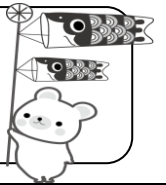


平成29年 Aコース 5月 献立予定表

士別市学校給食センター



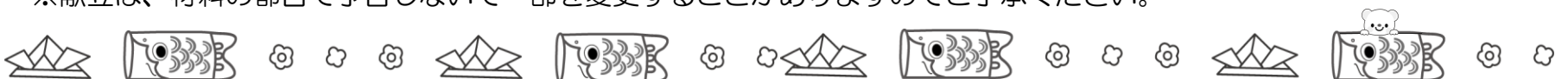
1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)
小 653kcal 中 787kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★豆腐のスープ ☆鶏ごぼうハンバーグ ＊八宝菜	小 608kcal 中 736kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★つみれ汁 ☆ますの西京焼き ＊なめ茸和え ◆こどもの日甘夏ゼリー	けんぽうきねんび 憲法記念日 	みどりの日 	こどもの日 こどもの日には「ちまき」や「かしわもち」を食べる習慣があります。主に関東で「かしわもち」が、関西で「ちまき」が食べられることが多いようです。
★豆腐・えのき・長葱・大根・ニラ ☆鶏肉・ごぼう ＊豚肉・いか・白菜・筍・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜・椎茸	★鶏つみれ(鶏肉・玉葱)・ごぼう・白菜・しめじ・小松菜・人参 ☆ます ＊もやし・大根・キャベツ・人参・なめ茸	小 721kcal 中 867kcal ・バターパン ・牛乳 ★じゃがいものつぶつぶスープ ☆クリスピーチキン ＊鶏と青菜のサラダ	小 815kcal 中 1000kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ポークチーズカレー ☆福神漬け ＊白桃シロップ漬け	小 735kcal 中 911kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★塩ラーメン ☆ちくわ磯辺揚げ(米油) ◎Pいちごジャム
小 710kcal 中 852kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★なめこのみそ汁 ☆さんまうま煮 ＊切干大根炒め	小 678kcal 中 816kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★もやしのスープ ☆キャベツ餃子<1人2ヶ> ＊肉野菜炒め ●卓上醤油	小 721kcal 中 867kcal ・バターパン ・牛乳 ★じゃがいものつぶつぶスープ ☆クリスピーチキン ＊鶏と青菜のサラダ	小 815kcal 中 1000kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ポークチーズカレー ☆福神漬け ＊白桃シロップ漬け	小 735kcal 中 911kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★塩ラーメン ☆ちくわ磯辺揚げ(米油) ◎Pいちごジャム
★豆腐・なめこ・えのき・小松菜・長葱 ☆さんま ＊切干大根・さつま揚げ・豚肉・大豆・高野豆腐・いんげん・椎茸	★豚肉・人参・もやし・長葱・チンゲン菜 ☆キャベツ・にら・豚肉・鶏肉 ＊豚肉・白菜・しめじ・玉葱・人参・キャベツ	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト ☆鶏肉・チーズ・コーンフレーク ＊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)	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・チーズ・スキムミルク・バター・りんごチャツネ ☆大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ ＊白桃	★ラーメン・豚肉・つと・もやし・白菜・チンゲン菜・長葱・わかめ ☆ちくわ
小 772kcal 中 919kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★かき玉スープ ☆肉シューマイ<1人2ヶ> ＊野菜のオイスターソース炒め ●卓上醤油	小 677kcal 中 810kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★みそ五目汁 ☆かつおフライ(米油) ＊塩昆布和え ●卓上ソース	小 774kcal 中 915kcal ・ホットドッグパン ・牛乳 ★コンソメスープ ☆ウィンナーのケチャップ煮 ＊スパゲティサラダ パンにウィンナーやスパゲティをはさめてたべてください	小 673kcal 中 813kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★若竹みそ汁 ☆手羽元さっぱり煮込み ＊うま煮	小 725kcal 中 931kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★カレーうどん ☆にら玉 ＊わかめのサラダ
★豆腐・液卵・チンゲン菜・玉葱・長葱 ☆玉葱・豚肉・鶏肉 ＊豚肉・玉葱・ピーマン・人参・細竹・キャベツ	★豚肉・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・豆腐・わかめ ☆かつお ＊大根・人参・もやし・レタス・塩昆布	★ベーコン・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・アスパラ ☆ウィンナー(豚肉)・ピーマン・玉葱 ＊スパゲティ・玉葱・人参・胡瓜・ハム(レモンドレッシング)	★細竹・キャベツ・わかめ・油揚げ ☆鶏肉 ＊豚肉・人参・大根・ごぼう・椎茸・つと・いんげん	★うどん・鶏肉・玉葱・人参・長葱・油揚げ・椎茸 ☆卵・にら ＊わかめ・キャベツ・人参・きゅうり・もやし(青しそドレッシング)・棒々鶏ドレッシング)
小 695kcal 中 828kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★すまし汁 ☆さばみそ漬け ＊筑前煮	小 636kcal 中 772kcal ・わかめご飯 ・牛乳 ★豚汁 ☆和風豆腐包焼き ＊キャベツのおかか和え	小 685kcal 中 806kcal ・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネスープ ☆メンチカツ ＊シャキシャキサラダ ●卓上ソース	小 641kcal 中 781kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★大根と油揚げのみそ汁 ☆たららの醤油みりん焼き ＊ふきの五目炒め	小 806kcal 中 991kcal ・小型米粉パン ・牛乳 ★ミートソーススパゲティ ☆グリーンサラダ ◎Pりんごジャム
★豆腐・人参・小松菜・えのき・わかめ ☆さば ＊鶏肉・椎茸・つきこん・ごぼう・ちくわ・人参・高野豆腐・大根	★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・豆腐・つきこん ☆鶏肉・豆腐・玉葱・人参・枝豆・ごま・椎茸 ＊もやし・にら・キャベツ・かつお節	★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・トマト・ベーコン・いんげん ☆豚肉・玉葱 ＊キャベツ・大根・胡瓜・レタス(イタリアンドレッシング)	★大根・人参・えのき・油揚げ ☆たら ＊ふき・人参・さつま揚げ・豚肉・大豆	★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・大豆 ☆キャベツ・レタス・きゅうり・アスパラ(玉葱ドレッシング)

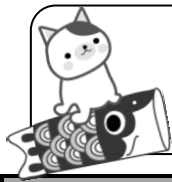
◆白飯の持参日は、月曜日・木曜日です。

◇毎日はし・スプーン・おしぼりを忘れないで下さい。

※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。





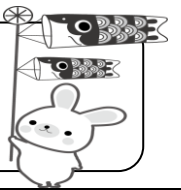
平成29年 Aコース 5月 献立予定表

士別市学校給食センター

29 (月) 小 680kcal 中 824kcal	30 (火) 小 622kcal 中 759kcal	31 (水) 小 710kcal 中 886kcal	<small>こんげつ しべつさん</small> 今月の士別産	1日当たり平均栄養量
<small>じさん ほん</small> ・持参ご飯 <small>ぎゅうにゅう</small> ・牛乳 ★うすら卵のスープ ☆かぼちゃひき肉フライ(米油) <small>ちゅうかいだ</small> ＊中華炒め	<small>いたく ほん</small> ・委託ご飯 <small>ぎゅうにゅう</small> ・牛乳 ★かぼちゃ団子汁 ☆鶏肉のごま青のり焼き <small>やさい</small> ＊野菜のからし和え	・バターパン <small>ぎゅうにゅう</small> ・牛乳 ★野菜スープ ☆チキンナゲット <小2ヶ:中3ヶ> ＊マカロニサラダ	じゃがいも・アスパラ <small>こんげつ しべつ</small> 今月は士別でつくられた旬の <small>やさい</small> 野菜「アスパラ」を使用しています♪	★たんぱく質量★ 小学生 29.7g 中学生 34.5g ★脂質★ 小学生 21.8g 中学生 24.4g
★うすら卵・豚肉・チンゲン菜・人参・白菜 ☆南瓜・豚肉・玉葱 ＊ほたて・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・細竹・ごま	★南瓜団子・鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・椎茸 ☆鶏肉・ごま ＊きゅうり・人参・もやし・ハム	★鶏肉・人参・玉葱・大根・キャベツ ☆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(フレンチドレッシング)	<small>がつ しゅん</small> 5月 旬のたべもの <small>こまつな</small> 小松菜・アスパラ・キャベツ・ピーマン・ふき・たけのこなどがあります。	★塩分★ 小学生 3.3g 中学生 4.0g * * * * *

平成29年 Bコース 5月 献立予定表

士別市学校給食センター



1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)
小 712kcal 中 888kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★五目にゆめん ☆鶏ごぼうハンバーグ ＊野菜のごま風味和え	小 608kcal 中 736kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★つみれ汁 ☆ますの西京焼き ＊なめ茸和え ◆こどもの日甘夏ゼリー	けんぽうきねんび 憲法記念日 	みどりの日 	こどもの日 <p>こどもの日には「ちまき」や「かしわもち」を食べる習慣があります。主に関東で「かしわもち」が、関西で「ちまき」が食べられることが多いようです。</p>
★そうめん・鶏肉・人参・長葱・玉葱・白菜・つと・小松菜・ごま ☆鶏肉・ごぼう ＊ちくわ・ほうれん草・人参・もやし・ひじき・キャベツ・ごま(ごまドレッシング)	★鶏つみれ(鶏肉・玉葱)・ごぼう・白菜・しめじ・小松菜・人参 ☆ます ＊もやし・大根・キャベツ・人参・なめ茸	小 721kcal 中 867kcal ・バターパン ・牛乳 ★じゃがいものつぶつぶスープ ☆クリスピーチキン ＊鶏と青菜のサラダ	小 678kcal 中 816kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★もやしのスープ ☆キャベツ餃子<1人2ヶ> ＊肉野菜炒め ●卓上醤油	小 710kcal 中 852kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★なめこのみそ汁 ☆さんまうまか煮 ＊切干大根炒め
小 735kcal 中 911kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★塩ラーメン ☆ちくわ磯辺揚げ(米油) ◎Pいちごジャム	小 815kcal 中 1000kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ポークチーズカレー ☆福神漬 ＊白桃シロップ漬	小 721kcal 中 867kcal ・バターパン ・牛乳 ★じゃがいものつぶつぶスープ ☆クリスピーチキン ＊鶏と青菜のサラダ	小 678kcal 中 816kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★もやしのスープ ☆キャベツ餃子<1人2ヶ> ＊肉野菜炒め ●卓上醤油	小 710kcal 中 852kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★なめこのみそ汁 ☆さんまうまか煮 ＊切干大根炒め
★ラーメン・豚肉・つと・もやし・白菜・チンゲン菜・長葱・わかめ ☆ちくわ	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・チーズ・スキムミルク・バター・りんごチャツネ ☆大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ ＊白桃	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト ☆鶏肉・チーズ・コーンフレーク ＊チンゲン菜・キャベツ・人参・鶏ササミ(チコレキサラダドレッシング)	★豚肉・人参・もやし・長葱・チンゲン菜 ☆キャベツ・にら・豚肉・鶏肉 ＊豚肉・白菜・しめじ・玉葱・人参・キャベツ	★豆腐・なめこ・えのき・小松菜・長葱 ☆さんま ＊切干大根・さつま揚げ・豚肉・大豆・高野豆腐・いんげん・椎茸
小 725kcal 中 931kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★カレーうどん ☆にら玉 ＊わかめのサラダ	小 673kcal 中 813kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★若竹みそ汁 ☆手羽元さっぱり煮込み ＊うま煮	小 774kcal 中 915kcal ・ホットドッグパン ・牛乳 ★コンソメスープ ☆ウィンナーのケチャップ煮 ＊スパゲティサラダ パンにウィンナーやスパゲティをはさめてたべてください	小 677kcal 中 810kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★みそ五目汁 ☆かつおフライ(米油) ＊塩昆布和え ●卓上ソース	小 772kcal 中 919kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★かき玉スープ ☆肉シューマイ<1人2ヶ> ＊野菜のオイスターソース炒め ●卓上醤油
★うどん・鶏肉・玉葱・人参・長葱・油揚げ・椎茸 ☆卵・にら ＊わかめ・キャベツ・人参・きゅうり・もやし(青しそドレッシング)・棒々鶏ドレッシング)	★細竹・キャベツ・わかめ・油揚げ ☆鶏肉 ＊豚肉・人参・大根・ごぼう・椎茸・つと・いんげん	★ベーコン・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・アスパラ ☆ウィンナー(豚肉)・ピーマン・玉葱 ＊スパゲティ・玉葱・人参・胡瓜・ハム(レモンドレッシング)	★豚肉・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・豆腐・わかめ ☆かつお ＊大根・人参・もやし・レタス・塩昆布	★豆腐・液卵・チンゲン菜・玉葱・長葱 ☆玉葱・豚肉・鶏肉 ＊豚肉・玉葱・ピーマン・人参・細竹・キャベツ
小 806kcal 中 991kcal ・小型米粉パン ・牛乳 ★ミートソーススパゲティ ☆グリーンサラダ ◎Pりんごジャム	小 636kcal 中 772kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★大根と油揚げのみそ汁 ☆たらの醤油みりん焼き ＊ふきの五目炒め	小 685kcal 中 806kcal ・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネスープ ☆メンチカツ ＊シャキシャキサラダ ●卓上ソース	小 641kcal 中 781kcal ・わかめご飯 ・牛乳 ★豚汁 ☆和風豆腐包焼き ＊キャベツのおかか和え	小 695kcal 中 828kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★すまし汁 ☆さばみそ漬 ＊筑前煮
★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・大豆 ☆キャベツ・レタス・きゅうり・アスパラ(玉葱ドレッシング)	★大根・人参・えのき・油揚げ ☆たら ＊ふき・人参・さつま揚げ・豚肉・大豆	★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・トマト・ベーコン・いんげん ☆豚肉・玉葱 ＊キャベツ・大根・胡瓜・レタス(イタリアンドレッシング)	★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・豆腐・つきこん ☆鶏肉・豆腐・玉葱・人参・枝豆・ごま・椎茸 ＊もやし・にら・キャベツ・かつお節	★豆腐・人参・小松菜・えのき・わかめ ☆さば ＊鶏肉・椎茸・つきこん・ごぼう・ちくわ・人参・高野豆腐・大根

◆白飯の持参日は、**火曜日・金曜日**です。

◇毎日**はし・スプーン・おしぼり**を忘れないで下さい。

※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 5月 献立予定表

士別市学校給食センター

29 (月)	30 (火)	31 (水)	<small>こんげつ しべつさん</small> 今月の士別産	1日当たり平均栄養量
小 683kcal 中 874kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★醤油ラーメン ☆枝豆とチキンのサラダ ◎P焼きのり <small>ラーメンのうえにのせてたべてください♪</small>	小 733kcal 中 897kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ツナカレー ☆千切りサラダ ＊福神漬け	小 710kcal 中 886kcal ・バターパン ・牛乳 ★野菜スープ ☆チキンナゲット <small><小2ヶ:中3ヶ></small> ＊マカロニサラダ	じゃがいも・アスパラ <small>こんげつ しべつ</small> 今月は士別でつくられた旬の野菜「アスパラ」を使用しています♪ <small>がつ しゆん</small> 5月 旬のたべもの	★たんぱく質量★ 小学生 29.6g 中学生 34.7g ★脂質★ 小学生 22.5g 中学生 25.4g
★ラーメン・豚肉・つと・もやし・白菜・玉葱・長葱・人参 ☆きゅうり・キャベツ・枝豆・鶏ササミ・ごま(中華ごまドレッシング)	★ツナ・ほうれん草・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・大根・きゅうり(青しそドレッシング) ＊大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ	★鶏肉・人参・玉葱・大根・キャベツ ☆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(フレンチドレッシング)	<small>こまつな</small> 小松菜・アスパラ・キャベツ・ピーマン・ふき・たけのこなどがあります。	★塩分★ 小学生 3.4g 中学生 4.1g 

平成29年 Aコース 5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	月	持参ご飯 牛 乳	★豆腐のスープ ☆鶏ごぼうハンバーグ *八宝菜	★えのき・長葱・大根・ニラ・豆腐:大豆 <調味料>生姜・でん粉・酒 ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・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 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ☆鶏ごぼうハンバーグ:鶏肉・ごぼう・香辛料(小麦・卵・大豆・乳)・砂糖 *豚肉・いか・白菜・筍・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜・椎茸 <調味料>生姜・にんにく・みりん・酒・でん粉・米油・ごま油 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
2	火	委託ご飯 牛 乳	★つみれ汁 ☆ますの西京焼き *なめ茸和え ◆こどもの日甘夏ゼリー	★ごぼう・白菜・しめじ・小松菜・人参 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) <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 ☆ます <調味料>みりん・酒・砂糖 みそ:小麦・大豆・米 醤油:小麦・大豆・とうもろこし *大根・キャベツ・人参・もやし・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 ◆甘夏みかんゼリー:なつみかん果汁・グラニュー糖・香料(とうもろこし)・ゲル化剤(大豆)
8	月	持参ご飯 牛 乳	★なめこのみそ汁 ☆さんまうまか煮 *切干大根炒め	★なめこ・えのき・小松菜・長葱・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 ☆さんまうまか煮:さんま・砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん *切干大根・豚肉・大豆・椎茸・いんげん・高野豆腐:大豆 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>米油・砂糖・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 鰹エキス:鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス
9	火	委託ご飯 牛 乳	★もやしのスープ ☆キャベツ餃子<1人2ヶ> *肉野菜炒め ●卓上醤油(大豆・小麦)	★豚肉・人参・もやし・長葱・チンゲン菜 <調味料>にんにく・米油・ごま油・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 ☆ギョーザ:キャベツ・にら・豚肉・鶏肉・植物油脂(大豆・ごま)・生姜・醤油(小麦・とうもろこし)・みりん *豚肉・白菜・しめじ・玉葱・人参・キャベツ <調味料>米油・酒・にんにく ホイコーローの素:砂糖・醤油(小麦・大豆)・みそ・りんご酢・豆板醤・にんにく・唐辛子・とうもろこし
10	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★じゃがいものつぶつぶスープ ☆クリスマスチキン *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・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 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・粉チーズ:乳 コーンフレーク:とうもろこし・砂糖 <調味料>こしょう・パン粉:小麦粉・砂糖・ショートニング・大豆粉・イーストフード(とうもろこし・馬鈴薯) 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 *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 クス 醤油:小麦・大豆・とうもろこし こしょう
11	木	持参ご飯 牛 乳	★ポークチーズカレー ☆福神漬け *白桃シロップ漬け	★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・チーズ:乳・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 カレールー: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 シ・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 ☆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) *白桃・砂糖・添加物(とうもろこし)・コンタミ(りんご)
12	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★塩ラーメン ☆ちくわ磯辺揚げ(米油) ◎Pいちごジャム	★ラーメン・豚肉・もやし・白菜・チンゲン菜・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・生姜・にんにく・みりん・酒・ガラベーク: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・生 肉エキス・とうもろこし ☆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・着色 料 <調味料>青のり・天ぷら粉:小麦粉・植物油脂(大豆・乳)・卵黄粉・ベーキングパウダー ◎砂糖・いちご・コンタミ(卵・乳・小麦・落花生)
15	月	持参ご飯 牛 乳	★かき玉スープ ☆肉シューマイ<1人2ヶ> *野菜のオイスターソース炒め ●卓上醤油(大豆・小麦)	★液卵・チンゲン菜・玉葱・長葱・豆腐:大豆 <調味料>酒・でん粉・こしょう・生姜・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 ☆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) *豚肉・玉葱・ピーマン・人参・細竹・キャベツ <調味料>酒・砂糖・米油・でん粉・ごま油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 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)
16	火	委託ご飯 牛 乳	★みそ五目汁 ☆かつおフライ(米油) *塩昆布和え ●卓上ソース	★豚肉・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・わかめ・豆腐:大豆 <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス・酒 醤油:小麦・大豆・とうもろこし みそ:小麦・大豆 ☆かつおフライ:かつお・パン粉(大豆)・小麦粉 *大根・人参・もやし・レタス・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 ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ

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	
17	水	ホットドッグパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★コンソメスープ ☆ウィンナーのケチャップ煮 *スパゲティサラダ	★人参・玉葱・しめじ・キャベツ・アスパラ・ベーコン: 豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 <調味料>パセリ・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 ☆ピーマン・玉葱・ウィンナー: 豚肉・澱粉・海藻粉末・砂糖・香辛料 <調味料>赤ワイン・オリーブ油・砂糖・こしょう・米油 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 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 *玉葱・人参・きゅうり・ハム: 豚肉・澱粉・砂糖 スパゲティ: 小麦 <調味料>オリーブ油・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 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
18	木	持参ご飯 牛 乳	★若竹みそ汁 ☆手羽元さっぱり煮込み *うま煮	★細竹・キャベツ・わかめ・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 鰹だし: 醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆手羽元さっぱり煮込み: 鶏肉・醤油(小麦・大豆)・酢・砂糖・みりん・生姜・にんにく *豚肉・人参・大根・ごぼう・椎茸・いんげん 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
19	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★カレーうどん ☆にら玉 *わかめのサラダ	★うどん・鶏肉・玉葱・長葱・人参・椎茸・油揚げ: 大豆 <調味料>生姜・カレー粉・でん粉・鰹節・鯖節・煮干・昆布・砂糖 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・鯖・乳 和風カレールウ: 小麦粉・砂糖・カレー粉・玉葱・ガーリック・粉末醤油(大豆)・かつお粉末・昆布粉末 ☆にら玉: 鶏卵・にら・生姜酢漬・砂糖・醤油(小麦・大豆)・澱粉・食酢(りんご)・ごま油・ブイヨン(乳・鶏肉)オイスターソース(米) *わかめ・人参・きゅうり・キャベツ・もやし <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) 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)
22	月	持参ご飯 牛 乳	★すまし汁 ☆さばみそ漬け *筑前煮	★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 ☆さばみそ漬け: さば・みそ(大豆)・砂糖 *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(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・着色料 <調味料>酒・みりん・砂糖・米油・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・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
23	火	・わかめご飯 牛 乳	★豚汁 ☆和風豆腐包焼き *キャベツのおかか和え	・わかめ・砂糖・塩・醤油(小麦・大豆)・みりん・昆布エキス・ほたてエキス ★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・つきこん・豆腐: 大豆 <調味料>酒・生姜・鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ: 小麦・大豆 ☆和風豆腐包焼き: 鶏肉・豆腐(大豆)・玉葱・パン粉・(乳・小麦)・卵・醤油・人参・砂糖・枝豆・みりん・ごま・小麦粉・酒・生姜・山芋・干し椎茸・鰹エキス・昆布エキス・ゼラチン *もやし・にら・キャベツ・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
24	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ミネストローネスープ ☆メンチカツ *シャキシャキサラダ ●卓上ソース	★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・トマト・いんげん・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 ☆メンチカツ: 豚肉・玉葱・小麦粉・パン粉 *キャベツ・大根・きゅうり・レタス <調味料>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 ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ
25	木	持参ご飯 牛 乳	★大根と油揚げのみそ汁 ☆たらの醤油みりん焼き *ふきの五目炒め	★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 ☆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 *ふき・人参・豚肉・大豆 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>米油・砂糖・酒・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

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	
26	金	小型米粉パン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ミートソーススパゲティ ☆グリーンサラダ ◎Pりんごジャム	★スパゲティ・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・しめじ・大豆・ピーマン・トマト・バター:乳 ＜調味料＞砂糖・こしょう・米油・オリーブ油・にんにく・赤ワイン 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 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 ☆キャベツ・レタス・きゅうり・アスパラ ＜調味料＞玉葱ドレッシング: 醸造酢・醤油 (小麦・大豆)・砂糖・玉葱 ◎りんご・砂糖
29	月	持参ご飯 牛 乳	★うずら卵のスープ ☆かぼちゃひき肉フライ(米油) *中華炒め	★うずら卵・豚肉・チンゲン菜・人参・白菜 ＜調味料＞生姜・酒・こしょう・ごま油・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし ガラベース: 豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鯉・鯖 中華だし: 砂糖・豚肉エキス (小麦・卵・大豆)・チキンパウダー ☆南瓜ひき肉フライ: 南瓜・豚肉・玉葱・豚脂・植物たん白(大豆)・パン粉・澱粉・小麦粉・砂糖・醤油・ウスターソース(りんご・トマト) *ほたて・キャベツ・玉葱・人参・ピーマン・細竹・ごま ＜調味料＞生姜・にんにく・米油・ごま油・酒・こしょう・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし 中華炒めだし: 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
30	火	委託ご飯 牛 乳	★かぼちゃ団子汁 ☆鶏肉のごま青のり焼き *野菜のからし和え	★鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・椎茸・油揚げ: 大豆 南瓜団子: 南瓜・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 ★鶏肉・ごま ＜調味料＞こしょう・酢・砂糖・青のり・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし *きゅうり・人参・もやし・ハム: 豚肉・澱粉・砂糖 ＜調味料＞からし めんつゆ: 醤油(小麦・大豆)・昆布・鯉節・とうもろこし・馬鈴薯
31	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★野菜スープ ☆チキンナゲット ＜小2ヶ:中3ヶ＞ *マカロニサラダ	★鶏肉・人参・玉葱・大根・キャベツ ＜調味料＞こしょう ガラチキン: 鶏肉 醤油: 小麦・大豆・とうもろこし 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・米油・こしょう・砂糖・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・コンタミ (小麦・卵・乳・カニ・オレンジ・キウイ・牛肉・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・バナナ) *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＞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 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・オリーブ油

- * 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。

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	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★五目にゆうめん ☆鶏ごぼうハンバーグ *野菜のごま風味和え	★ <u>そうめん</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>白菜</u> ・ <u>小松菜</u> ・ <u>ごま</u> つと:すけとうだら・澱粉・みりん・ <u>山芋</u> ・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・鰹節・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 醤油:小麦・大豆・とうもろこし ☆ <u>鶏ごぼうハンバーグ</u> : <u>鶏肉</u> ・ <u>ごぼう</u> ・ <u>香辛料</u> (小麦・卵・大豆・乳)・砂糖 * <u>ほうれん草</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>ひじき</u> 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・着色料 ＜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(鰹)
2	火	持参ご飯 牛 乳	★つみれ汁 ☆ますの西京焼き *なめ苺和え ◆こどもの日甘夏ゼリー	★ <u>ごぼう</u> ・ <u>白菜</u> ・ <u>しめじ</u> ・ <u>小松菜</u> ・ <u>人参</u> <u>鶏つみれ</u> : <u>鶏肉</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>豚脂</u> ・ <u>醤油</u> (大豆・小麦)・砂糖・コンタミ(卵・乳・えび) ＜調味料＞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 ☆ <u>ます</u> ＜調味料＞みりん・酒・砂糖 みそ:小麦・大豆・米 醤油:小麦・大豆・とうもろこし * <u>大根</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>なめ苺</u> :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 ◆ <u>甘夏みかんゼリー</u> :なつみかん果汁・グラニュー糖・香料(とうもろこし)・ゲル化剤(大豆)
8	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★塩ラーメン ☆ちくわ磯辺揚げ(米油) ◎Pいちごジャム	★ <u>ラーメン</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>白菜</u> ・ <u>チンゲン菜</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>わかめ</u> つと:すけとうだら・澱粉・みりん・ <u>山芋</u> ・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・生姜・にんにく・みりん・酒・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: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・生肉エキス・とうもろこし ☆ <u>ちくわ</u> :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・着色料 ＜調味料＞青のり・天ぷら粉:小麦粉・植物油脂(大豆・乳)・卵黄粉・ベーキングパウダー ◎砂糖・いちご・コンタミ(卵・乳・小麦・落花生)
9	火	持参ご飯 牛 乳	★ <u>ポークチーズカレー</u> ☆福神漬け *白桃シロップ漬け	★ <u>豚肉</u> ・ <u>じゃが芋</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>チーズ</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>脱脂粉乳</u> ・ <u>バター</u> : <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> カレールー: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・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 ☆ <u>大根</u> ・ <u>なす</u> ・ <u>蓮根</u> ・ <u>なた豆</u> ・ <u>赤しそ</u> ・砂糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆) * <u>白桃</u> ・砂糖・添加物(とうもろこし)・コンタミ(りんご)
10	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ <u>じゃがいものつぶつぶスープ</u> ☆ <u>クリスマスチキン</u> * <u>鶏と青菜のサラダ</u>	★ <u>豚肉</u> ・ <u>じゃが芋</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>トマト</u> ＜調味料＞米油・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: <u>鶏肉</u> 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> ・ <u>粉チーズ</u> : <u>乳</u> <u>コーンフレーク</u> :とうもろこし・砂糖 ＜調味料＞こしょう・パン粉:小麦粉・砂糖・ショートニング・大豆粉・イーストフード(とうもろこし・馬鈴薯) 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 * <u>チンゲン菜</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>人参</u> <u>鶏ササミ</u> :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＞ <u>チョコレート</u> 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 醤油:小麦・大豆・とうもろこし こしょう
11	木	委託ご飯 牛 乳	★ <u>もやしのスープ</u> ☆ <u>キャベツ餃子</u> 1人2ヶ * <u>肉野菜炒め</u> ● <u>卓上醤油</u> (大豆・小麦)	★ <u>豚肉</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>チンゲン菜</u> ＜調味料＞にんにく・米油・ごま油・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)・ <u>チキン</u> パウダー ガラベース: <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・昆布・煮干・鰹・鰹 ☆ <u>ギョーザ</u> : <u>キャベツ</u> ・ <u>にら</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・植物油脂(大豆・ごま)・生姜・醤油(小麦・とうもろこし)・みりん * <u>豚肉</u> ・ <u>白菜</u> ・ <u>しめじ</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>キャベツ</u> ＜調味料＞米油・酒・にんにく ホイコーローの素:砂糖・醤油(小麦・大豆)・みそ・りんご酢・豆板醤・にんにく・唐辛子・とうもろこし
12	金	持参ご飯 牛 乳	★ <u>なめこのみそ汁</u> ☆ <u>さんまうまか煮</u> * <u>切干大根炒め</u>	★ <u>なめこ</u> ・ <u>えのき</u> ・ <u>小松菜</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>豆腐</u> : <u>大豆</u> ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ☆ <u>さんまうまか煮</u> : <u>さんま</u> ・砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん * <u>切干大根</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>椎茸</u> ・ <u>いんげん</u> ・ <u>高野豆腐</u> : <u>大豆</u> <u>さつま揚げ</u> :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＞米油・砂糖・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 鰹エキス:鰹節・煮干・鰹節・砂糖・昆布エキス
15	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ <u>カレーうどん</u> ☆ <u>にら玉</u> * <u>わかめのサラダ</u>	★ <u>うどん</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>椎茸</u> ・ <u>油揚げ</u> : <u>大豆</u> ＜調味料＞生姜・カレー粉・でん粉・鰹節・鰹節・煮干・昆布・砂糖 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・カレールー(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 和風カレールー:小麦粉・砂糖・カレー粉・玉葱・ガーリック・粉末醤油(大豆)・かつお粉末・昆布粉末 ☆ <u>にら玉</u> : <u>鶏卵</u> ・ <u>にら</u> ・ <u>生姜</u> ・ <u>漬</u> ・砂糖・醤油(小麦・大豆)・澱粉・食酢(りんご)・ごま油・パイヨン(乳・鶏肉)オイスターソース(米) * <u>わかめ</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>きゅうり</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>もやし</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・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) 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)

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	
16	火	持参ご飯 牛 乳	★若竹みそ汁 ☆手羽元さっぱり煮込み *うま煮	★細竹・キャベツ・わかめ・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 鰹だし:醤油(小麦・大豆)・鰹節・うるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ☆手羽元さっぱり煮込み:鶏肉・醤油(小麦・大豆)・酢・砂糖・みりん・生姜・にんにく *豚肉・人参・大根・ごぼう・椎茸・いんげん 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
17	水	ホットドッグパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★コンソメスープ ☆ウィンナーのケチャップ煮 *スパゲティサラダ	★人参・玉葱・しめじ・キャベツ・アスパラ・ベーコン:豚肉・砂糖・卵たん白・大豆たん白 ＜調味料＞パセリ・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 ☆ピーマン・玉葱・ウィンナー:豚肉・澱粉・海藻粉末・砂糖・香辛料 ＜調味料＞赤ワイン・オリーブ油・砂糖・こしょう・米油 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 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 *玉葱・人参・きゅうり・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 スパゲティ:小麦 ＜調味料＞オリーブ油・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 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
18	木	委託ご飯 牛 乳	★みそ五目汁 ☆かつおフライ(米油) *塩昆布和え ●卓上ソース	★豚肉・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・わかめ・豆腐:大豆 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス・酒 醤油:小麦・大豆・とうもろこし みそ:小麦・大豆 ☆かつおフライ:かつお・パン粉(大豆)・小麦粉 *大根・人参・もやし・レタス・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 ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ
19	金	持参ご飯 牛 乳	★かき玉スープ ☆肉シューマイ<1人2ヶ> *野菜のオイスターソース炒め ●卓上醤油(大豆・小麦)	★液卵・チンゲン菜・玉葱・長葱・豆腐:大豆 ＜調味料＞酒・でん粉・こしょう・生姜・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 ☆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) *豚肉・玉葱・ピーマン・人参・細竹・キャベツ ＜調味料＞酒・砂糖・米油・でん粉・ごま油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 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)
22	月	小型米粉パン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ミートソーススパゲティ ☆グリーンサラダ ◎Pりんごジャム	★スパゲティ・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・しめじ・大豆・ピーマン・トマト・バター:乳 ＜調味料＞砂糖・こしょう・米油・オリーブ油・にんにく・赤ワイン 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 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 ☆キャベツ・レタス・きゅうり・アスパラ ＜調味料＞玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱 ◎りんご・砂糖
23	火	持参ご飯 牛 乳	★大根と油揚げのみそ汁 ☆たらの醤油みりん焼き *ふきの五目炒め	★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 ☆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 *ふき・人参・豚肉・大豆 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＞米油・砂糖・酒・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
24	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ミネストローネスープ ☆メンチカツ *シャキシャキサラダ ●卓上ソース	★大豆・玉葱・人参・セロリ・しめじ・トマト・いんげん・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 ☆メンチカツ:豚肉・玉葱・小麦粉・パン粉 *キャベツ・大根・きゅうり・レタス ＜調味料＞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 ●トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ
25	木	・わかめご飯 牛 乳	★豚汁 ☆和風豆腐包焼き *キャベツのおかか和え	・わかめ・砂糖・塩・醤油(小麦・大豆)・みりん・昆布エキス・ほたてエキス ★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・つきこん・豆腐:大豆 ＜調味料＞酒・生姜・鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス みそ:小麦・大豆 ☆和風豆腐包焼き:鶏肉・豆腐(大豆)・玉葱・パン粉・(乳・小麦)・卵・醤油・人参・砂糖・枝豆・み りん・ごま・小麦粉・酒・生姜・山芋・干し椎茸・鰹エキス・昆布エキス・ゼラチン *もやし・にら・キャベツ・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

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	
26	金	持参ご飯 牛乳	★すまし汁 ☆さばみそ漬け *筑前煮	★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 ☆さばみそ漬け:さば・みそ(大豆)・砂糖 *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(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・着色料 ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・米油・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・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
29	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★醤油ラーメン ☆枝豆とチキンのサラダ ◎P焼きのり	★ラーメン・豚肉・もやし・白菜・長葱・玉葱・人参 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・生姜・にんにく・こしょう 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(醤油):醤油(小麦・大豆)・豚脂・玉葱・牛肉エキス・酵母エキス(りんご)・もやし・とうもろこし ☆きゅうり・キャベツ・枝豆・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＞ごま油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 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) ◎乾のり・砂糖・醤油(大豆)・鰹だし・昆布だし・水あめ(とうもろこし)・コンタミ(小麦・えび・さば)
30	火	持参ご飯 牛乳	★ツナカレー ☆千切りサラダ *福神漬け	★ほうれん草・じゃが芋・玉葱・人参・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜エキス(キャベツ・人参・玉葱) 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・大根・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) *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)
31	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★野菜スープ ☆チキンナゲット ＜小2ヶ:中3ヶ＞ *マカロニサラダ	★鶏肉・人参・玉葱・大根・キャベツ ＜調味料＞こしょう ガラチキン:鶏肉 醤油:小麦・大豆・とうもろこし 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・米油・こしょう・砂糖・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・コンタミ(小麦・卵・乳・カニ・オレンジ・キウイ・牛肉・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・バナナ) *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＞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 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 しょう油・オリーブ油

*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。