

平成29年 Aコース 4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。		こんげつ しべつさん 今月の士別産		1日当たり平均栄養量		6 (木)		7 (金)	
◇毎日し・スプーン・おしぼりを忘れないで下さい。		じゃがいも		★たんぱく質量★ 小学生 29.2g 中学生 33.8g		小 662kcal 中 801kcal		小 690kcal 中 886kcal	
※献立予定表には、主な食材を記載しています。		4月 旬のたべもの		★脂質★ 小学生 22.2g 中学生 24.9g		<ul style="list-style-type: none"> 持参ご飯 牛乳 ★白菜のみそ汁 ☆四川風玉子焼き ※鶏肉とごぼうの甘辛煮 		<ul style="list-style-type: none"> ★小型バターパン 牛乳 ★鶏めん ☆たらのみりん醤油焼き ★大根サラダ 	
※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。		ほうれん草・かぶ・ピーマン・キャベツ・ふき・たけのこなどがあります。		★塩分★ 小学生 3.4g 中学生 4.0g		<ul style="list-style-type: none"> ★白菜・しめじ・油揚げ・長葱 ☆卵・人参・玉葱・青のり ※鶏肉・ごぼう・人参・大根 		<ul style="list-style-type: none"> ★そうめん・鶏肉・人参・長葱・玉葱・白菜・つと・ほうれん草・ごま ☆たら ※大根・もやし・きゅうり（青しそドレッシング・香味和風ドレッシング） 	
10 (月)		11 (火)		12 (水)		13 (木)		14 (金)	
小 668kcal 中 811kcal		小 635kcal 中 765kcal		小 699kcal 中 836kcal		小 659kcal 中 796kcal		小 802kcal 中 1000kcal	
<ul style="list-style-type: none"> 持参ご飯 牛乳 ★キャベツのみそ汁 ☆五目厚焼き玉子 ※じゃがいものそぼろ煮 		<ul style="list-style-type: none"> 委託ご飯 牛乳 ★のっぺい汁 ☆クワイとひじきの肉団子 <1人2ヶ> ※彩りおひたし ◎Pひじきのり 		<ul style="list-style-type: none"> バターパン 牛乳 ★鶏肉と野菜のスープ ☆プレーンオムレツ ※ツナマカロニサラダ 		<ul style="list-style-type: none"> 持参ご飯 牛乳 ★じゃがいものみそ汁 ☆鶏肉の照り焼き ※大豆の磯煮 		<ul style="list-style-type: none"> ★小型バターパン 牛乳 ★みそラーメン ☆春巻き（米油） ◎Pりんごジャム 	
<ul style="list-style-type: none"> ★生揚げ・キャベツ・人参・長葱・えのき ☆卵・人参・椎茸・ひじき・グリーンピース・葱 ※じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん 		<ul style="list-style-type: none"> ★鶏肉・里芋・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ ☆鶏肉・クワイ・玉葱・ひじき ※もやし・キャベツ・人参・かつお節 		<ul style="list-style-type: none"> ★鶏肉・大根・玉葱・人参・しめじ ☆卵（トマトソース） ※マカロニ・人参・きゅうり・キャベツ・玉葱・コーン・ツナ（フレンチドレッシング） 		<ul style="list-style-type: none"> ★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・わかめ ☆鶏肉 ※大豆・鶏肉・人参・ごぼう・つきこん・油揚げ・ひじき 		<ul style="list-style-type: none"> ★ラーメン・豚肉・つと・長葱・白菜・もやし・玉葱・わかめ・キャベツ・ごま ☆筍・人参・玉葱・キャベツ・春雨 	
17 (月)		18 (火)		19 (水)		20 (木)		21 (金)	
小 663kcal 中 795kcal		小 649kcal 中 778kcal		小 724kcal 中 853kcal		小 780kcal 中 929kcal		小 668kcal 中 862kcal	
<ul style="list-style-type: none"> 持参ご飯 牛乳 ★ふのりのみそ汁 ☆厚焼き玉子 ※豆腐すき煮 		<ul style="list-style-type: none"> お赤飯（甘納豆） 牛乳 ★すまし汁 ☆ますの照り焼き ※ごま和え 		<ul style="list-style-type: none"> チョコチップパン 牛乳 ★白菜スープ ☆ハンバーグカクテルソース ※イタリアンサラダ 		<ul style="list-style-type: none"> 持参ご飯 牛乳 ★チキンカレー ☆レモンクリーミーサラダ ※福神漬 		<ul style="list-style-type: none"> ★小型バターパン 牛乳 ★山菜うどん ☆とり肉天ぷら（米油） ◎キャンディチーズ <小1ヶ：中2ヶ> 	
<ul style="list-style-type: none"> ★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・ふのり ☆卵 ※焼き豆腐・玉葱・人参・白滝・白菜・筍・豚肉 		<ul style="list-style-type: none"> ★人参・ごぼう・大根・小松菜・つきこん・椎茸・つと ☆ます ※白菜・人参・もやし・ごま 		<ul style="list-style-type: none"> ★ベーコン・チンゲン菜・玉葱・白菜・人参・長葱 ☆鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱 ※キャベツ・レタス・きゅうり・コーン・チーズ（イタリアンドレッシング） 		<ul style="list-style-type: none"> ★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター・りんごチャツネ ☆キャベツ・レッドキャベツ・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） ※大根・なす・蓮根・なた豆・赤シロ 		<ul style="list-style-type: none"> ★うどん・鶏肉・油揚げ・人参・ふき・細竹・なめこ・長葱・椎茸 ☆鶏肉 	
24 (月)		25 (火)		26 (水)		27 (木)		28 (金)	
小 665kcal 中 800kcal		小 639kcal 中 772kcal		小 671kcal 中 803kcal		小 789kcal 中 943kcal		小 855kcal 中 1034kcal	
<ul style="list-style-type: none"> 持参ご飯 牛乳 ★かき玉汁 ☆豆腐ハンバーグのごまみそ焼き ※大根の含め煮 		<ul style="list-style-type: none"> 委託ご飯 牛乳 ★いも団子汁 ☆ホッケフライ（米油） ※シャキシャキサラダ ●卓上ソース 		<ul style="list-style-type: none"> バターパン 牛乳 ★キャベツのスープ ☆若鶏のチーズ焼き ※もやしと枝豆のサラダ 		<ul style="list-style-type: none"> 持参ご飯 牛乳 ★そぼろ丼 ☆炒り卵 ※棒々鶏ソース和え 		<ul style="list-style-type: none"> ★小型バターパン 牛乳 ★クリームパスタ ☆ミートボール <1人2ヶ> ※サウザンアイランドサラダ 	
<ul style="list-style-type: none"> ★豆腐・玉葱・小松菜・人参・椎茸・液卵 ☆豆腐・鶏肉・玉葱・ごま ※さつま揚げ・大根・人参・つきこん 		<ul style="list-style-type: none"> ★いも団子・鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・椎茸 ☆ホッケ ※キャベツ・大根・レタス（青しそドレッシング・香味和風ドレッシング） 		<ul style="list-style-type: none"> ★豚肉・キャベツ・玉葱・人参・椎茸 ☆鶏肉・チーズ ※もやし・きゅうり・人参・枝豆・ハム（和風ドレッシング・ごまドレッシング） 		<ul style="list-style-type: none"> ★豚肉・鶏肉・おから・玉葱・人参 ☆卵 ※鶏ササミ・もやし・キャベツ・人参・ごま（棒々鶏ドレッシング） 		<ul style="list-style-type: none"> ★スバゲティ・玉葱・人参・しめじ・コーン・マッシュルーム・ベーコン・バター・牛乳・スキムミルク・粉チーズ・生クリーム ☆鶏肉・豚肉・玉葱 ※キャベツ・きゅうり・大根（サウザンアイランドドレッシング） 	

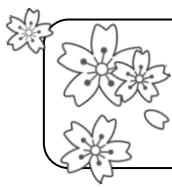
★ 4月27日（木）は**そぼろ丼**です！
 ごはんの上にそぼろと炒り卵をのせて食べてください。
 ☆配缶量のめやす☆
 小：小さいおたま1杯弱 中：小さいおたま1杯

入学・進級 おめでとございます！

ピカピカの新人生を迎えて、新しい1年が始まりました。今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている半面、知らず知らずのうちに、ストレスや疲れをためやすい時期です。元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と、睡眠をきちんと取る習慣をつけましょう。

学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えていきたいと思っております。1年間よろしくお願いたします。

おいしい給食をお届けします



平成29年 Bコース

4月 献立予定表

士別市学校給食センター



<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>こんげつ しべつさん 今月の士別産</p> <p>じゃがいも</p> <p>がっ しゅん 4月 旬のたべもの</p> <p>ほうれん草・かぶ・ピーマン・キャベツ・ふき・たけのこなどがあります。</p> <p>さんさい 山菜うどんやサラダなどに旬の野菜をたくさん使用しています♪</p>	<p>1日当たり平均栄養量</p> <p>★たんぱく質量★ 小学生 28.6g 中学生 33.0g</p> <p>★脂質★ 小学生 22.6g 中学生 25.1g</p> <p>★塩分★ 小学生 3.3g 中学生 3.9g</p>	<p>6 (木) 小 669kcal 中 810kcal</p> <p>いたくほん ・委託ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 はくさい ★白菜のみそ汁 しせんふうたまごや ☆四川風玉子焼き とりにく あまからに *鶏肉とごぼうの甘辛煮</p> <p>★白菜・しめじ・油揚げ・長葱 ☆卵・人参・玉葱・青のり *鶏肉・ごぼう・人参・大根</p>	<p>7 (金) 小 708kcal 中 850kcal</p> <p>しせんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 だいこん あぶらあ ★大根と油揚げのみそ汁 ☆さんまおかか煮 ごもく *五目きんぴら</p> <p>★大根・人参・えのき・油揚げ ☆さんま *豚肉・さつま揚げ・人参・ごぼう・つきこん・筍・ごま</p>
	<p>10 (月) 小 802kcal 中 1000kcal</p> <p>こがた ・小型バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★みそラーメン はるま ちめあぶら ☆春巻き(米油) ◎Pりんごジャム</p> <p>★ラーメン・豚肉・つと・長葱・白菜・もやし・玉葱・わかめ・キャベツ・ごま ☆筍・人参・玉葱・キャベツ・春雨</p>	<p>11 (火) 小 659kcal 中 796kcal</p> <p>しせんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★じゃがいものみそ汁 とりにく て やい ☆鶏肉の照り焼き だいず いそに *大豆の磯煮</p> <p>★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・わかめ ☆鶏肉 *大豆・鶏肉・人参・ごぼう・つきこん・油揚げ・ひじき</p>	<p>12 (水) 小 699kcal 中 836kcal</p> <p>・バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 とりにく やさい ★鶏肉と野菜のスープ ☆プレーンオムレツ *ツナマカロニサラダ</p> <p>★鶏肉・大根・玉葱・人参・しめじ ☆卵(トマトソース) *マカロニ・人参・きゅうり・キャベツ・玉葱・コーン・ツナ(フレンチドレッシング)</p>	<p>13 (木) 小 635kcal 中 765kcal</p> <p>いたくほん ・委託ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★のっぺい汁 ☆クワイとひじきの肉団子 <1人2ヶ> *彩りおひたし ◎Pひじきのり</p> <p>★鶏肉・里芋・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ ☆鶏肉・クワイ・玉葱・ひじき *もやし・キャベツ・人参・かつお節</p>
<p>17 (月) 小 668kcal 中 862kcal</p> <p>こがた ・小型バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★山菜うどん ☆とり肉天ぷら(米油) ◎キャンディチーズ <小1ヶ:中2ヶ></p> <p>★うどん・鶏肉・油揚げ・人参・ふき・細竹・なめこ・長葱・椎茸 ☆鶏肉</p>	<p>18 (火) 小 780kcal 中 929kcal</p> <p>しせんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★チキンカレー ☆レモンクリーミーサラダ *福神漬</p> <p>★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・スキムミルク・バター・りんごチャツネ ☆キャベツ・レッドキャベツ・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) *大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ</p>	<p>19 (水) 小 724kcal 中 853kcal</p> <p>・チョコチップパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★白菜スープ ☆ハンバーグカクテルソース *イタリアンサラダ</p> <p>★ベーコン・チンゲン菜・玉葱・白菜・人参・長葱 ☆鶏肉・豚肉・牛肉・玉葱 *キャベツ・レタス・きゅうり・コーン・チーズ(イタリアンドレッシング)</p>	<p>20 (木) 小 649kcal 中 778kcal</p> <p>せきはん あまなっとう ・お赤飯(甘納豆) ぎゅうにゅう ・牛乳 ★すまし汁 ☆ますの照り焼き *ごま和え</p> <p>★人参・ごぼう・大根・小松菜・つきこん・椎茸・つと ☆ます *白菜・人参・もやし・ごま</p>	<p>21 (金) 小 663kcal 中 795kcal</p> <p>しせんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★ふのりのみそ汁 あつや たまご ☆厚焼き玉子 *豆腐すき煮</p> <p>★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・ふのり ☆卵 *焼き豆腐・玉葱・人参・白滝・白菜・筍・豚肉</p>
<p>24 (月) 小 855kcal 中 1034kcal</p> <p>こがた ・小型バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★クリームパスタ ☆ミートボール <1人2ヶ> *サウザンアイランドサラダ</p> <p>★スパゲティ・玉葱・人参・しめじ・コーン・マッシュルーム・ベーコン・バター・牛乳・スキムミルク・粉チーズ・生クリーム ☆鶏肉・豚肉・玉葱 *キャベツ・きゅうり・大根(サウザンアイランドドレッシング)</p>	<p>25 (火) 小 789kcal 中 943kcal</p> <p>しせんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★そぼろ丼 ☆炒り卵 *棒々鶏ソース和え</p> <p>★豚肉・鶏肉・おから・玉葱・人参 ☆卵 *鶏ササミ・もやし・キャベツ・人参・ごま(棒々鶏ドレッシング)</p>	<p>26 (水) 小 671kcal 中 803kcal</p> <p>・バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★キャベツのスープ ☆若鶏のチーズ焼き *もやしと枝豆のサラダ</p> <p>★豚肉・キャベツ・玉葱・人参・椎茸 ☆鶏肉・チーズ *もやし・きゅうり・人参・枝豆・ハム(和風ドレッシング・ごまドレッシング)</p>	<p>27 (木) 小 639kcal 中 772kcal</p> <p>いたくほん ・委託ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★いも団子汁 ☆ホッケフライ(米油) *シャキシャキサラダ ●卓上ソース</p> <p>★いも団子・鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・椎茸 ☆ホッケ *キャベツ・大根・レタス(青しそドレッシング・香味和風ドレッシング)</p>	<p>28 (金) 小 665kcal 中 800kcal</p> <p>しせんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★かき玉汁 ☆豆腐ハンバーグのごまみそ焼き *大根の含め煮</p> <p>★豆腐・玉葱・小松菜・人参・椎茸・液卵 ☆豆腐・鶏肉・玉葱・ごま *さつま揚げ・大根・人参・つきこん</p>

★ 4月25日(火)は**そぼろ丼**です！

ごはんの上にそぼろと炒り卵をのせて食べてください。

★ **☆配缶量のめやす☆**

しょう ちい ばいじゅく
小：小さいおたま1杯弱 中：小さいおたま1杯

にゅうがく せいしん せいきゅう
新入学・進級 おめでとうございます！

ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年が始まりました。今までと環境が変わり、期待ややる気に満ちている反面、知らず知らずのうちに、ストレスや疲れをためやすいつ時期です。元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と、睡眠をきちんとする習慣をつけましょう。

学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えていきたいと思ひます。1年間よろしくお願ひいたします。

おいしい給食をお届けします

平成29年 Aコース 4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	
6	木	持参ご飯 牛乳	★白菜のみそ汁 ☆四川風玉子焼き *鶏肉とごぼうの甘辛煮	★白菜・しめじ・油揚げ:大豆・長葱 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ★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 *鶏肉・ごぼう・人参・大根 ＜調味料＞米油・砂糖・みりん・酒 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス 豆板醤:唐辛子・みそ(大豆)・香辛料・酸味料 醤油:小麦・大豆・とうもろこし
7	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★鶏めん ☆たらのみりん醤油焼き *大根サラダ	★そうめん・鶏肉・人参・長葱・玉葱・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・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 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ★たら ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・生姜・醤油:小麦・大豆・とうもろこし *大根・もやし・きゅうり ＜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(鯖) 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 こしょう
10	月	持参ご飯 牛乳	★キャベツのみそ汁 ☆五目厚焼き玉子 *じゃがいものそぼろ煮	★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 ★五目厚焼き玉子:卵・砂糖・澱粉(小麦)・人参・椎茸・ひじき・グリーンピース・ネギ・酢(とうもろこし)・醤油(大豆)・鰹エキス(鶏)・昆布エキス・酵母エキス(りんご) *じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん ＜調味料＞砂糖・みりん・酒・米油・生姜 醤油:小麦・大豆・とうもろこし
11	火	委託ご飯 牛乳	★のっぺい汁 ☆クワイとひじきの肉団子 ＜1人2ヶ＞ *彩りおひたし ◎Pひじきのり	★鶏肉・里芋・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 ★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) *もやし・キャベツ・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 ◎砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん(乳・卵)・のり・ひじき・煮干・鰹
12	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★鶏肉と野菜のスープ ☆プレーンオムレツ *ツナマカロニサラダ	★鶏肉・大根・玉葱・人参・しめじ ＜調味料＞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・生肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 ☆プレーンオムレツ:鶏卵・砂糖・澱粉(とうもろこし)・みりん・りんご酢・魚介エキス(さば)・大豆油 ＜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 *人参・きゅうり・キャベツ・玉葱・コーン・ツイストマカロニ:小麦粉 ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜エキス(キャベツ・人参・玉葱) ＜調味料＞砂糖・こしょう・オリーブ油 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
13	木	持参ご飯 牛乳	★じゃがいものみそ汁 ☆鶏肉の照り焼き *大豆の磯煮	★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・わかめ ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ★鶏肉 ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・生姜 醤油:小麦・大豆・とうもろこし *大豆・鶏肉・人参・ごぼう・つきこん・ひじき・油揚げ:大豆 ＜調味料＞砂糖・酒・みりん・米油・鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし
14	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★みそラーメン ☆春巻き(米油) ◎Pりんごジャム	★ラーメン・豚肉・もやし・白菜・玉葱・長葱・キャベツ・わかめ・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＞酒・みりん・にんにく・こしょう・昆布エキス・ガラホーク:豚骨・豚肉 ガラチキン:鶏肉 中華ベース:小麦・乳・大豆・生肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 みそ:小麦・大豆 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・生肉エキス・鶏肉エキス(乳) ☆春巻き:筍・人参・玉葱・キャベツ・醤油(小麦・大豆)・ごま油・菜種油・砂糖・春雨・豚脂・オイスターソース・エキス(鶏肉)調味料(ゼラチン) ◎りんご・砂糖
17	月	持参ご飯 牛乳	★心のりのみそ汁 ☆厚焼き玉子 *豆腐すき煮	★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・心のり ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ☆厚焼き玉子:卵・砂糖・だし(いわし・さば・かつお・昆布)・加工澱粉(とうもろこし) *玉葱・人参・白滝・白菜・筍・豚肉・焼き豆腐:大豆(コンタミ:そば) ＜調味料＞米油・酒・生姜・砂糖・みりん・鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス 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
18	火	・お赤飯 (甘納豆) 牛乳	★すまし汁 ☆ますの照り焼き *ごま和え	・金時豆・砂糖・水飴・黒ごま・コンタミ(乳・卵・大豆) ★ごぼう・大根・人参・小松菜・つきこん・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 ＜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 ★ます ＜調味料＞酒・みりん・生姜・砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし *人参・白菜・もやし・ごま ＜調味料＞砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし

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	
19	水	・チョコチップパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★白菜スープ ☆ハンバーグカクテルソース ＊イタリアンサラダ ・砂糖・植物油・ココアパウダー・カカオマス・乳化剤(大豆)・香料・乳 ★チンゲン菜・玉葱・白菜・人参・長葱・ベーコン : <u>豚肉</u> ・砂糖・ <u>卵たん白</u> ・ <u>大豆たん白</u> <調味料>酒・こしょう 鶏がらベース: <u>鶏肉</u> コンソメ: <u>乳</u> ・ <u>鶏肉</u> ・とうもろこし・玉葱・ <u>牛肉エキス</u> ・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・香辛料・人参 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし ☆ ハンバーグ : <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>牛肉</u> ・玉葱・ <u>パン粉</u> (小麦・大豆・乳)・ <u>卵</u> ・ <u>ゼラチン</u> ・砂糖 <調味料>赤ワイン・砂糖・米油・オリーブ油 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし ケチャップ:トマト・玉葱・酢 デミグラスソース: <u>小麦粉</u> ・ <u>豚脂</u> ・ <u>ゼラチン</u> ・肉エキス(鶏肉・牛肉)・ <u>大豆</u> ＊キャベツ・レタス・きゅうり・コーン・チーズ : <u>乳</u> <調味料>イタリアンドレッシング:植物油・玉葱・砂糖・酢(<u>りんご</u>)・酒・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・赤ピーマン・椎茸・ <u>ベーコン</u> (乳・ <u>豚肉</u>)・オリーブ・ <u>鶏肉エキス</u> こしょう
20	木	持参ご飯 牛 乳	★チキンカレー ☆レモンクリーミィサラダ ＊福神漬け ★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター : <u>乳</u> <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: <u>りんご</u> カレールゥ: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・砂糖・澱粉(とうもろこし)・粉乳・ <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>牛肉</u> ・ <u>りんご</u> ・ <u>オレンジ</u> ・ <u>バナナ</u> ・ココア・ハチミツ・トマトペースト・カレー粉・酢・ <u>昆布エキス</u> 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし ソース:トマト・ <u>りんご</u> ・砂糖・酢・ <u>コーンスターチ</u> ・ <u>オニオンエキス</u> ケチャップ:トマト・玉葱・酢 ☆ キャベツ・レッドキャベツ・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・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> こしょう 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・ <u>卵黄</u> ＊大根 ・なす・蓮根・なた豆・赤しそ・砂糖(とうもろこし)・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)
21	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★山菜うどん ☆とり肉天ぷら(米油) ◎キャンディチーズ <小1ヶ:中2ヶ> ★うどん・鶏肉・人参・ふき・細竹・なめこ・長葱・椎茸・油揚げ : <u>大豆</u> <調味料>鰹節・ <u>鯖節</u> ・煮干・ <u>昆布</u> ・ <u>昆布エキス</u> ・酒・ <u>みりん</u> 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・とうもろこし・ <u>馬鈴薯</u> 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・ <u>鰹節</u> ・うるめいわし・煮干・ <u>昆布</u> ・砂糖 ☆ とり肉天ぷら : <u>鶏肉</u> ・ <u>天ぷら粉</u> (とうもろこし)・植物油(大豆)・めんつゆ(小麦・ <u>鯖</u>) ◎ <u>ナチュラルチーズ</u> (乳)
24	月	持参ご飯 牛 乳	★かき玉汁 ☆豆腐ハンバーグのごまみそ焼き ＊大根の含め煮 ★玉葱・小松菜・人参・椎茸・液卵・豆腐 : <u>大豆</u> <調味料>酒・でん粉・ <u>鰹節</u> ・ <u>鯖節</u> ・煮干・ <u>昆布</u> ・ <u>昆布エキス</u> 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・とうもろこし・ <u>馬鈴薯</u> 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・ <u>鰹節</u> ・うるめいわし・煮干・ <u>昆布</u> ・砂糖 ☆ 豆腐ハンバーグ :豆腐(大豆)・ <u>鶏肉</u> ・玉葱・ <u>パン粉</u> (小麦) <u>ごま</u> <調味料>砂糖・ <u>みりん</u> ・酒 赤みそ: <u>大豆</u> ・米・とうもろこし ＊大根・人参・つきこん さつま揚げ :すけそうだら・澱粉・ <u>みりん</u> ・砂糖・ <u>山芋</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> ・とうもろこし <調味料>砂糖・ <u>みりん</u> ・酒・米油・ <u>ごま油</u> ・生姜 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし 鰹エキス: <u>鰹節</u> ・煮干・ <u>鯖節</u> ・砂糖・ <u>昆布エキス</u> めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・とうもろこし・ <u>馬鈴薯</u>
25	火	委託ご飯 牛 乳	★いも団子汁 ☆ホッケフライ(米油) ＊シャキシャキサラダ ●卓上ソース ★鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・椎茸・油揚げ : <u>大豆</u> <u>いも団子</u> :じゃが芋・澱粉・砂糖 <調味料> <u>鰹節</u> ・ <u>鯖節</u> ・煮干・ <u>昆布</u> ・ <u>昆布エキス</u> 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・とうもろこし・ <u>馬鈴薯</u> 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・ <u>鰹節</u> ・うるめいわし・煮干・ <u>昆布</u> ・砂糖 ☆ ホッケフライ :ほっけ・ <u>パン粉</u> (小麦・大豆・とうもろこし・砂糖)・コンタミ(卵・乳・ <u>エビ</u> ・ <u>カニ</u> ・ <u>イカ</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>さば</u>) ＊キャベツ・大根・レタス <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)・ <u>鰹節エキス</u> (<u>鯖</u>) 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)・ <u>ごま</u> ・ <u>みょうが</u> ・ <u>ガーリックペースト</u> ・生姜 ● <u>トマト</u> ・ <u>りんご</u> ・砂糖・酢・ <u>コーンスターチ</u>
26	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★キャベツのスープ ☆若鶏のチーズ焼き ＊もやしと枝豆のサラダ ★豚肉・キャベツ・玉葱・人参・椎茸 <調味料>酒・生姜・こしょう・米油 ガラベース: <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>昆布</u> ・煮干・ <u>鰹</u> ・ <u>鯖</u> コンソメ: <u>乳</u> ・ <u>鶏肉</u> ・とうもろこし・玉葱・ <u>牛肉エキス</u> ・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・香辛料・人参 中華だし:砂糖・ <u>豚肉エキス</u> (小麦・卵・大豆)・ <u>チキンパウダー</u> 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし ☆ 鶏肉・チーズ : <u>乳</u> <調味料>白ワイン・こしょう・レモン汁・パセリ マヨネーズ:植物油(大豆・とうもろこし)・ <u>卵黄</u> ・醸造酢(小麦・米・ <u>りんご</u>)・水あめ・砂糖 ＊もやし・きゅうり・人参・枝豆・ハム : <u>豚肉</u> ・澱粉・砂糖 <調味料>こしょう・生姜・醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし 和風ドレッシング:植物油・玉葱・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・酢(<u>りんご</u>)・砂糖・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>ブルー</u> ・ <u>鰹エキス</u> ゴマドレッシング:植物油・酢・砂糖(とうもろこし)・ <u>ごま</u> ・ <u>醤油</u> (小麦・大豆)・ <u>卵黄</u> ・ <u>魚介エキス</u> (<u>鯖</u>)
27	木	持参ご飯 牛 乳	★そぼろ丼 ☆炒り卵 ＊棒々鶏ソース和え ★豚肉・鶏肉・玉葱・人参・おから : <u>大豆</u> <調味料>生姜・砂糖・酒・米油・でん粉・醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・とうもろこし・ <u>馬鈴薯</u> ☆ 炒り卵 :卵・植物油(大豆)・澱粉・砂糖 ＊もやし・キャベツ・人参・ごま・鶏ササミ : <u>鶏ささみ肉</u> ・野菜エキス(人参・玉葱・白菜・セロリ)・玉葱・寒天・ <u>マイタケエキス</u> <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・ <u>ごま</u> ・ <u>豆板醤</u> ・ <u>ほたてエキス</u> ・生姜・にんにく・レモン果汁・ <u>たん白加水分解物</u> (<u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>ゼラチン</u>) こしょう

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	
28	金	小型バターパン <small>(小麦・卵・乳)</small> 牛 乳	★クリームパスタ ☆ミートボール<1人2ヶ> ＊サウザンアイランドサラダ	★スパゲティ・玉葱・人参・しめじ・コーン・マッシュルーム・ベーコン： <u>豚肉</u> ・砂糖・ <u>卵たん白</u> ・ <u>大豆たん白</u> 脱脂粉乳・バター：乳・チーズ：乳・生クリーム：乳・牛乳 <調味料>オリーブ油・こしょう・にんにく・白ワイン・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 <small>(小麦・大豆)</small> ・香辛料・人参 ベシヤメルルウ； <u>小麦粉</u> ・脱脂粉乳・砂糖・鶏肉エキス・たん白加水分解物 <small>(大豆)</small> ホワイトシチュールウ： <u>小麦粉</u> ・脱脂粉乳・豚脂・コーンスターチ・乳糖・米粉 ☆肉団子：鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉 <small>(小麦・大豆)</small> ・澱粉・植物油脂 <small>(ごま)</small> ・砂糖・リンゴ酢 ＊キャベツ・きゅうり・大根 <調味料>サウザンドレッシング：食用植物油脂 <small>(大豆)</small> ・酢 <small>(とうもろこし)</small> ・トマトペースト・砂糖・ピクルス・ <u>卵黄</u> ・レッドベルペッパー・にんにく

- *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・こんにやくの製造工場では、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 4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	
6	木	委託ご飯 牛乳	★白菜のみそ汁 ☆四川風玉子焼き *鶏肉とごぼうの甘辛煮	★白菜・しめじ・油揚げ:大豆・長葱・ ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ★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 *鶏肉・ごぼう・人参・大根 ＜調味料＞米油・砂糖・みりん・酒 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス 豆板醤:唐辛子・みそ(大豆)・香辛料・酸味料 醤油:小麦・大豆・とうもろこし
7	金	持参ご飯 牛乳	★大根と油揚げのみそ汁 ☆さんまおかか煮 *五目きんぴら	★大根・人参・えのき・油揚げ:大豆 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ★さんまおかか煮:さんま・醤油(大豆・小麦)・砂糖・みりん・かつお節・昆布エキス *豚肉・人参・ごぼう・つきこん・筍・ごま さつま揚げ:すけそうだら・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・ごま油・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 めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
10	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★みそラーメン ☆春巻き(米油) ◎Pりんごジャム	★ラーメン・豚肉・もやし・白菜・玉葱・長葱・キャベツ・わかめ・ごま つと:すけそうだら・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・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 みそ:小麦・大豆 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) ☆春巻き:筍・人参・玉葱・キャベツ・醤油(小麦・大豆)・ごま油・菜種油・砂糖・春雨・豚脂・オイスターソース・エキス(鶏肉)調味料(ゼラチン) ◎りんご・砂糖
11	火	持参ご飯 牛乳	★じゃがいものみそ汁 ☆鶏肉の照り焼き *大豆の磯煮	★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・わかめ ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ☆鶏肉 ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・生姜 醤油:小麦・大豆・とうもろこし *大豆・鶏肉・人参・ごぼう・つきこん・ひじき・油揚げ:大豆 ＜調味料＞砂糖・酒・みりん・米油・鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし
12	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★鶏肉と野菜のスープ ☆プレーンオムレツ *ツナマカロニサラダ	★鶏肉・大根・玉葱・人参・しめじ ＜調味料＞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 ☆プレーンオムレツ:鶏卵・砂糖・澱粉(とうもろこし)・みりん・りんご酢・魚介エキス(さば)・大豆油 ＜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 *人参・きゅうり・キャベツ・玉葱・コーン・ツイストマカロニ:小麦粉 ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜エキス(キャベツ・人参・玉葱) ＜調味料＞砂糖・こしょう・オリーブ油 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
13	木	委託ご飯 牛乳	★のっぺい汁 ☆クワイとひじきの肉団子 ＜1人2ヶ＞ *彩りおひたし ◎Pひじきのり	★鶏肉・里芋・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 ☆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) *もやし・キャベツ・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 ◎砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん(乳・卵)・のり・ひじき・煮干・鰹
14	金	持参ご飯 牛乳	★キャベツのみそ汁 ☆五目厚焼き玉子 *じゃがいものそばろ煮	★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 ★五目厚焼き玉子:卵・砂糖・澱粉(小麦)・人参・椎茸・ひじき・グリーンピース・ネギ・酢(とうもろこし)・ 醤油(大豆)・鰹エキス(鶏)・昆布エキス・酵母エキス(りんご) *じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん ＜調味料＞砂糖・みりん・酒・米油・生姜 醤油:小麦・大豆・とうもろこし
17	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★山菜うどん ☆とり肉天ぷら(米油) ◎キャンディチーズ ＜小1ヶ:中2ヶ＞	★うどん・鶏肉・人参・ふき・細竹・なめこ・長葱・椎茸・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 ☆とり肉天ぷら:鶏肉・天ぷら粉(とうもろこし)・植物油(大豆)・めんつゆ(小麦・鯖) ◎ナチュラルチーズ(乳)
18	火	持参ご飯 牛乳	★チキンカレー ☆レモンクリーミィサラダ *福神漬け	★鶏肉・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・とうもろこし 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・レッドキャベツ・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 こしょう 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 *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	
19	水	・チョコチップパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	<p>★白菜スープ ☆ハンバーグカクテルソース *イタリアンサラダ</p> <p>・砂糖・植物油・ココアパウダー・カカオマス・乳化剤(大豆)・香料・乳 ★チンゲン菜・玉葱・白菜・人参・長葱・ベーコン: 豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 <調味料>酒・こしょう 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 醤油: 小麦・大豆・とうもろこし ☆ハンバーグ: 鶏肉・豚肉・生肉・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・米油・オリーブ油 醤油: 小麦・大豆・とうもろこし 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・生肉)・大豆 *キャベツ・レタス・きゅうり・コーン・チーズ: 乳 <調味料>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 しょう油</p>
20	木	・お赤飯 (甘納豆) 牛 乳	<p>★すまし汁 ☆ますの照り焼き *ごま和え</p> <p>・金時豆・砂糖・水飴・黒ごま・コンタミ(乳・卵・大豆) ★ごぼう・大根・人参・小松菜・つきこん・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 <調味料>鯉節・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・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯 *ます <調味料>酒・みりん・生姜・砂糖・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし *人参・白菜・もやし・ごま <調味料>砂糖・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし</p>
21	金	持参ご飯 牛 乳	<p>★じゃが芋・人参・玉葱・長葱・心のり <調味料>鯉節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ: 小麦・大豆 ☆厚焼き玉子: 卵・砂糖・だし(いわし・さば・かつお・昆布)・加工澱粉(とうもろこし) *玉葱・人参・白滝・白菜・筍・豚肉・焼き豆腐: 大豆(コンタミ: そば) <調味料>米油・酒・生姜・砂糖・みりん・鯉エキス: 鯉節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス めんつゆ: 醤油(小麦・大豆)・昆布・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯 醤油: 小麦・大豆・とうもろこし</p>
24	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	<p>★クリームパスタ ☆ミートボール<1人2ヶ> *サウザンアイランドサラダ</p> <p>★スパゲティ・玉葱・人参・しめじ・コーン・マッシュルーム・ベーコン: 豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 脱脂粉乳・バター: 乳・チーズ: 乳・生クリーム: 乳・牛乳 <調味料>オリーブ油・こしょう・にんにく・白ワイン・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 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) 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 ☆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 *キャベツ・きゅうり・大根 <調味料>サウザンドレッシング: 食用植物油(大豆)・酢(とうもろこし)・トマトペースト・砂糖・ピクルス・卵黄・レッドペルペッパー・にんにく</p>
25	火	持参ご飯 牛 乳	<p>★そぼろ丼 ☆炒り卵 *棒々鶏ソース和え</p> <p>★豚肉・鶏肉・玉葱・人参・おから: 大豆 <調味料>生姜・砂糖・酒・米油・でん粉・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 ☆炒り卵: 卵・植物油(大豆)・澱粉・砂糖 *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) しょう油</p>
26	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	<p>★キャベツのスープ ☆若鶏のチーズ焼き *もやしと枝豆のサラダ</p> <p>★豚肉・キャベツ・玉葱・人参・椎茸 <調味料>酒・生姜・こしょう・米油 ガラベース: 豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鯉・鯖 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 中華だし: 砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 醤油: 小麦・大豆・とうもろこし ☆鶏肉・チーズ: 乳 <調味料>白ワイン・こしょう・レモン汁・パセリ マヨネーズ: 植物油(大豆・とうもろこし)・卵黄・醸造酢(小麦・米・りんご)・水あめ・砂糖 *もやし・きゅうり・人参・枝豆・ハム: 豚肉・澱粉・砂糖 <調味料>こしょう・生姜・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし 和風ドレッシング: 植物油・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 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(鯖)</p>
27	木	委託ご飯 牛 乳	<p>★いも団子汁 ☆ホッケフライ(米油) *シャキシャキサラダ ●卓上ソース</p> <p>★鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・椎茸・油揚げ: 大豆 いも団子: じゃが芋・澱粉・砂糖 <調味料>鯉節・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・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 ☆ホッケフライ: ほっけ・パン粉(小麦・大豆・とうもろこし・砂糖)・コンタミ(卵・乳・エビ・カニ・イカ・鮭・さば) *キャベツ・大根・レタス <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)・鯉節エキス(鯖) 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 ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ</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	
28	金	持参ご飯 牛乳	★かき玉汁 ☆豆腐ハンバーグのごまみそ焼き *大根の含め煮	★玉葱・小松菜・人参・椎茸・液卵・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 ☆豆腐ハンバーグ:豆腐(大豆)・鶏肉・玉葱・パン粉(小麦) 小麦 <調味料>砂糖・みりん・酒 赤みそ:大豆・米・とうもろこし *大根・人参・つきこん さつま揚げ:すけそうだら・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>砂糖・みりん・酒・米油・ごま油・生姜 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 めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯

*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。