーンズカレー ☆もやし中華サラダ ＊福神漬 ★豚肉・大豆・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター ☆もやし・きゅうり・大根(中華ごまドレッシング) ＊大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ		<b>6(水)</b> 小 709kcal 中 840kcal ・バターパン ・牛乳 ★じゃがいもスープ ☆ハンバーグクリームソース ＊鶏と青菜のサラダ ★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト ☆ハンバーグ(鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱)・玉葱・牛乳・生クリーム・バター ＊チンゲン菜・キャベツ・人参・鶏ササミ(チョレギサラダドレッシング)		<b>7(木)</b> 小 764kcal 中 898kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★のっぺい汁 ☆ますの香味焼き ＊彩りおひたし ★鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ ☆ます ＊もやし・キャベツ・人参・かつお節		<b>8(金)</b> 小 691kcal 中 883kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ニラ玉スープ ☆から揚げ<小2ヶ：中3ヶ> ＊豚肉と玉ねぎのケチャップ煮 ★椎茸・液卵・豆腐・ニラ・細竹 ☆鶏肉 ＊豚肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ	
<b>11(月)</b> 小 898kcal 中 1120kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★チリコンカンスパゲティ ☆フレンチサラダ ◎さけるチーズ ★スパゲティ・豚肉・鶏肉・大豆・玉葱・人参・いんげん・トマト ☆キャベツ・レタス・きゅうり・コーン(フレンチドレッシング)		<b>12(火)</b> 小 741kcal 中 905kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ビビンバ ☆ナムル ＊りんごシロップ煮 ★豚肉・鶏肉・切干大根・細竹・玉葱 ☆ほうれん草・もやし・人参(ナムルドレッシング・棒々鶏ドレッシング) ＊りんご		<b>13(水)</b> 小 806kcal 中 937kcal ・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネスープ ☆ハニーマスタードチキン ＊シャキシャキサラダ ◆クリスマスケーキ ★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・いんげん・トマト・ベーコン・トマトジュース ☆鶏肉 ＊キャベツ・大根・きゅうり・レタス(イタリアンドレッシング)		<b>14(木)</b> 小 663kcal 中 840kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★春雨と肉団子のスープ ☆ひじき入り餃子(米油)<小2ヶ：中3ヶ> ＊中華炒め ★鶏つみれ(鶏肉・玉葱)・玉葱・白菜・小松菜・春雨 ☆キャベツ・玉葱・ニラ・鶏肉・ひじき ＊豚肉・キャベツ・レタス・ピーマン・人参・ごま		<b>15(金)</b> 小 738kcal 中 952kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★カレーけんちん汁 ☆シューマイ<小2ヶ：中3ヶ> ＊ごま風味サラダ ●卓上醤油 ★鶏肉・油揚げ・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆玉葱・豚肉・鶏肉 ＊もやし・きゅうり・人参・大根・いんげん・鶏ササミ・ごま(ごまドレッシング)	
<b>18(月)</b> 小 645kcal 中 854kcal ・小型米粉パン ・牛乳 ★肉うどん ☆野菜と豆腐のふんわりナゲット<小1ヶ：中2ヶ> ＊昆布の中華和え ★うどん・豚肉・しめじ・長葱・玉葱・白菜・小松菜・椎茸・つと・油揚げ ☆人参・玉葱・蓮根・南瓜・枝豆・豆腐・鱈すり身 ＊ちくわ・キャベツ・きゅうり・大根・昆布(チョレギサラダドレッシング・中華ごまドレッシング)		<b>19(火)</b> 小 766kcal 中 927kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ハンバーグカレー ☆レモンクリーミーサラダ ★ハンバーグ(鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱)・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター ☆キャベツ・人参・レタス・きゅうり(レモンクリーミードレッシング)・フレンチドレッシング)		<b>20(水)</b> 小 767kcal 中 931kcal ・バターパン ・牛乳 ★白菜とベーコンの豆乳スープ ☆ポテトピザ ＊ごぼうサラダ ★ベーコン・白菜・玉葱・人参・しめじ・豆乳・生クリーム ☆じゃが芋・ツナ・玉葱・マッシュルーム・コーン・チーズ ＊ごぼう・人参・キャベツ・きゅうり(ゴマドレッシング)		<b>21(木)</b> 小 678kcal 中 812kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★きのこ汁 ☆さばのみぞれ煮 ＊塩昆布和え ★豆腐・鶏肉・えのき・しめじ・なめこ・油揚げ・白菜 ☆さば・大根 ＊大根・人参・もやし・小松菜・塩昆布		<b>22(金)</b> 小 719kcal 中 864kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ふのりのみそ汁 ☆しらすとわかめの玉子巻き ＊すき焼き煮 ◎かぼちゃプリン ★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・ふのり ☆卵・しらす・わかめ ＊豚肉・玉葱・人参・白菜・長葱・ごぼう・椎茸・高野豆腐・白滝 ◎南瓜・豆乳	

※献立予定表には、主な食材を記載しています。

※献立は、材料の都合で予告しないで一部を変更することがありますのでご了承ください。

日	曜	献立表		食 材 太字:実際に使用している食材など 下線:アレルギー食品27品目
		主 食	副 食	
1	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★みそバターラーメン ☆わかめのサラダ ◎P りんごジャム	★ラーメン・豚肉・もやし・白菜・玉葱・長葱・ごま・バター:乳 つと:すけとうだら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(豚脂)ゼラチン・ビーフエキス・大豆たん白・とうもろこし <調味料>酒・みりん・にんにく・こしょう・米油・昆布エキス ガラボーク:豚骨・豚肉 ガラチキン:鶏肉 中華ベース:小麦・乳・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 ラーメンスープ(みそ):みそ(大豆)・豚脂・砂糖・香辛料(小麦)・ゴマ油・牛肉エキス・鶏肉エキス(乳) ☆わかめ・人参・キャベツ・きゅうり ちくわ:魚肉(たら)・でん粉・みりん・調味料(とうもろこし・大豆・食塩・ゼラチン(豚)・生エキス)・乳化剤 <調味料>棒々鶏ドレッシング:醤油(小麦・大豆)・醸造酢・玉葱・みそ・ごま・豆板醤・ほたてエキス・生姜・にんにく・レモン果汁・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・ゼラチン) こしょう 青しそドレッシング:醤油(小麦・大豆)・酢・青しそ・砂糖(とうもろこし・馬鈴薯)・鰹節エキス(鰹) ◎りんご・砂糖
4	月	持参ご飯 牛 乳	★ニラ玉スープ ☆から揚げ<小2ヶ:中3ヶ> *豚肉と玉ねぎのケチャップ煮	★椎茸・液卵・豆腐:大豆・ニラ・細竹 <調味料>酒・生姜・でん粉・こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー ☆から揚げ:鶏肉・醤油(小麦・大豆)・米粉・澱粉・生姜・砂糖・小麦粉・唐辛子・パプリカ・コンタミ(小麦・卵・乳・えび) *豚肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ <調味料>でん粉・米油・砂糖・酒・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ウスターソース:砂糖(とうもろこし・じゃがいも)・酢・塩・オニオンエキス・トマトエキス
5	火	委託ご飯 牛 乳	★のっぺい汁 ☆ますの香味焼き *彩りおひたし	★鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ:大豆 <調味料>酒・でん粉・鰹節・鱈節・煮干・昆布・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆ます <調味料>生姜・米油・みりん・砂糖・みそ:小麦・大豆 豆板醤:唐辛子・みそ(大豆)・香辛料・酸味料 *もやし・キャベツ・人参・かつお節 <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
6	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★じゃがいもスープ ☆ハンバーグクリームソース *鶏と青菜のサラダ	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト <調味料>米油・こしょう・でん粉・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ☆ハンバーグ:鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱・パン粉(小麦・大豆・乳)・卵・ゼラチン・砂糖 玉葱・牛乳・生クリーム:乳・バター:乳 <調味料>にんにく・米油・こしょう・米粉・白ワイン・パセリ・オリーブ油 コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 *チンゲン菜・キャベツ・人参・鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス <調味料>チョレギサラダドレッシング:醸造酢・砂糖・ガーリックペースト・醤油(小麦)・みそ(大豆)・ごま・昆布エキス こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし
7	木	持参ご飯 牛 乳	★ポークビーンズカレー ☆もやしの中華サラダ *福神漬	★豚肉・大豆・じゃが芋・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター:乳 <調味料>ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・こしょう・チャツネ:りんご カレールウ:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・牛肉・りんご・オレンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ☆もやし・きゅうり・大根 <調味料>中華ごまドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・オイスターソース・豆板醤・にんにく・ほたてエキスパウダー(乳)・ポークエキスパウダー(豚肉) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤しそ・砂糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆)
8	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★京風そうめん ☆肉団子<1人2ヶ> *棒々鶏ソース和え	★そうめん・油揚げ:大豆・玉葱・人参・長葱・白菜・ほうれん草・ごま つと:すけとうだら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(豚脂)ゼラチン・ビーフエキス・大豆たん白・とうもろこし <調味料>生姜・昆布・昆布エキス・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 白だし:小麦・鰹・大豆・鰹節・昆布エキス・水飴 ☆肉団子:鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉(小麦・大豆)・澱粉・植物油脂(ごま)・砂糖・リンゴ酢 *もやし・キャベツ・人参・ごま・鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス <調味料>棒々鶏ドレッシング:醤油(小麦・大豆)・醸造酢・玉葱・みそ・ごま・豆板醤・ほたてエキス・生姜・にんにく・レモン果汁・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・ゼラチン) こしょう
11	月	持参ご飯 牛 乳	★カレーけんちん汁 ☆シューマイ<小2ヶ:中3ヶ> *ごま風味サラダ ●醤油(大豆・小麦)	★鶏肉・油揚げ:大豆・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸 <調味料>生姜・砂糖・昆布エキス・カレー粉・鰹節・鱈節・煮干・昆布・みりん めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 カレーだし:砂糖・カレールウ(小麦粉・カレー粉)・醤油(小麦・大豆)・鰹節・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・鰹・乳 ☆シューマイ:玉葱・豚肉・鶏肉・澱粉(大豆・とうもろこし)・砂糖・醤油(小麦) *もやし・きゅうり・人参・大根・いんげん・ごま・鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし ゴマドレッシング:植物油脂・酢・砂糖(とうもろこし)・ごま・醤油(小麦・大豆)・卵黄・魚介エキス(鰹)

日曜	献立表		食 材 太字:実際に使用している食材など 下線:アレルギー食品27品目
	主食	副食	
12	火	委託ご飯 牛乳	<p>★玉葱・白菜・小松菜・春雨・鶏つみれ:鶏肉・玉葱・豚脂・醤油(大豆・小麦)・砂糖・コンタミ(卵・乳・えび)</p> <p>&lt;調味料&gt;生姜・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー</p> <p>★ひじき入りぎょうざ:キャベツ・玉葱・にら・鶏肉・豚脂・ひじき・澱粉・醤油(大豆)・ゴマ油・魚介エキス(いわし)・小麦粉・砂糖</p> <p>*豚肉・キャベツ・レタス・ピーマン・人参・ごま &lt;調味料&gt;米油・酒・こしょう・中華炒めタレ:醤油(小麦・大豆)・砂糖・オイスターソース・豚肉エキス・ゴマ油・酒・香辛料 麻婆豆腐の素:醤油(小麦・大豆)・砂糖・生姜・豆板醤・醸造酢・鶏肉エキス・豚肉エキス・ごま・調味料(乳)</p>
13	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・いんげん・トマト・トマトジュース</p> <p>ベーコン:豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 &lt;調味料&gt;にんにく・こしょう・米油・砂糖・パセリ コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 トマトスーブルウ:小麦粉・砂糖・トマトペースト・玉葱・にんにく・粉末ワイン(りんご)・米酢</p> <p>★鶏肉 &lt;調味料&gt;白ワイン・こしょう・小麦粉・はちみつ・米油 醤油:小麦・大豆・とうもろこし マスタード:醸造酢(りんご)・からし・植物油脂(大豆)・ソテーオニオン・ポークエキス(豚肉・小麦)</p> <p>*キャベツ・レタス・大根・きゅうり &lt;調味料&gt;イタリアンドレッシング:植物油脂・玉葱・砂糖・酢(りんご)・酒・醤油(小麦・大豆)・赤ピーマン・椎茸・ベーコン(乳・豚肉)・オリーブ・鶏肉エキス こしょう</p> <p>◆卵・砂糖・小麦粉・バター・牛乳・マーガリン・ショートニング・ブランデー・バニラ・植物油脂(大豆)・ココアパウダー・カカオマス・脱脂粉乳・香料</p>
14	木	持参ご飯 牛乳	<p>★豚肉・鶏肉・切干大根・細竹・玉葱 &lt;調味料&gt;にんにく・生姜・砂糖・酒・ごま油・米油・こしょう・みそ:小麦・大豆 醤油:小麦・大豆・とうもろこし テンメンジャン:みそ(小麦・大豆)・砂糖・醤油・植物油脂 オイスターソース:水あめ・砂糖・カキエキス(大豆)・酵母エキス(ゼラチン)・加工澱粉(とうもろこし) コチュジャン:みそ(大豆)・砂糖・唐辛子・植物油脂(とうもろこし)・米麹・酒精</p> <p>★ほうれん草・もやし・人参 &lt;調味料&gt;棒々鶏ドレッシング:醤油(小麦・大豆)・醸造酢・玉葱・みそ・ごま・豆板醤・ほたてエキス・生姜・にんにく・レモン果汁・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・ゼラチン) ナムルドレッシング:酢・砂糖・植物油脂・鶏肉・豚肉・醤油(小麦・大豆)・にんにく・ごま・昆布エキス・こしょう</p> <p>*りんごシロップ煮:りんご・砂糖</p>
15	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★スパゲティ・豚肉・鶏肉・大豆・玉葱・人参・いんげん・トマト &lt;調味料&gt;こしょう・米油・オリーブ油・にんにく・赤ワイン ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし トマトピューレ:トマト・コンタミ(小麦・乳・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン) デミグラスソース:小麦粉・豚脂・ゼラチン・肉エキス(鶏肉・牛肉)・大豆 ハヤシルウ:小麦粉・パーム油・砂糖・トマトケチャップ・トマトペースト チリパウダー:唐辛子・クミン・オレガノ・コーンパウダー</p> <p>★キャベツ・レタス・きゅうり・コーン &lt;調味料&gt;フレンチドレッシング:砂糖(とうもろこし・馬鈴薯)・酢・卵・大豆 こしょう</p> <p>◎生乳</p>
18	月	持参ご飯 牛乳	<p>★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・心のり &lt;調味料&gt;鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆</p> <p>★しらすとわかめの玉子巻き:卵・しらす・砂糖・酢(とうもろこし)・わかめ・醤油(小麦・大豆)・鰹だし・昆布だし・でん粉・コンタミ(乳・かに・さば・ごま・鶏肉・豚肉・りんご)</p> <p>*豚肉・玉葱・人参・白菜・長葱・ごぼう・椎茸・白滝・高野豆腐:大豆 &lt;調味料&gt;酒・米油・砂糖・みりん・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯</p>
19	火	委託ご飯 牛乳	<p>★鶏肉・えのき・しめじ・なめこ・白菜・油揚げ:大豆・豆腐:大豆 &lt;調味料&gt;酒・でん粉・鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖</p> <p>★さばみぞれ煮:さば・大根・でん粉・醤油(小麦・大豆)・砂糖・醸造酢・昆布だし・魚エキス(いわし・さば・かつお)</p> <p>*大根・人参・もやし・小松菜・塩こんぶ:醤油(小麦・大豆)・こんぶ・砂糖・ゼラチン・酢・とうもろこし &lt;調味料&gt;醤油:小麦・大豆・とうもろこし</p>
20	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★白菜・玉葱・人参・しめじ・豆乳:大豆・生クリーム:乳・ベーコン:豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 &lt;調味料&gt;コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ベシヤメルルウ:小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・鶏肉エキス・たん白加水分解物(大豆) ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鰹 こしょう</p> <p>★じゃが芋・玉葱・マッシュルーム・コーン・チーズ:乳・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ &lt;調味料&gt;こしょう・ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ピザソース:トマト・玉葱・大豆油・コーンスターチ・にんにく</p> <p>*ごぼう・人参・キャベツ・きゅうり &lt;調味料&gt;酢・こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ゴマドレッシング:植物油脂・酢・砂糖(とうもろこし)・ごま・醤油(小麦・大豆)・卵黄・魚介エキス(鰹) マヨネーズ:植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖(とうもろこし)</p>

日	曜	献立表		食 材 太字:実際に使用している食材など 下線:アレルギー食品27品目
		主 食	副 食	
21	木	持参ご飯 牛 乳	★ハンバーグカレー ☆レモンクリーミィサラダ	<p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター:乳 ハンバーグ:鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱・パン粉(小麦・大豆・乳)・卵・ゼラチン・砂糖 ＜調味料＞ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・こしょう・チャツネ:りんご カレールウ:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・牛肉・ りんご・オレンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ☆キャベツ・人参・レタス・きゅうり ＜調味料＞フレンチドレッシング:砂糖(とうもろこし)・馬鈴薯・酢・卵・大豆 しょう レモンドレッシング:植物油脂(大豆)・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁・ライム果汁・卵黄</p>
22	金	小型米粉パン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★肉うどん ☆野菜と豆腐のふんわりナゲット ＜小1ヶ:中2ヶ＞ * 昆布の中華和え ◎かぼちゃプリン	<p>★うどん・豚肉・しめじ・長葱・玉葱・白菜・小松菜・椎茸・油揚げ:大豆 つと:すけとうたら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(豚脂)・ゼラチン・ビーフエキス・大豆たん白・とうもろこし ＜調味料＞酒・みりん・鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆野菜と豆腐のふんわりナゲット:人参・玉葱・蓮根・かぼちゃ・枝豆・豆腐(大豆)・魚肉すりみ(助惣鱈)・ 卵・小麦粉・豚肉エキス・調味料(乳) *きゅうり・キャベツ・大根・昆布・ちくわ:魚肉(たら)・でん粉・みりん・調味料(とうもろこし・大豆)・ 食塩・ゼラチン(豚)・生エキス)・乳化剤 ＜調味料＞チョレギサラダドレッシング:醸造酢・砂糖・ガーリックペースト・醤油(小麦)・みそ(大豆)・ ごま・昆布エキス 中華ごまドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・オイスターソース・豆板醤・にんにく・ほた てエキスパウダー(乳)・ポークエキスパウダー(豚肉) ◎かぼちゃプリン:南瓜・豆乳(大豆)・水あめ(とうもろこし)</p>

- \* 献立は、材料の都合で予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。
- \* ワカメ・昆布はえび・カニの生息域で採取されています。
- \* うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんの製造工場では、そばを製造しています。
- \* 大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ・おから)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。
- \* パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。
- \* つと・さつまあげ・ちくわの製造工場では、えび・イカ・かに・豚肉・卵・乳を使用しています。

平成29年 Bコース 12月分アレルギー記載献立予定表

士別市学校給食センター

N01

日	曜	献立表		食 材 太字:実際に使用している食材など 下線:アレルギー食品27品目
		主 食	副 食	
1	金	持参ご飯 牛乳	★はんぺんのお吸い物 ☆チキン金山寺みそカツ(米油) *大豆の磯煮	★人参・えのき・小松菜・椎茸 はんぺん:魚肉(すけそうたら)・澱粉・みりん(小麦)・調味料(とうもろこし・大豆・食塩・ゼラチン(豚)・生エキス)・コンタミ(えび・いか・かに・豚肉・卵・乳) <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布 めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 白だし:小麦・鯖・大豆・鰹節・昆布エキス・水飴 ☆チキン金山寺味噌カツ:鶏肉・パン粉(乳・大豆)・小麦粉・味噌(ごま・りんご)・醤油 *大豆・人参・豚肉・ひじき・つきこん・高野豆腐:大豆 さつま揚げ:魚肉(たら)・植物油・植物たん白(小麦・大豆)・澱粉・卵白・魚肉エキス(たちうお・きびなご)・砂糖・コンタミ(えび・かに・乳)・とうもろこし <調味料>砂糖・みりん・酒・米油 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス
4	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★京風そうめん ☆肉団子<1人2ヶ> *棒々鶏ソース和え	★そうめん・油揚げ:大豆・玉葱・人参・長葱・白菜・ほうれん草・ごま つと:すけとうたら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(豚脂)ゼラチン・ビーフエキス・大豆たん白・とうもろこし <調味料>生姜・昆布・昆布エキス・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 白だし:小麦・鯖・大豆・鰹節・昆布エキス・水飴 ☆肉団子:鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉(小麦・大豆)・澱粉・植物油(ごま)・砂糖・リンゴ酢 *もやし・キャベツ・人参・ごま・鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス <調味料>棒々鶏ドレッシング:醤油(小麦・大豆)・醸造酢・玉葱・みそ・ごま・豆板醤・ほたてエキス・生姜・にんにく・レモン果汁・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・ゼラチン) こしょう
5	火	持参ご飯 牛乳	★ポークビーンズカレー ☆もやしの中華サラダ *福神漬	★豚肉・大豆・じゃが芋・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター:乳 <調味料>ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・こしょう・チャツネ:りんご カレールウ:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・牛肉・りんご・オレンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ☆もやし・きゅうり・大根 <調味料>中華ごまドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・オイスターソース・豆板醤・にんにく・ほたてエキスパウダー(乳)・ポークエキスパウダー(豚肉) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤しそ・砂糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆)
6	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★じゃがいもスープ ☆ハンバーグクリームソース *鶏と青菜のサラダ	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト <調味料>米油・こしょう・でん粉・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ☆ハンバーグ:鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱・パン粉(小麦・大豆・乳)・卵・ゼラチン・砂糖 玉葱・牛乳・生クリーム:乳・バター:乳 <調味料>にんにく・米油・こしょう・米粉・白ワイン・パセリ・オリーブ油 コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 *チンゲン菜・キャベツ・人参・鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス <調味料>チコレギサラダドレッシング:醸造酢・砂糖・ガーリックペースト・醤油(小麦)・みそ(大豆)・ごま・昆布エキス こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし
7	木	委託ご飯 牛乳	★のっぺい汁 ☆ますの香味焼き *彩りおひたし	★鶏肉・里芋・人参・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ:大豆 <調味料>酒・でん粉・鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆ます <調味料>生姜・米油・みりん・砂糖・みそ:小麦・大豆 豆板醤:唐辛子・みそ(大豆)・香辛料・酸味料 *もやし・キャベツ・人参・かつお節 <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
8	金	持参ご飯 牛乳	★ニラ玉スープ ☆から揚げ<小2ヶ:中3ヶ> *豚肉と玉ねぎのケチャップ煮	★椎茸・液卵・豆腐:大豆・ニラ・細竹 <調味料>酒・生姜・でん粉・こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー ☆から揚げ:鶏肉・醤油(小麦・大豆)・米粉・澱粉・生姜・砂糖・小麦粉・唐辛子・パプリカ・コンタミ(小麦・卵・乳・えび) *豚肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ <調味料>でん粉・米油・砂糖・酒・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ウスターソース:砂糖(とうもろこし・じゃがいも)・酢・塩・オニオンエキス・トマトエキス
11	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★チリコンカンスパゲティ ☆フレンチサラダ ◎さけるチーズ	★スパゲティ・豚肉・鶏肉・大豆・玉葱・人参・いんげん・トマト <調味料>こしょう・米油・オリーブ油・にんにく・赤ワイン ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし トマトピューレ:トマト・コンタミ(小麦・乳・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン) デミグラスソース:小麦粉・豚脂・ゼラチン・肉エキス(鶏肉・牛肉)・大豆 ハヤシルウ:小麦粉・パーム油・砂糖・トマトケチャップ・トマトペースト チリパウダー:唐辛子・クミン・オレガノ・コーンパウダー ☆キャベツ・レタス・きゅうり・コーン <調味料>フレンチドレッシング:砂糖(とうもろこし・馬鈴薯)・酢・卵・大豆 こしょう ◎生乳

日曜	献立表		食 材 太字:実際に使用している食材など 下線:アレルギー食品27品目
	主 食	副 食	
12	火	持参ご飯 牛乳	<p>★豚肉・鶏肉・切干大根・細竹・玉葱</p> <p>&lt;調味料&gt;にんにく・生姜・砂糖・酒・ごま油・米油・こしょう・みそ:小麦・大豆</p> <p>醤油:小麦・大豆・とうもろこし テンメンジャン:みそ(小麦・大豆)・砂糖・醤油・植物油</p> <p>オイスターソース:水あめ・砂糖・カキエキス(大豆)・酵母エキス(ゼラチン)・加工澱粉(とうもろこし)</p> <p>コチュジャン:みそ(大豆)・砂糖・唐辛子・植物油(とうもろこし)・米麹・酒精</p> <p>☆ほうれん草・もやし・人参</p> <p>&lt;調味料&gt;棒々鶏ドレッシング:醤油(小麦・大豆)・醸造酢・玉葱・みそ・ごま・豆板醤・ほたてエキス・生姜・にんにく・レモン果汁・たん白加水分解物(鶏肉・豚肉・ゼラチン)</p> <p>ナムルドレッシング:酢・砂糖・植物油(鶏肉・豚肉・醤油(小麦・大豆)・にんにく・ごま・昆布エキス・こしょう)</p> <p>*りんごシロップ煮:りんご・砂糖</p>
13	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・いんげん・トマト・トマトジュース</p> <p>ベーコン:豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白</p> <p>&lt;調味料&gt;にんにく・こしょう・米油・砂糖・パセリ</p> <p>コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参</p> <p>トマトスーブルゥ:小麦粉・砂糖・トマトペースト・玉葱・にんにく・粉末ワイン(りんご)・米酢</p> <p>☆鶏肉</p> <p>&lt;調味料&gt;白ワイン・こしょう・小麦粉・はちみつ・米油 醤油:小麦・大豆・とうもろこし</p> <p>マスタード:醸造酢(りんご)・からし・植物油(大豆)・ソテーオニオン・ポークエキス(豚肉・小麦)</p> <p>*キャベツ・レタス・大根・きゅうり</p> <p>&lt;調味料&gt;イタリアンドレッシング:植物油・玉葱・砂糖・酢(りんご)・酒・醤油(小麦・大豆)・赤ピーマン・椎茸・ベーコン(乳・豚肉)・オリーブ・鶏肉エキス こしょう</p> <p>◆卵・砂糖・小麦粉・バター・牛乳・マーガリン・ショートニング・フランデー・バニラ・植物油(大豆)・ココアパウダー・カカオマス・脱脂粉乳・香料</p>
14	木	委託ご飯 牛乳	<p>★玉葱・白菜・小松菜・春雨・鶏つみれ・鶏肉・玉葱・豚脂・醤油(大豆・小麦)・砂糖・コンタミ(卵・乳・えび)</p> <p>&lt;調味料&gt;生姜・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉</p> <p>中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー</p> <p>☆ひじき入りぎょうざ:キャベツ・玉葱・にら・鶏肉・豚脂・ひじき・澱粉・醤油(大豆)・ゴマ油・魚介エキス(いわし)・小麦粉・砂糖</p> <p>*豚肉・キャベツ・レタス・ピーマン・人参・ごま</p> <p>&lt;調味料&gt;米油・酒・こしょう・中華炒めタレ:醤油(小麦・大豆)・砂糖・オイスターソース・豚肉エキス・ゴマ油・酒・香辛料</p> <p>麻婆豆腐の素:醤油(小麦・大豆)・砂糖・生姜・豆板醤・醸造酢・鶏肉エキス・豚肉エキス・ごま・調味料(乳)</p>
15	金	持参ご飯 牛乳	<p>★鶏肉・油揚げ:大豆・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸</p> <p>&lt;調味料&gt;生姜・砂糖・昆布エキス・カレー粉・鯉節・鱈節・煮干・昆布・みりん</p> <p>めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯</p> <p>鯉だし:醤油(小麦・大豆)・鯉節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖</p> <p>カレーだし:砂糖・カレールゥ(小麦粉・カレー粉)・醤油(小麦・大豆)・鯉節・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・鱈・乳</p> <p>☆シューマイ:玉葱・豚肉・鶏肉・澱粉(大豆・とうもろこし)・砂糖・醤油(小麦)</p> <p>*もやし・きゅうり・人参・大根・いんげん・ごま・鶏ササミ:鶏ささみ肉・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・マイタケエキス</p> <p>&lt;調味料&gt;醤油:小麦・大豆・とうもろこし</p> <p>ゴマドレッシング:植物油・酢・砂糖(とうもろこし)・ごま・醤油(小麦・大豆)・卵黄・魚介エキス(鱈)</p>
18	月	小型米粉パン (小麦・卵・乳) 牛乳	<p>★うどん・豚肉・しめじ・長葱・玉葱・白菜・小松菜・椎茸・油揚げ:大豆</p> <p>つと:すけとうだら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(豚脂)・ゼラチン・ビーフエキス・大豆たん白・とうもろこし</p> <p>&lt;調味料&gt;酒・みりん・鯉節・鱈節・煮干・昆布・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし</p> <p>めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯</p> <p>鯉だし:醤油(小麦・大豆)・鯉節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖</p> <p>☆野菜と豆腐のふんわりナゲット:人参・玉葱・蓮根・かぼちゃ・枝豆・豆腐(大豆)・魚肉すりみ(助惣鱈)・卵・小麦粉・豚肉エキス・調味料(乳)</p> <p>*きゅうり・キャベツ・大根・昆布・ちくわ:魚肉(たら)・でん粉・みりん・調味料(とうもろこし・大豆・食塩・ゼラチン(豚)・生エキス)・乳化剤</p> <p>&lt;調味料&gt;チョレギサラダドレッシング:醸造酢・砂糖・ガーリックペースト・醤油(小麦)・みそ(大豆)・ごま・昆布エキス</p> <p>中華ごまドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・オイスターソース・豆板醤・にんにく・ほたてエキスパウダー(乳)・ポークエキスパウダー(豚肉)</p>
19	火	持参ご飯 牛乳	<p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター:乳</p> <p>ハンバーグ:鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱・パン粉(小麦・大豆・乳)・卵・ゼラチン・砂糖</p> <p>&lt;調味料&gt;ターメリック・ガラムマサラ・ロリエ粉・にんにく・生姜・米油・こしょう・チャツネ:りんご</p> <p>カレールゥ:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ゴマペースト・ココナッツ・チーズ・豚肉・鶏肉・牛肉・りんご・オレンジ・バナナ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・昆布エキス</p> <p>ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ・オニオンエキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし</p> <p>ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢</p> <p>☆キャベツ・人参・レタス・きゅうり</p> <p>&lt;調味料&gt;フレンチドレッシング:砂糖(とうもろこし)・馬鈴薯・酢・卵・大豆 こしょう</p> <p>レモンドレッシング:植物油(大豆)・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁・ライム果汁・卵黄</p>

日曜	献立表		食 材 太字:実際に使用している食材など 下線:アレルギー食品27品目
	主 食	副 食	
20	水	バターパン <small>(小麦・卵・乳)</small> 牛 乳	★白菜・玉葱・人参・しめじ・豆乳:大豆・生クリーム:乳・ベーコン:豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 <調味料>コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ベシヤメルルウ:小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・鶏肉エキス・たん白加水分解物(大豆) ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鯖 しょう ☆じゃが芋・玉葱・マッシュルーム・コーン・チーズ:乳・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ <調味料>しょう・ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ピザソース:トマト・玉葱・大豆油・コーンスターチ・にんにく *ごぼう・人参・キャベツ・きゅうり <調味料>酢・しょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ゴマドレッシング:植物油脂・酢・砂糖(とうもろこし)・ごま・醤油(小麦・大豆)・卵黄・魚介エキス(鯖) マヨネーズ:植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖(とうもろこし)
21	木	委託ご飯 牛 乳	★鶏肉・えのき・しめじ・なめこ・白菜・油揚げ:大豆・豆腐:大豆 <調味料>酒・でん粉・鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆さばみぞれ煮:さば・大根・でん粉・醤油(小麦・大豆)・砂糖・醸造酢・昆布だし・魚エキス(いわし・さば・かつお) *大根・人参・もやし・小松菜・塩こんぶ:醤油(小麦・大豆)・こんぶ・砂糖・ゼラチン・酢・とうもろこし <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし
22	金	持参ご飯 牛 乳	★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・ふのり <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ☆しらすとわかめの玉子巻き:卵・しらす・砂糖・酢(とうもろこし)・わかめ・醤油(小麦・大豆)・鰹だし・昆布だし・でん粉・コンタミ(乳・かに・さば・ごま・鶏肉・豚肉・りんご) *豚肉・玉葱・人参・白菜・長葱・ごぼう・椎茸・白滝・高野豆腐:大豆 <調味料>酒・米油・砂糖・みりん・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 ◎かぼちゃプリン:南瓜・豆乳(大豆)・水あめ(とうもろこし)

\*献立は、材料の都合で予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。

\*ワカメ・昆布はえび・カニの生息域で採取されています。

\*うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんの製造工場では、そばを製造しています。

\*大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ・おから)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

\*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

\*つと・さつまあげ・ちくわの製造工場では、えび・イカ・かに・豚肉・卵・乳を使用しています。