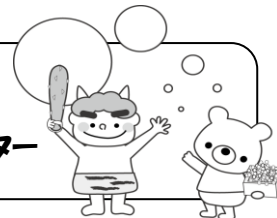




平成29年 Aコース

2月 献立予定表

士別市学校給食センター



◆白飯の持参日は、月曜日・木曜日です。		1 (水)	2 (木)	3 (金)
<p>今月の士別産</p> <p>キャベツ・じゃがいも・たまねぎ・玉葱・サフオーク肉・コーン・トマトジュース</p> <p>2月 旬のたべもの</p> <p>キャベツ・かぼちゃ・白菜・ほうれん草・にらなどがあります。</p>		<p>小 710kcal 中 829kcal</p> <p>・バターパン ・牛乳 ★もやしのスープ ☆ハンバーグカクテルソース *マセドアンサラダ</p>	<p>小 660kcal 中 802kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★キャベツのみそ汁 ☆たらざんぎ(米油) *筑前煮</p>	<p>小 754kcal 中 934kcal</p> <p>・小型バターパン ・牛乳 ★五目にゅうめん ☆四川風玉子焼き *和風サラダ ◆節分豆</p>
<p>6 (月)</p> <p>小 667kcal 中 808kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★にら玉スープ ☆鮭の中落ち野菜カツ(米油) *八宝菜</p>	<p>7 (火)</p> <p>小 624kcal 中 756kcal</p> <p>・委託ご飯 ・牛乳 ★けんちん汁 ☆鶏肉のごま照り焼き *彩りおひたし</p>	<p>8 (水)</p> <p>小 828kcal 中 1031kcal</p> <p>・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネスープ ☆チキンナゲット <小2ヶ:中3ヶ> *マカロニサラダ</p>	<p>9 (木)</p> <p>小 717kcal 中 848kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★サフオークカレー ☆キャベツとコーンのサラダ *福神漬</p>	<p>10 (金)</p> <p>小 683kcal 中 876kcal</p> <p>・小型バターパン ・牛乳 ★塩ラーメン ☆野菜のごま風味和え ◎Pりんごジャム</p>
<p>★椎茸・液卵・豆腐・にら・細竹 ☆鮭・玉葱・キャベツ *豚肉・いか・白菜・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜</p>	<p>★鶏肉・油揚げ・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆鶏肉・ごま *キャベツ・もやし・人参・かつお節</p>	<p>★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・トマト・ベーコン・トマトジュース ☆鶏肉(トマトソース) *マカロニ・ハム・玉葱・人参・きゅうり・コーン</p>	<p>★サフオーク肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター・りんご・ヨーグルト ☆キャベツ・コーン・きゅうり・大根(青じそドレッシング・和風おろしドレッシング) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ</p>	<p>★ラーメン・豚肉・つと・もやし・白菜・玉葱・長葱・わかめ ☆ちくわ・ほうれん草・人参・大根・キャベツ・ひじき・ごま</p>
<p>13 (月)</p> <p>小 713kcal 中 846kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★いも団子汁 ☆チキンカツ(米油) *根菜の含め煮 ●卓上ソース</p>	<p>14 (火)</p> <p>小 597kcal 中 729kcal</p> <p>・委託ご飯 ・牛乳 ★豆腐とわかめのみそ汁 ☆たららの照り焼き *キャベツの磯和え</p>	<p>15 (水)</p> <p>小 617kcal 中 740kcal</p> <p>・バターパン ・牛乳 ★大豆とウィンナーのポトフ ☆鶏肉のカレーチーズ焼き *せん切りサラダ</p>	<p>16 (木)</p> <p>小 874kcal 中 1017kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★ハヤシライス ☆フレンチサラダ *ヨーグルト</p>	<p>17 (金)</p> <p>小 698kcal 中 862kcal</p> <p>・小型バターパン ・牛乳 ★きつねうどん ☆棒々鶏ソース和え</p>
<p>★いも団子・鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・椎茸 ☆鶏肉 *ごぼう・さつま揚げ・大根・人参・こんにゃく</p>	<p>★豆腐・えのき・油揚げ・長葱・わかめ ☆たら *キャベツ・ほうれん草・もやし・のり・かつお節</p>	<p>★大豆・ウィンナー・玉葱・キャベツ・人参 ☆鶏肉・チーズ *キャベツ・きゅうり・人参・大根(和風ドレッシング・玉葱ドレッシング)</p>	<p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・マッシュルーム・トマト・バター ☆キャベツ・人参・レタス・きゅうり・大根(レモンドレッシング・フレンチドレッシング)</p>	<p>★うどん・味付けいなり・鶏肉・つと・長葱・玉葱・小松菜・椎茸 ☆きゅうり・キャベツ・もやし・鶏ササミ・ごま(棒々鶏ドレッシング)</p>
<p>20 (月)</p> <p>小 648kcal 中 783kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★すまし汁 ☆チキン金山寺みそカツ(米油) *うま煮</p>	<p>21 (火)</p> <p>小 684kcal 中 824kcal</p> <p>・お赤飯(甘納豆) ・牛乳 ★みそ五目汁 ☆ますの塩焼き *なめ草和え</p>	<p>22 (水)</p> <p>小 687kcal 中 825kcal</p> <p>・バターパン ・牛乳 ★コーンクリームスープ ☆鶏肉のレモンペッパー焼き *サウザンアイランドサラダ</p>	<p>23 (木)</p> <p>小 738kcal 中 913kcal</p> <p>・持参ご飯 ・牛乳 ★ポークカレー ☆もやしと大根のサラダ *福神漬</p>	<p>24 (金)</p> <p>小 827kcal 中 993kcal</p> <p>・小型米粉パン ・牛乳 ★ミートソーススパゲティ ☆キャベツと枝豆のサラダ ◎Pいちごジャム</p>
<p>★豆腐・人参・小松菜・えのき・わかめ ☆鶏肉 *豚肉・人参・大根・ごぼう・椎茸・つと・つきこん</p>	<p>★豚肉・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・豆腐・つきこん・わかめ ☆ます *もやし・小松菜・人参・なめ草</p>	<p>★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・クリームコーン・牛乳・生クリーム・スキムミルク・バター ☆鶏肉 *キャベツ・きゅうり・大根・サニーレタス(サウザンアイランドドレッシング)</p>	<p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター・りんご ☆もやし・きゅうり・大根(チョレギサラダドレッシング) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ</p>	<p>★スパゲティ・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・しめじ・トマト・バター ☆キャベツ・レタス・きゅうり・枝豆(玉葱ドレッシング)</p>

油断大敵



風邪予防の徹底を!



2月4日は「立春」で暦の上では春となりますが、まだまだ寒い日が続きます。風邪やインフルエンザが猛威を振るっていますので、外出後は必ず手洗い・うがいを行い、栄養と睡眠をしっかりとることが肝心です。また、適度に体を動かし、風邪に負けない体を作りましょう。この時期はなるべく人混みへの外出を控え、外出時にはマスクの着用を忘れずに。



平成29年 A コース **2月 献立予定表** 士別市学校給食センター 

27 (月) 小 631kcal 中 770kcal	28 (火) 小 652kcal 中 791kcal	★ 2月9日 (木) はふるさと給食です ★	1日当たり平均栄養量
<ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★かき玉汁 ☆鶏肉の塩だれ焼き *ふきの五目炒め 	<ul style="list-style-type: none"> ・委託ご飯 ・牛乳 ★白菜のみそ汁 ☆いかフライ(米油) *じゃがいものそぼろ煮 ●卓上ソース 	<p>♪持参ご飯 ♪牛乳</p> <p>♪サフォークカレー：士別産のサフォーク肉・玉葱・じゃが芋を使用しています。</p> <p>♪キャベツとコーンのサラダ：士別産のコーン・キャベツを使用しています。</p> <p>♪福神漬</p> <p>◎サフォーク肉は体をつくるものになるたんぱく質や体の調子を整えるビタミン、貧血を防ぐ鉄分が豊富に含まれています。</p> <p style="text-align: right;">★ ★ ★ </p>	<p>★たんぱく質量★ 小学生 29.7g 中学生 34.5g</p> <p>★脂質★ 小学生 21.8g 中学生 24.5g</p> <p>★塩分★ 小学生 3.2g 中学生 3.7g</p> <p style="text-align: right;"></p>
<ul style="list-style-type: none"> ★豆腐・玉葱・小松菜・人参・椎茸・液卵 ☆鶏肉 *ごぼう・ふき・つきこん・大豆・豚肉 	<ul style="list-style-type: none"> ★油揚げ・白菜・人参・長葱・えのき ☆いか *じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん 		



平成29年 Bコース

2月 献立予定表

士別市学校給食センター



<p>こんげつ しべつさん 今月の士別産</p> <p>キャベツ・じゃがいも・たまねぎ 玉葱・サフオーク肉・コーン・トマトジュース</p> <p>がつ しゅん 2月 旬のたべもの</p> <p>キャベツ・かぼちゃ・白菜・ほうれん草・にらなどがあります。</p>	<p>◆白飯の持参日は、火曜日・金曜日です。</p> <p>◇毎日はし・スプーン・おしぼりを忘れないで下さい。</p> <p>※献立予定表には、主な食材を記載しています。</p> <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了承ください。</p>	<p>1 (水) 小 710kcal 中 829kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン ・牛乳 ★もやしのスープ ☆ハンバーグカクテルソース *マセドアンサラダ <p>★豚肉・人参・長葱・もやし・チンゲン菜 ☆ハンバーグ(豚肉・鶏肉・牛肉・玉葱・卵) *じゃが芋・きゅうり・人参・ハム・チーズ</p>	<p>2 (木) 小 649kcal 中 773kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わかめご飯 ・牛乳 ★つみれ汁 ☆さばのみそ煮 *ごま和え <p>★鶏つみれ・ごぼう・大根・えのき・油揚げ ☆さば *小松菜・人参・もやし・白菜・ごま</p>	<p>3 (金) 小 747kcal 中 945kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★うずら卵のスープ ☆から揚げ <小2ヶ:中3ヶ> *中華炒め ◆節分豆 <p>★うずら卵・豚肉・チンゲン菜・人参・白菜 ☆鶏肉 *ほたて・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・椎茸・細竹・ごま</p>
<p>6 (月) 小 683kcal 中 876kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小型バターパン ・牛乳 ★塩ラーメン ☆野菜のごま風味和え ◎Pりんごジャム <p>★ラーメン・豚肉・つと・もやし・白菜・玉葱・長葱・わかめ ☆ちくわ・ほうれん草・人参・大根・キャベツ・ひじき・ごま</p>	<p>7 (火) 小 717kcal 中 848kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★サフオークカレー ☆キャベツとコーンのサラダ *福神漬 <p>★サフオーク肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター・りんご・ヨーグルト ☆キャベツ・コーン・きゅうり・大根(青じそドレッシング・和風おろしドレッシング) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ</p>	<p>8 (水) 小 828kcal 中 1031kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネスープ ☆チキンナゲット <小2ヶ:中3ヶ> *マカロニサラダ <p>★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・トマト・ベーコン・トマトソース ☆鶏肉(トマトソース) *マカロニ・ハム・玉葱・人参・きゅうり・コーン</p>	<p>9 (木) 小 624kcal 中 756kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・委託ご飯 ・牛乳 ★けんちん汁 ☆鶏肉のごま照り焼き *彩りおひたし <p>★鶏肉・油揚げ・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆鶏肉・ごま *キャベツ・もやし・人参・かつお節</p>	<p>10 (金) 小 667kcal 中 808kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★いら玉スープ ☆鮭の中落ち野菜カツ(米油) *八宝菜 <p>★椎茸・液卵・豆腐・にら・細竹 ☆鮭・玉葱・キャベツ *豚肉・いか・白菜・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜</p>
<p>13 (月) 小 641kcal 中 804kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小型バターパン ・牛乳 ★きつねうどん ☆棒々鶏ソース和え <p>★うどん・味付けいなり・鶏肉・つと・長葱・玉葱・小松菜・椎茸 ☆きゅうり・キャベツ・もやし・鶏ササミ・ごま(棒々鶏ドレッシング)</p>	<p>14 (火) 小 874kcal 中 1017kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★ハヤシライス ☆フレンチサラダ *ヨーグルト <p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・マッシュルーム・トマト・バター ☆キャベツ・人参・レタス・きゅうり・大根(レモンドレッシング・フレンチドレッシング) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ</p>	<p>15 (水) 小 617kcal 中 740kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン ・牛乳 ★大豆とウィンナーのポトフ ☆鶏肉のカレーチーズ焼き *せん切りサラダ <p>★大豆・ウィンナー・玉葱・キャベツ・人参 ☆鶏肉・チーズ *キャベツ・きゅうり・人参・大根(和風ドレッシング・玉葱ドレッシング)</p>	<p>16 (木) 小 597kcal 中 729kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・委託ご飯 ・牛乳 ★豆腐とわかめのみそ汁 ☆たらの照り焼き *キャベツの磯和え <p>★豆腐・えのき・油揚げ・長葱・わかめ ☆たら *キャベツ・ほうれん草・もやし・のり・かつお節</p>	<p>17 (金) 小 713kcal 中 846kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★いも団子汁 ☆チキンカツ(米油) *根菜の含め煮 ●卓上ソース <p>★いも団子・鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・椎茸 ☆鶏肉 *ごぼう・さつま揚げ・大根・人参・こんにゃく</p>
<p>20 (月) 小 827kcal 中 993kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小型米粉パン ・牛乳 ★ミートソーススパゲティ ☆キャベツと枝豆のサラダ ◎Pいちごジャム <p>★スパゲティ・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・しめじ・トマト・バター ☆キャベツ・レタス・きゅうり・枝豆(玉葱ドレッシング)</p>	<p>21 (火) 小 738kcal 中 913kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★ポークカレー ☆もやしと大根のサラダ *福神漬 <p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター・りんご ☆もやし・きゅうり・大根(チョレギサラダドレッシング) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ</p>	<p>22 (水) 小 687kcal 中 825kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン ・牛乳 ★コーンクリームスープ ☆鶏肉のレモンペッパー焼き *サウザンアイランドサラダ <p>★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・クリームコーン・牛乳・生クリーム・スキムミルク・バター ☆鶏肉 *キャベツ・きゅうり・大根・サニーレタス(サウザンアイランドドレッシング)</p>	<p>23 (木) 小 684kcal 中 824kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お赤飯(甘納豆) ・牛乳 ★みそ五目汁 ☆ますの塩焼き *なめ茸和え <p>★豚肉・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・豆腐・つきこん・わかめ ☆ます *もやし・小松菜・人参・なめ茸</p>	<p>24 (金) 小 648kcal 中 783kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★すまし汁 ☆チキン金山寺みそカツ(米油) *うま煮 <p>★豆腐・人参・小松菜・えのき・わかめ ☆鶏肉 *豚肉・人参・大根・ごぼう・椎茸・つと・つきこん</p>



風邪予防の徹底を!



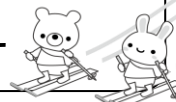
2月4日は「立春」で暦の上では春となりますが、まだまだ寒い日が続きます。風邪やインフルエンザが猛威を振るっていますので、外出後は必ず手洗い・うがいをし、栄養と睡眠をしっかりとることが肝心です。また、適度に体を動かし、風邪に負けない体を作りましょう。この時期はなるべく人混みへの外出を控え、外出時にはマスクの着用を忘れずに。





平成29年 Bコース

2月 献立予定表

士別市学校給食センター



27 (月) 小 688kcal 中 913kcal	28 (火) 小 646kcal 中 825kcal	★ 2月7日 (火) はふるさと給食です ★	1日当たり平均栄養量
<ul style="list-style-type: none"> • 小型バターパン • 牛乳 ★ 鶏めん ☆ クワイとひじきの肉団子 〈小1ヶ：中2ヶ〉 * 和風サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> • 持参ご飯 • 牛乳 ★ 春雨スープ ☆ つくね串<1人2ヶ> * ごぼうサラダ 	<p>♪ 持参ご飯 ♪ 牛乳</p> <p>♪ サフォークカレー：士別産のサフォーク肉・玉葱・じゃが芋を使用しています。</p> <p>♪ キャベツとコーンのサラダ：士別産のコーン・キャベツを使用しています。</p> <p>♪ 福神漬</p> <p>◎ サフォーク肉は体をつくるものになるたんぱく質や体の調子を整えるビタミン、貧血を防ぐ鉄分が豊富に含まれています。</p>	<p>★ たんぱく質量 ★</p> <p>小学生 29.0g 中学生 34.0g</p> <p>★ 脂質 ★</p> <p>小学生 22.5g 中学生 25.6g</p> <p>★ 塩分 ★</p> <p>小学生 3.2g 中学生 3.8g</p>
<ul style="list-style-type: none"> ★ そつめん・鶏肉・人参・玉葱・長葱・白菜・つと・ほうれん草・ごま ☆ 鶏肉・くわい・玉葱・ひじき * 大根・キャベツ・レタス・きゅうり (和風ドレッシング) 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 春雨・豚肉・チンゲン菜・長葱・人参・白菜 ☆ 鶏肉・長葱・卵 * ごぼう・人参・キャベツ・もやし・しょうゆ (ごまドレッシング) 	<p>★ ★ ★</p> 	

平成29年 Aコース 2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	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★もやしのスープ ☆ハンバーグカクテルソース *マゼドアンサラダ	★豚肉・人参・長葱・もやし・チンゲン菜 ＜調味料＞にんにく・ごま油・米油・こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鯖 ☆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＞赤ワイン・砂糖・オリーブ油・米油・ケチャップ:トマト・玉葱・酢 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 醤油:小麦・大豆・とうもろこし *じゃが芋・きゅうり・人参・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 チーズ:乳 ＜調味料＞砂糖・こしょう マヨネーズ:植物油脂(大豆・とうもろこし)・卵黄・醸造酢(小麦・米・りんご)・水あめ・砂糖
2	木	持参ご飯 牛 乳	★キャベツのみそ汁 ☆たらざんぎ(米油) *筑前煮	★キャベツ・人参・長葱・えのき・生揚げ:大豆 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ☆たらざんぎ:たら・澱粉(とうもろこし)・米発酵調味料・味噌・醸造酢・植物油(ごま)・醤油(大豆・小麦)・砂糖・生姜・にんにく・コンタミ(さけ・さば・卵・乳・落花生・エビ・カニ・オレンジ・牛肉・クルミ・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン) *鶏肉・椎茸・つきこん・ごぼう・人参・大根・高野豆腐:大豆 ちくわ:魚肉すり身(たら・えそ・いとより)・澱粉・米油・小麦たん白・大豆たん白・みりん・魚介エキス(まぐろ・ぐち・あさり・さんま) ＜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 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス
3	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★五目にゆうめん ☆四川風玉子焼き *和風サラダ ◆節分豆	★そうめん・鶏肉・人参・長葱・玉葱・白菜・小松菜・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・鰹節・鯖節・煮干・昆布 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 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 ☆四川風玉子焼き:卵・人参・玉葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)・鶏肉エキス・食酢(りんご)・でん粉(とうもろこし)・青のり・みりん(米)・ごま油 *大根・キャベツ・枝豆・玉葱 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＞香味和風ドレッシング:醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・醤油(小麦・大豆)・ごま・みょうが・ガーリックペースト・生姜 おろし醤油ドレッシング:醸造酢・しょうゆ(小麦・大豆)・大根・人参ピューレー・かつお節だし ◆大豆:コンタミ(落花生・乳・小麦・えび・いか・くるみ・鶏肉・カシューナッツ・ごま)
6	月	持参ご飯 牛 乳	★にら玉スープ ☆鮭の中落ち野菜カツ(米油) *八宝菜	★椎茸・液卵・にら・細竹・豆腐:大豆 ＜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 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 鶏がらベース:鶏肉 ☆鮭の中落ち野菜カツ:鮭・玉葱・キャベツ・マヨネーズ(卵・大豆)・砂糖・ゼラチン・でん粉(とうもろこし)・小麦粉 *豚肉・いか・白菜・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜 ＜調味料＞生姜・にんにく・みりん・酒・でん粉・米油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 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・ごま油・酒・香辛料
7	火	委託ご飯 牛 乳	★けんちん汁 ☆鶏肉のごま照り焼き *彩りおひたし	★鶏肉・大根・椎茸・長葱・小松菜・人参・ごぼう・油揚げ:大豆 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス・酒・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 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆鶏肉 ＜調味料＞酒・みりん・生姜・砂糖・ごま・醤油:小麦・大豆・とうもろこし *キャベツ・もやし・人参・かつお節 ＜調味料＞めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 醤油:小麦・大豆・とうもろこし
8	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ミネストローネスープ ☆チキンナゲット ＜小2ヶ:中3ヶ＞ *マカロニサラダ	★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・トマト・トマトジュース・ベーコン:豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 ＜調味料＞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 ☆チキンナゲット:鶏肉・パン粉(小麦・大豆)・砂糖・コーンフラワー・米粉 ＜トマトソース＞オリーブ油・砂糖・こしょう・米油・ケチャップ:トマト・玉葱・酢 トマトソース:トマト・玉葱・大豆油・砂糖・白ワイン(とうもろこし)・にんにく *玉葱・人参・きゅうり・コーン・ハム:豚肉・澱粉・砂糖・ツイストマカロニ:小麦粉 ＜調味料＞こしょう・米油・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 マヨネーズ:植物油脂(大豆・とうもろこし)・卵黄・醸造酢(小麦・米・りんご)・水あめ・砂糖
9	木	持参ご飯 牛 乳	★サフォークカレー ☆キャベツとコーンのサラダ *福神漬	★サフォーク肉・じゃが芋・人参・玉葱・りんご・脱脂粉乳・バター:乳 ヨーグルト: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 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 醤油:小麦・大豆 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 ケチャップ:トマト・玉葱・酢 ☆キャベツ・胡瓜・コーン・大根 ＜調味料＞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) おろし醤油ドレッシング:醸造酢・しょうゆ(小麦・大豆)・大根・人参ピューレー・かつお節だし *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)

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	
10	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	<p>★ラーメン 豚肉・もやし・白菜・玉葱・長葱・わかめ 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＞こしょう・酒・みりん・にんにく・生姜 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(塩):塩・動物油脂(豚肉・大豆)・玉葱・砂糖・チキンエキス(小麦・鶏肉)・トマト・酵母エキス(りんご)・にんにく・牛肉エキス・とうもろこし ☆ほうれん草・人参・大根・キャベツ・ごま・ひじき ちくわ:魚肉すり身(たら:えそ・いとより)・澱粉・米油・小麦たん白・大豆たん白・みりん・魚介エキス(まぐろ・ぐち・あさり・さんま) ＜調味料＞砂糖・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) ◎りんご・砂糖</p>
13	月	持参ご飯 牛 乳	<p>★鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ:大豆・椎茸・いも団子:じゃが芋・澱粉・砂糖 ＜調味料＞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 ☆チキンカツ:鶏肉・コーンスターチ・生パン粉(小麦)・バター(大豆・乳)・コンタミ(卵・牛肉・豚肉) *ごぼう・大根・人参・こんにゃく さつま揚げ:すけとうだら・澱粉・みりん・砂糖・山芋・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・砂糖・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 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ</p>
14	火	委託ご飯 牛 乳	<p>★えのき・長葱・わかめ・油揚げ:大豆・豆腐:大豆 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ★たら ＜調味料＞酒・みりん・生姜・砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし *キャベツ・ほうれん草・もやし・のり・かつお節 ＜調味料＞ごま油・めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯</p>
15	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	<p>★大豆・玉葱・キャベツ・人参・ウィンナー:豚肉・鶏肉・大豆たん白・澱粉・砂糖・鰹節エキス ＜調味料＞ロリエ粉・こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 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 ☆鶏肉・チーズ:乳 ＜調味料＞白ワイン・カレー粉・クミン・ジンジャー・ターメリック・ブラックペッパー・オニオン・ガーリック・砂糖 *キャベツ・きゅうり・人参・大根 ＜調味料＞和風ドレッシング:植物油脂・玉葱・醤油(小麦・大豆)・酢(りんご)・砂糖・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・鶏肉・豚肉・ブルーネ・鰹エキス 玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱</p>
16	木	持参ご飯 牛 乳	<p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・マッシュルーム・トマト・バター:乳 ＜調味料＞赤ワイン・生姜・にんにく・こしょう・米油・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) 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 ケチャップ:トマト・玉葱・酢 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 ハヤシルッ:小麦粉・パーム油・砂糖・トマトケチャップ・トマトペースト・豚脂・コーンスターチ・脱脂粉乳 *キャベツ・人参・レタス・きゅうり・大根 ＜調味料＞こしょう 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 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 *乳製品・砂糖・粉飴・コーン油(とうもろこし)・寒天・香料(オレンジ)</p>
17	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	<p>★うどん・鶏肉・長葱・玉葱・小松菜・椎茸 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 味付いなり:油揚げ(大豆)・砂糖・水あめ・みりん・醤油・かつおだし・コンタミ(えび・落花生・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・鶏肉) ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・みりん・酒・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 鯛だし:鯛エキス・砂糖・醤油(小麦・大豆)・昆布エキス・ホタテエキス・魚介エキス(鯖) *きゅうり・キャベツ・もやし・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)</p>
20	月	持参ご飯 牛 乳	<p>★人参・小松菜・えのき・わかめ・豆腐:大豆 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布 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 ☆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 *豚肉・人参・大根・ごぼう・椎茸・つきこん 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・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 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス</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	火	・お赤飯 (甘納豆) 牛 乳	★みそ五目汁 ☆ますの塩焼き ＊なめ茸和え	・金時豆・砂糖・水飴・黒ごま・コンタミ(乳・卵・大豆) ★ <u>豚肉</u> ・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・つきこん・わかめ・豆腐:大豆 ＜調味料＞鰹節・鱈節・煮干・昆布・酒 みそ:小麦・大豆 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ☆ます ＊もやし・小松菜・人参・なめ茸:えのき・醤油(小麦・大豆)・砂糖 ＜調味料＞醤油:小麦・大豆・とうもろこし
22	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★コーンクリームスープ ☆鶏肉のレモンペッパー焼き ＊サウザンアイランドサラダ	★ <u>鶏肉</u> ・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・クリームコーン・脱脂粉乳・生乳・生クリーム:乳・バター:乳 ＜調味料＞パセリ・米油・こしょう コーンポタージュルウ:コーンパウダー・小麦粉・脱脂粉乳・豚脂・砂糖・鶏肉エキスパウダー・ほたてエキスパウダー・パーム油 ホワイトシチュールウ:小麦粉・脱脂粉乳・豚脂・コーンスターチ・乳糖・米粉 ベシャメルルウ:小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・鶏肉エキス・玉葱・バター・醤油(大豆) クリームポタージュルウ:小麦粉・砂糖・食用油脂(大豆)・脱脂粉乳・でん粉(とうもろこし)・玉葱・肉エキス(鶏肉・牛肉)・練乳・チーズ 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 ★ <u>鶏肉</u> ＜調味料＞レモンオイル:植物油脂(大豆)・コショウ・ガーリックパウダー・レモンピール・オニオンエキスパウダー・畜肉エキス(豚肉・鶏肉)・唐辛子・レッドベルペッパー・パセリ・調味料(小麦・乳・ゼラチン・オレンジ)白ワイン ＊キャベツ・きゅうり・大根・サニーレタス ＜調味料＞サウザンドレッシング:食用植物油脂(大豆)・酢(とうもろこし)・トマトペースト・砂糖・ピクルス・卵黄・レッドベルペッパー・にんにく
23	木	持参ご飯 牛 乳	★ポークカレー ☆もやしと大根のサラダ ＊福神漬	★ <u>豚肉</u> ・じゃが芋・玉葱・人参・りんご・脱脂粉乳・バター:乳 ＜調味料＞米油・こしょう・ローリエ・ターメリック・ガラムマサラ・チャツネ・生姜・にんにく 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 ケチャップ:トマト・玉葱・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 ☆もやし・きゅうり・大根 ＜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 ＊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)
24	金	小型米粉パン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ミートソーススパゲティ ☆キャベツと枝豆のサラダ ◎Pいちごジャム	★スパゲティ・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・しめじ・トマト・バター:乳 ＜調味料＞赤ワイン・にんにく・オリーブ油・米油・こしょう・砂糖 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) 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 ケチャップ:トマト・玉葱・酢 デミグラスソース:玉葱・砂糖・トマト・ソース・ケチャップ・醤油(小麦・大豆)・ワイン・りんご酢・塩・チャツネ・乳・牛肉 ミートソースの素:玉葱・大豆たんぱく・人参・豚肉・トマトケチャップ(とうもろこし)・にんにく・生姜・トマトペースト・鶏エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ☆キャベツ・レタス・きゅうり・枝豆 ＜調味料＞玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱 ◎砂糖・いちご・コンタミ(卵・乳・小麦・落花生)
27	月	持参ご飯 牛 乳	★かき玉汁 ☆鶏肉の塩だれ焼き ＊ふきの五目炒め	★玉葱・小松菜・人参・椎茸・液卵・豆腐: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 鯉だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ★ <u>鶏肉</u> ＜調味料＞塩焼肉たれ:醤油(小麦・大豆)・ねぎ・植物油脂(ごま)・にんにく・レモン果汁・豚肉エキス・こしょう 酒 ＊ごぼう・ふき・つきこん・大豆・豚肉 ＜調味料＞酒・砂糖・みりん・米油・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 鯉エキス:鰹節・煮干・鱈節・砂糖・昆布エキス
28	火	委託ご飯 牛 乳	★白菜のみそ汁 ☆いかフライ(米油) ＊じゃがいものそぼろ煮 ●卓上ソース	★白菜・人参・長葱・えのき・油揚げ:大豆 ＜調味料＞鰹節・鱈節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ★いかフライ:いか・小麦粉・パン粉・こしょう・コンタミ(えび・落花生・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・鶏肉) ＊じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・生姜・米油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ

*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)・つきこんの製造工場では、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。

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	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★もやしのスープ ☆ハンバーグカクテルソース *マセドアンサラダ	★ <u>豚肉</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>チンゲン菜</u> <調味料>にんにく・ <u>ごま油</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>こしょう</u> ・ <u>醤油</u> ： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> 中華だし： <u>砂糖</u> ・ <u>豚肉エキス</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>チキンパウダー</u> ガラベース： <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>昆布</u> ・ <u>煮干</u> ・ <u>鰹</u> ・ <u>鯖</u> ☆ハンバーグ： <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>生肉</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>パン粉</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>乳</u> ）・ <u>卵</u> ・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>砂糖</u> <調味料>赤ワイン・ <u>砂糖</u> ・ <u>オリーブ油</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>ケチャップ</u> ： <u>トマト</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>酢</u> デミグラスソース： <u>小麦粉</u> ・ <u>豚脂</u> ・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>肉エキス</u> （ <u>鶏肉</u> ・ <u>生肉</u> ）・ <u>大豆</u> 醤油： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> * <u>じゃが芋</u> ・ <u>きゅうり</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>ハム</u> ： <u>豚肉</u> ・ <u>澱粉</u> ・ <u>砂糖</u> チーズ： <u>乳</u> <調味料> <u>砂糖</u> ・ <u>こしょう</u> マヨネーズ： <u>植物油</u> （ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> ）・ <u>卵黄</u> ・ <u>醸造酢</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>米</u> ・ <u>りんご</u> ）・ <u>水あめ</u> ・ <u>砂糖</u>
2	木	わかめご飯 牛 乳	★つみれ汁 ☆さばのみそ煮 *ごま和え	・わかめ・ <u>砂糖</u> ・ <u>塩</u> ・ <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>みりん</u> ・ <u>昆布エキス</u> ・ <u>ほたてエキス</u> ★ <u>大根</u> ・ <u>えのき</u> ・ <u>ごぼう</u> ・ <u>油揚げ</u> ： <u>大豆</u> 鶏つくね： <u>ほっけすり身</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>澱粉</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>大豆たん白</u> ・ <u>牛蒡</u> ・ <u>生姜</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>生肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> <調味料> <u>鰹節</u> ・ <u>鯖節</u> ・ <u>煮干</u> ・ <u>昆布</u> ・ <u>昆布エキス</u> 醤油： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> めんつゆ： <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・ <u>とうもろこし</u> ・ <u>馬鈴薯</u> 鰹だし： <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>鰹節</u> ・ <u>うるめいわし</u> ・ <u>煮干</u> ・ <u>昆布</u> ・ <u>砂糖</u> ☆ <u>さばのみそ煮</u> ： <u>さば</u> ・ <u>みそ</u> （ <u>大豆</u> ）・ <u>砂糖</u> * <u>小松菜</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>白菜</u> ・ <u>ごま</u> <調味料> <u>砂糖</u> 醤油： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u>
3	金	持参ご飯 牛 乳	★うすら卵のスープ ☆から揚げ小2ヶ：中3ヶ *中華炒め ◆節分豆	★ <u>うすら卵</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>チンゲン菜</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>白菜</u> <調味料> <u>生姜</u> ・ <u>酒</u> ・ <u>ごま油</u> ・ <u>こしょう</u> ・ <u>醤油</u> ： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> 中華だし： <u>砂糖</u> ・ <u>豚肉エキス</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>チキンパウダー</u> ガラベース： <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>昆布</u> ・ <u>煮干</u> ・ <u>鰹</u> ・ <u>鯖</u> 中華ベース： <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ☆ <u>唐揚げ</u> ： <u>鶏肉</u> ・ <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>米粉</u> ・ <u>澱粉</u> ・ <u>生姜</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>小麦粉</u> ・ <u>唐辛子</u> ・ <u>パプリカ</u> ・ <u>コンタミ</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>えび</u> ） * <u>ほたて</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>ピーマン</u> ・ <u>椎茸</u> ・ <u>細竹</u> ・ <u>ごま</u> <調味料> <u>生姜</u> ・ <u>にんにく</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>ごま油</u> ・ <u>酒</u> ・ <u>こしょう</u> ・ <u>醤油</u> ： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> 中華炒めだし： <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>砂糖</u> ・ <u>オイスターソース</u> ・ <u>豚肉エキス</u> ・ <u>ゴマ油</u> ・ <u>酒</u> ・ <u>香辛料</u> ◆ <u>大豆</u> ： <u>コンタミ</u> （ <u>落花生</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>えび</u> ・ <u>いか</u> ・ <u>くるみ</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>カシューナッツ</u> ・ <u>ごま</u>)
6	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★塩ラーメン ☆野菜のごま風味和え ◎Pりんごジャム	★ <u>ラーメン</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>白菜</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>わかめ</u> つと： <u>すけとうだら</u> ・ <u>澱粉</u> ・ <u>みりん</u> ・ <u>山芋</u> ・ <u>乳化剤</u> （ <u>豚脂</u> ） <u>ゼラチン</u> ・ <u>ビーフエキス</u> ・ <u>大豆たん白</u> ・ <u>とうもろこし</u> <調味料> <u>こしょう</u> ・ <u>酒</u> ・ <u>みりん</u> ・ <u>にんにく</u> ・ <u>生姜</u> ガラボーク： <u>豚骨</u> ・ <u>豚肉</u> ガラチキン： <u>鶏肉</u> 中華ベース： <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>生肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>砂糖</u> ラーメンスープ(塩)： <u>塩</u> ・ <u>動物油脂</u> （ <u>豚肉</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>玉葱</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>チキンエキス</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>鶏肉</u> ）・ <u>トマト</u> ・ <u>酵母エキス</u> （ <u>りんご</u> ） ◎ <u>りんご</u> ・ <u>砂糖</u> ☆ <u>ほうれん草</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>大根</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>ひじき</u> ちくわ： <u>魚肉すり身</u> （ <u>たら</u> ・ <u>えそ</u> ・ <u>いと</u> とより）・ <u>澱粉</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>小麦たん白</u> ・ <u>大豆たん白</u> ・ <u>みりん</u> ・ <u>魚介エキス</u> （ <u>まぐろ</u> ・ <u>くち</u> ・ <u>あさり</u> ・ <u>さんま</u>) <調味料> <u>砂糖</u> ・ <u>醤油</u> ： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> ゴマドレッシング： <u>植物油</u> （ <u>大豆</u> ）・ <u>酢</u> ・ <u>砂糖</u> （ <u>とうもろこし</u> ）・ <u>ごま</u> ・ <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ） ◎ <u>りんご</u> ・ <u>砂糖</u>
7	火	持参ご飯 牛 乳	★サフォークカレー ☆キャベツとコーンのサラダ *福神漬	★ <u>サフォーク肉</u> ・ <u>じゃが芋</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>りんご</u> ・ <u>脱脂粉乳</u> ・ <u>バター</u> ： <u>乳</u> ヨーグルト： <u>乳</u> <調味料> <u>ターメリック</u> ・ <u>ガラムマサラ</u> ・ <u>ロリエ粉</u> ・ <u>にんにく</u> ・ <u>生姜</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>こしょう</u> ・ <u>チャツネ</u> カレールゥ： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>澱粉</u> （ <u>とうもろこし</u> ）・ <u>粉乳</u> ・ <u>ゴマペースト</u> ・ <u>ココナッツ</u> ・ <u>チーズ</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>生肉</u> ・ <u>りんご</u> ・ <u>オレンジ</u> ・ <u>バナナ</u> ・ <u>ココア</u> ・ <u>ハチミツ</u> ・ <u>トマトペースト</u> ・ <u>カレー粉</u> ・ <u>酢</u> ・ <u>昆布エキス</u> 醤油： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ソース： <u>トマト</u> ・ <u>りんご</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>酢</u> ・ <u>コーンスターチ</u> ・ <u>オニオンエキス</u> ケチャップ： <u>トマト</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>酢</u> ☆ <u>キャベツ</u> ・ <u>胡瓜</u> ・ <u>コーン</u> ・ <u>大根</u> <調味料> <u>青しそドレッシング</u> ： <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>酢</u> ・ <u>青しそ</u> ・ <u>砂糖</u> （ <u>とうもろこし</u> ） <u>馬鈴薯</u> ・ <u>鰹節エキス</u> （ <u>鯖</u> ） おろし醤油ドレッシング： <u>醸造酢</u> ・ <u>しょうゆ</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ） * <u>大根</u> ・ <u>なす</u> ・ <u>蓮根</u> ・ <u>なた豆</u> ・ <u>赤しそ</u> ・ <u>砂糖</u> （ <u>とうもろこし</u> ） 醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）
8	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ミネストローネスープ ☆チキンナゲット <小2ヶ：中3ヶ> *マカロニサラダ	★ <u>大豆</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>セロリ</u> ・ <u>しめじ</u> ・ <u>トマト</u> ・ <u>トマトジュース</u> ・ <u>ベーコン</u> ： <u>豚肉</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>卵たん白</u> ・ <u>大豆たん白</u> <調味料> <u>にんにく</u> ・ <u>こしょう</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>パセリ</u> コンソメ： <u>乳</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>とうもろこし</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>牛肉エキス</u> ・ <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ） <u>香辛料</u> ・ <u>人参</u> トマトスーブルゥ： <u>小麦粉</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>トマトペースト</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>にんにく</u> ・ <u>粉末ワイン</u> （ <u>りんご</u> ） ☆ <u>チキンナゲット</u> ： <u>鶏肉</u> ・ <u>パン粉</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ） <トマトソース> <u>オリーブ油</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>こしょう</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>ケチャップ</u> ： <u>トマト</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>酢</u> トマトソース： <u>トマト</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>大豆油</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>白ワイン</u> （ <u>とうもろこし</u> ） * <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>きゅうり</u> ・ <u>コーン</u> ・ <u>ハム</u> ： <u>豚肉</u> ・ <u>澱粉</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>ツイストマカロニ</u> ： <u>小麦粉</u> <調味料> <u>こしょう</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>フレンチドレッシング</u> ： <u>砂糖</u> （ <u>とうもろこし</u> ） <u>馬鈴薯</u> ・ <u>酢</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> マヨネーズ： <u>植物油</u> （ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> ） ◎ <u>りんご</u> ・ <u>砂糖</u>
9	木	委託ご飯 牛 乳	★けんちん汁 ☆鶏肉のごま照り焼き *彩りおひたし	★ <u>鶏肉</u> ・ <u>大根</u> ・ <u>椎茸</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>小松菜</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>ごぼう</u> ・ <u>油揚げ</u> ： <u>大豆</u> <調味料> <u>鰹節</u> ・ <u>鯖節</u> ・ <u>煮干</u> ・ <u>昆布</u> ・ <u>昆布エキス</u> ・ <u>酒</u> ・ <u>みりん</u> 醤油： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> めんつゆ： <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・ <u>とうもろこし</u> ・ <u>馬鈴薯</u> 鰹だし： <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・ <u>鰹節</u> ・ <u>うるめいわし</u> ・ <u>煮干</u> ・ <u>昆布</u> ・ <u>砂糖</u> ☆ <u>鶏肉</u> <調味料> <u>酒</u> ・ <u>みりん</u> ・ <u>生姜</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>醤油</u> ： <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>とうもろこし</u> * <u>キャベツ</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>かつお節</u> <調味料> <u>めんつゆ</u> ： <u>醤油</u> （ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ） ◎ <u>りんご</u> ・ <u>砂糖</u>

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	
10	金	持参ご飯 牛乳	★にら玉スープ ☆鮭の中落ち野菜カツ(米油) *八宝菜	★椎茸・液卵・にら・細竹・豆腐:大豆 ＜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 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 鶏がらベース:鶏肉 ☆鮭の中落ち野菜カツ:鮭・玉葱・キャベツ・マヨネーズ(卵・大豆)・砂糖・ゼラチン・でん粉(とうもろこし)・小麦粉 *豚肉・いか・白菜・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜 ＜調味料＞生姜・にんにく・みりん・酒・でん粉・米油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 中華だし:砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 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
13	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★きつねうどん ☆棒々鶏ソース和え	★うどん・鶏肉・長葱・玉葱・小松菜・椎茸 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 味付いなり:油揚げ(大豆)・砂糖・水あめ・みりん・醤油・かつおだし・コンタミ(えび・落花生・いか・牛肉・ごま・さけ・さば・鶏肉) ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・みりん・酒・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 鯛だし:鯛エキス・砂糖・醤油(小麦・大豆)・昆布エキス・ホタテエキス・魚介エキス(鯖) ☆きゅうり・キャベツ・もやし・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)
14	火	持参ご飯 牛乳	★ハヤシライス ☆フレンチサラダ *ヨーグルト	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・マッシュルーム・トマト・バター:乳 ＜調味料＞赤ワイン・生姜・にんにく・こしょう・米油・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) 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 ケチャップ:トマト・玉葱・酢 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・豚脂・コーンスターチ・脱脂粉乳 ☆キャベツ・人参・レタス・きゅうり・大根 ＜調味料＞こしょう 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 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 *乳製品・砂糖・粉飴・コーン油(とうもろこし)・寒天・香料(オレンジ)
15	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★大豆とウィンナーのポトフ ☆鶏肉のカレーチーズ焼き *せん切りサラダ	★大豆・玉葱・キャベツ・人参・ウィンナー:豚肉・鶏肉・大豆たん白・澱粉・砂糖・鰹節エキス ＜調味料＞ロリエ粉・こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鶏がらベース:鶏肉 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 ☆鶏肉・チーズ:乳 ＜調味料＞白ワイン・カレー粉・クミン・ジンジャー・ターメリック・ブラックペッパー・オニオン・ガーリック・砂糖 *キャベツ・きゅうり・人参・大根 ＜調味料＞和風ドレッシング:植物油脂・玉葱・醤油(小麦・大豆)・酢(りんご)・砂糖・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・鶏肉・豚肉・ブルーネ・鰹エキス 玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱
16	木	委託ご飯 牛乳	★豆腐とわかめのみそ汁 ☆たらの照り焼き *キャベツの磯和え	★えのき・長葱・わかめ・油揚げ:大豆・豆腐:大豆 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ☆たら ＜調味料＞酒・みりん・生姜・砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし *キャベツ・ほうれん草・もやし・のり・かつお節 ＜調味料＞ごま油・めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
17	金	持参ご飯 牛乳	★いも団子汁 ☆チキンカツ(米油) *根菜の含め煮 ●卓上ソース	★鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ:大豆・椎茸・いも団子:じゃが芋・澱粉・砂糖 ＜調味料＞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 ☆チキンカツ:鶏肉・コーンスターチ・生パン粉(小麦)・バター(大豆・乳)・コンタミ(卵・牛肉・豚肉) *ごぼう・大根・人参・こんにゃく さつま揚げ:すけとうだら・澱粉・みりん・砂糖・山芋・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・砂糖・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 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ
20	月	小型米粉パン (小麦・卵・乳) 牛乳	★ミートソーススパゲティ ☆キャベツと枝豆のサラダ ◎Pいちごジャム	★スパゲティ・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・ピーマン・しめじ・トマト・バター:乳 ＜調味料＞赤ワイン・にんにく・オリーブ油・米油・こしょう・砂糖 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) 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 ケチャップ:トマト・玉葱・酢 デミグラスソース:玉葱・砂糖・トマト・ソース・ケチャップ・醤油(小麦・大豆)・ワイン・りんご酢・塩・チャツネ・乳・牛肉 ミートソースの素:玉葱・大豆たんぱく・人参・豚肉・トマトケチャップ(とうもろこし)・にんにく・生姜・トマトペースト・鶏エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ☆キャベツ・レタス・きゅうり・枝豆 ＜調味料＞玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱 ◎砂糖・いちご・コンタミ(卵・乳・小麦・落花生)

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	火	持参ご飯 牛 乳	★ポークカレー ☆もやしと大根のサラダ *福神漬	★ <u>豚肉</u> ・じゃが芋・玉葱・人参・ <u>りんご</u> ・ <u>脱脂粉乳</u> ・バター:乳 <調味料>米油・こしょう・ローリエ・ターメリック・ガラムマサラ・チャツネ・生姜・にんにく カレールウ:小麦・大豆・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ <u>ゴマ</u> ペースト・ココナッツ・チーズ・ <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>牛肉</u> ・ <u>りんご</u> ・ <u>オレンジ</u> ・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 ケチャップ:トマト・玉葱・酢 ソース:トマト・ <u>りんご</u> ・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 ☆もやし・きゅうり・大根 <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)・ <u>ごま</u> ・昆布エキス *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)
22	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★コーンクリームスープ ☆鶏肉のレモンペッパー焼き *サウザンアイランドサラダ	★ <u>鶏肉</u> ・じゃが芋・玉葱・人参・コーン・クリームコーン・ <u>脱脂粉乳</u> ・生乳・生クリーム:乳・バター:乳 <調味料>パセリ・米油・こしょう コーンポターージュルウ:コーンパウダー・小麦粉・ <u>脱脂粉乳</u> ・ <u>豚脂</u> ・砂糖・ <u>鶏肉</u> エキスパウダー・ほたてエキスパウダー・パーム油 ホワイトシチュールウ:小麦粉・ <u>脱脂粉乳</u> ・ <u>豚脂</u> ・コーンスターチ・乳糖・米粉 ベシャメルルウ:小麦粉・ <u>脱脂粉乳</u> ・砂糖・ <u>鶏肉</u> エキス・玉葱・バター・醤油(大豆) クリームポターージュルウ:小麦粉・砂糖・食用油脂(大豆)・ <u>脱脂粉乳</u> ・でん粉(とうもろこし)・玉葱・肉エキス(<u>鶏肉</u> ・ <u>牛肉</u>)・練乳・チーズ コンソメ:乳・ <u>鶏肉</u> ・とうもろこし・玉葱・ <u>牛肉</u> エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ☆ <u>鶏肉</u> <調味料>レモンオイル:植物油脂(大豆)・コショウ・ガーリックパウダー・レモンピール・オニオンエキスパウダー・畜肉エキス(<u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u>)・唐辛子・レッドベルペッパー・パセリ・調味料(小麦・乳・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>オレンジ</u>)白ワイン *キャベツ・きゅうり・大根・サニーレタス <調味料>サウザンドレッシング:食用植物油脂(大豆)・酢(とうもろこし)・トマトペースト・砂糖・ピクルス・卵黄・レッドベルペッパー・にんにく
23	木	・お赤飯 (甘納豆) 牛 乳	★みそ五目汁 ☆ますの塩焼き *なめ茸和え	・金時豆・砂糖・水飴・黒ごま・コンタミ(乳・卵・大豆) ★ <u>豚肉</u> ・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・つきこん・わかめ・豆腐:大豆 <調味料>鯉節・鯖節・煮干・昆布・酒 みそ:小麦・大豆 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ☆ます *もやし・小松菜・人参・なめ茸:えのき・醤油(小麦・大豆)・砂糖 <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし
24	金	持参ご飯 牛 乳	★すまし汁 ☆チキン金山寺みそカツ(米油) *うま煮	★人参・小松菜・えのき・わかめ・豆腐:大豆 <調味料>鯉節・鯖節・煮干・昆布 醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯 白だし:小麦・ <u>鯖</u> ・大豆・鯉節・昆布エキス・水飴 ☆ <u>チキン</u> 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 * <u>豚肉</u> ・人参・大根・ごぼう・椎茸・つきこん つと:すけとうだら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(<u>豚脂</u>) <u>ゼラチン</u> ・ <u>ビーフ</u> エキス・大豆たん白・とうもろこし <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・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯 鯉エキス:鯉節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス
27	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★鶏めん ☆クワイとひじきの肉団子 <小1ヶ:中2ヶ> *和風サラダ	★ <u>そうめん</u> ・ <u>鶏肉</u> ・玉葱・長葱・人参・白菜・ほうれん草・ <u>ごま</u> つと:すけとうだら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(<u>豚脂</u>) <u>ゼラチン</u> ・ <u>ビーフ</u> エキス・大豆たん白・とうもろこし <調味料>鯉節・鯖節・煮干・昆布・生姜・醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯 鯉だし:醤油(小麦・大豆)・鯉節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 中華だし:砂糖・ <u>豚肉</u> エキス(小麦・卵・大豆)・ <u>チキン</u> パウダー ☆クワイとひじきの肉団子:鶏肉・クワイ・玉葱・パン粉(小麦・大豆・乳)・澱粉・砂糖・ひじき・醤油・香辛料・酢・コンタミ(卵・えび・カニ) *キャベツ・大根・レタス・きゅうり <調味料>和風ドレッシング:植物油脂・玉葱・醤油(小麦・大豆)・酢(りんご)・砂糖・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・鶏肉・豚肉・ブルーネ・鯉エキス
28	火	持参ご飯 牛 乳	★春雨スープ ☆つくね串<1人2ヶ> *ごぼうサラダ	★春雨・ <u>チンゲン菜</u> ・長葱・人参・白菜・ <u>豚肉</u> <調味料>生姜・こしょう・米油・酒・ <u>ごま</u> 油 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 中華だし:砂糖・ <u>豚肉</u> エキス(小麦・卵・大豆)・ <u>チキン</u> パウダー ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鯉・鯖 ☆つくね串:鶏肉・パン粉(乳・小麦・大豆)・砂糖・長葱・醤油・卵白・酒・生姜・澱粉・なたね油 *ごぼう・人参・キャベツ・もやし <調味料>酢・醤油:小麦・大豆・とうもろこし マヨネーズ:植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖(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)・ <u>ごま</u> ・醤油(小麦・大豆)・卵黄・魚介エキス(鯖)

*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)・つきこんの製造工場では、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。