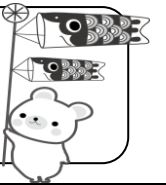


平成30年 Aコース 5月 献立予定表

士別市学校給食センター



今月の士別産 <small>こんげつ しべつさん</small>	1 (火) <small>小 645kcal 中 772kcal</small>	2 (水) <small>小 686kcal 中 814kcal</small>	3 (木)	4 (金)
<p>じゃがいも</p> <p>5月 旬のたべもの</p> <p>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。</p>	<p>・委託ご飯 ・牛乳</p> <p>★つみれ汁</p> <p>☆さんまみそ煮</p> <p>*なめ茸和え</p> <p>◎P ぶりかけくわかめ></p> <p>★鶏つくね・ごぼう・白菜・しめじ・小松菜 ☆さんま *もやし・大根・白菜・チンゲン菜・なめ茸</p>	<p>・バターパン ・牛乳</p> <p>★じゃがいものスープ</p> <p>☆たまねぎコロッケ(米油)</p> <p>*鶏と青菜のサラダ</p> <p>◎こどもの日デザート(柏もちりプリン)</p> <p>★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト ☆玉葱・かつお油漬・人参 *チンゲン菜・キャベツ・鶏ササミ・人参(チョレギサラダドレッシング)</p>	<p>けんぽうきねんび 憲法記念日</p>	<p>みどりの日</p>
7 (月) <small>小 687kcal 中 824kcal</small>	8 (火) <small>小 632kcal 中 764kcal</small>	9 (水) <small>小 699kcal 中 836kcal</small>	10 (木) <small>小 815kcal 中 1000kcal</small>	11 (金) <small>小 660kcal 中 823kcal</small>
<p>・持参ご飯 ・牛乳</p> <p>★若竹みそ汁</p> <p>☆さんま生姜煮</p> <p>*筑前煮</p> <p>★細竹・白菜・わかめ・油揚げ ☆さんま *鶏肉・椎茸・つきこん・ごぼう・ちくわ・里芋・高野豆腐・いんげん・大根・人参</p>	<p>・委託ご飯 ・牛乳</p> <p>★大根のスープ</p> <p>☆たらざんぎ(米油)</p> <p>*棒々鶏ソース和え</p> <p>★小松菜・大根・人参・豚肉 ☆真だら *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>・バターパン ・牛乳</p> <p>★鶏肉と野菜のスープ</p> <p>☆プレーンオムレツ</p> <p>*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>・持参ご飯 ・牛乳</p> <p>★ポークチーズカレー</p> <p>☆福神漬</p> <p>*白桃シロップ漬</p> <p>★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</p>	<p>・小型バターパン ・牛乳</p> <p>★山菜そうめん</p> <p>☆かぼちゃひき肉フライ(米油)</p> <p>◎Pブルーベリージャム</p> <p>★そうめん・鶏肉・生姜・ふき・長葱・筍・なめこ・小松菜・つと・椎茸・大根 ☆南瓜・豚肉・玉葱</p>
14 (月) <small>小 761kcal 中 901kcal</small>	15 (火) <small>小 688kcal 中 833kcal</small>	16 (水) <small>小 727kcal 中 868kcal</small>	17 (木) <small>小 684kcal 中 826kcal</small>	18 (金) <small>小 724kcal 中 939kcal</small>
<p>・持参ご飯 ・牛乳</p> <p>★豆腐のスープ</p> <p>☆小龍包<1人2ヶ></p> <p>*八宝菜</p> <p>★豆腐・えのき・長葱・大根・ニラ ☆豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・筍・春雨 *豚肉・いか・白菜・筍・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜・椎茸</p>	<p>・五目ご飯 ・牛乳</p> <p>★豚汁</p> <p>☆ひじき厚焼き玉子</p> <p>*キャベツのおかか和え</p> <p>★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・豆腐・つきこん ☆卵・玉葱・人参・ひじき *もやし・にら・キャベツ・かつお節</p>	<p>・バターパン ・牛乳</p> <p>★クラムチャウダー</p> <p>☆鶏肉のバジル焼き</p> <p>*温野菜のマリネ</p> <p>★ほたて・いか・玉葱・人参・セロリ・じゃが芋・マッシュルーム・牛乳・チーズ・バター ☆鶏肉 *大根・人参・キャベツ・もやし・玉葱・コーン・ハム・いんげん(イタリアンドレッシング)</p>	<p>・持参ご飯 ・牛乳</p> <p>★大根と油揚げのみそ汁</p> <p>☆ますのみりん焼き</p> <p>*ふきの五目炒め</p> <p>★大根・人参・えのき・油揚げ ☆ます・ごま *ふき・人参・いんげん・さつま揚げ・豚肉・大豆</p>	<p>・小型バターパン ・牛乳</p> <p>★カレーうどん</p> <p>☆ふんわりナゲット<小1ヶ:中2ヶ></p> <p>*わかめのサラダ</p> <p>★うどん・鶏肉・玉葱・長葱・人参・椎茸・油揚げ ☆人参・玉葱・蓮根・南瓜・枝豆・豆腐・たらすり身・卵 *わかめ・人参・きゅうり・キャベツ・もやし(青じそドレッシング・棒々鶏ドレッシング)</p>
21 (月) <small>小 772kcal 中 919kcal</small>	22 (火) <small>小 663kcal 中 803kcal</small>	23 (水) <small>小 774kcal 中 915kcal</small>	24 (木) <small>小 687kcal 中 813kcal</small>	25 (金) <small>小 701kcal 中 871kcal</small>
<p>・持参ご飯 ・牛乳</p> <p>★かき玉スープ</p> <p>☆肉シューマイ<1人2ヶ></p> <p>*野菜のオイスターソース炒め</p> <p>●卓上醬油</p> <p>★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</p>	<p>・委託ご飯 ・牛乳</p> <p>★かぼちゃ団子汁</p> <p>☆鶏肉の香味焼き</p> <p>*野菜のからし和え</p> <p>★南瓜団子・鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・椎茸 ☆鶏肉 *きゅうり・人参・もやし・ハム</p>	<p>・ホットドッグパン ・牛乳</p> <p>★コンソメスープ</p> <p>☆ウィンナーのケチャップ煮</p> <p>*スパゲティサラダ</p> <p>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</p> <p>★ベーコン・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・セロリ ☆ウィンナー・ピーマン・玉葱 *カットスパゲティ・玉葱・人参・きゅうり・ハム(レモンドレッシング)</p>	<p>・持参ご飯 ・牛乳</p> <p>★ツナカレー</p> <p>☆千切りサラダ</p> <p>◎Pつぼ漬</p> <p>★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(青じそドレッシング) ◎干し大根</p>	<p>・小型バターパン ・牛乳</p> <p>★塩ラーメン</p> <p>☆ちくわ磯辺揚げ(米油)</p> <p>*大根サラダ</p> <p>★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 *大根・きゅうり・枝豆(和風ドレッシング)</p>

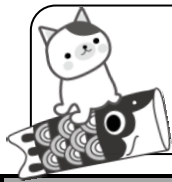
◆白飯の持参日は、月曜日・木曜日です。

◇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。





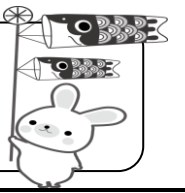
平成30年 Aコース 5月 献立予定表

士別市学校給食センター

28 (月)	29 (火)	30 (水)	31 (木)	1日当たり平均栄養量
小 663kcal 中 797kcal	小 678kcal 中 816kcal	小 671kcal 中 803kcal	小 674kcal 中 811kcal	
<ul style="list-style-type: none"> ・持参ご飯 ・牛乳 ★すまし汁 ☆真だら味天ぷら *うま煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<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 ★みそ五目汁 ☆つくねハンバーグ *塩昆布和え 	<p>★たんぱく質量★</p> <p>小学生 28.6g 中学生 33.3g</p> <p>★脂質★</p> <p>小学生 22.5g 中学生 25.0g</p> <p>★塩分★</p> <p>小学生 3.4g 中学生 4.0g</p>
<ul style="list-style-type: none"> ★豆腐・人参・小松菜・えのき・わかめ ☆真だら *豚肉・人参・大根・細竹・ごぼう・椎茸・つと・つきこん 	<ul style="list-style-type: none"> ★豚肉・人参・もやし・長葱・チンゲン菜 ☆豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・にら *豚肉・白菜・しめじ・玉葱・人参・キャベツ 	<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・枝豆・きゅうり・人参・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・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・豆腐・つきこん・わかめ ☆鶏肉・玉葱・山芋・長葱・卵白 *大根・人参・もやし・レタス・塩昆布 	<p>* * * * *</p>

平成30年 Bコース 5月 献立予定表

士別市学校給食センター



こんげつ しべつさん 今月の士別産		1 (火)	2 (水)	3 (木)	4 (金)
じゃがいも 5月 旬のたべもの 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。		小645kcal 中772kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★つみれ汁 ☆さんまみそ煮 ＊なめ茸和え ◎Pふりかけくわかめ> ★鶏つくね・ごぼう・白菜・しめじ・小松菜 ☆さんま ＊もやし・大根・白菜・チンゲン菜・なめ茸	小686kcal 中814kcal ・バターパン ・牛乳 ★じゃがいものスープ ☆たまねぎコロッケ (米油) ＊鶏と青菜のサラダ ◎こどもの日デザート (柏もちりプリン) ★豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・トマト ☆玉葱・かつお油漬・人参 ＊チンゲン菜・キャベツ・鶏ササミ・人参 (チョレギサラダドレッシング)	けんぽうきねんび 憲法記念日 	みどりの日
7 (月)	8 (火)	9 (水)	10 (木)	11 (金)	
小660kcal 中823kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★山菜そうめん ☆かぼちゃひき肉フライ (米油) ◎Pブルーベリージャム ★そうめん・鶏肉・生姜・ふき・長葱・筍・なめこ・小松菜・つと・椎茸・大根 ☆南瓜・豚肉・玉葱	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 ★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	小699kcal 中836kcal ・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 ★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)	小632kcal 中764kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★大根のスープ ☆たらざんぎ (米油) ＊棒々鶏ソース和え ★小松菜・大根・人参・豚肉 ☆真だら ＊鶏ササミ・もやし・キャベツ・人参・ごま (棒々鶏ドレッシング)	小687kcal 中824kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★若竹みそ汁 ☆さんま生姜煮 ＊筑前煮 ★細竹・白菜・わかめ・油揚げ ☆さんま ＊鶏肉・椎茸・つきこん・ごぼう・ちくわ・里芋・高野豆腐・いんげん・大根・人参	
14 (月)	15 (火)	16 (水)	17 (木)	18 (金)	
小724kcal 中939kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★カレーうどん ☆ふんわりナゲット <小1ヶ:中2ヶ> ＊わかめのサラダ ★うどん・鶏肉・玉葱・長葱・人参・椎茸・油揚げ ☆人参・玉葱・蓮根・南瓜・枝豆・豆腐・たらすり身・卵 ＊わかめ・人参・きゅうり・キャベツ・もやし (青じそドレッシング)・棒々鶏ドレッシング)	小684kcal 中826kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★大根と油揚げのみそ汁 ☆ますのみりん焼き ＊ふきの五目炒め ★大根・人参・えのき・油揚げ ☆ます・ごま ＊ふき・人参・いんげん・さつま揚げ・豚肉・大豆	小727kcal 中868kcal ・バターパン ・牛乳 ★クラムチャウダー ☆鶏肉のバジル焼き ＊温野菜のマリネ ★ほたて・いか・玉葱・人参・セロリ・じゃが芋・マッシュルーム・牛乳・チーズ・バター ☆鶏肉 ＊大根・人参・キャベツ・もやし・玉葱・コーン・ハム・いんげん (イタリアンドレッシング)	小688kcal 中833kcal ・五目ご飯 ・牛乳 ★豚汁 ☆ひじき厚焼き玉子 ＊キャベツのおかか和え ★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・豆腐・つきこん ☆卵・玉葱・人参・ひじき ＊もやし・にら・キャベツ・かつお節	小761kcal 中901kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★豆腐のスープ ☆小籠包<1人2ヶ> ＊八宝菜 ★豆腐・えのき・長葱・大根・ニラ ☆豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・筍・春雨 ＊豚肉・いか・白菜・筍・人参・玉葱・ピーマン・チンゲン菜・椎茸	
21 (月)	22 (火)	23 (水)	24 (木)	25 (金)	
小701kcal 中871kcal ・小型バターパン ・牛乳 ★塩ラーメン ☆ちくわ磯辺揚げ (米油) ＊大根サラダ ★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 ＊大根・きゅうり・枝豆 (和風ドレッシング)	小687kcal 中813kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★ツナカレー ☆千切りサラダ ◎Pつば漬 ★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 (青じそドレッシング) ◎干し大根	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 ★ベーコン・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・セロリ ☆ウィンナー・ピーマン・玉葱 ＊カットスパゲティ・玉葱・人参・きゅうり・ハム (レモンドレッシング)	小663kcal 中803kcal ・委託ご飯 ・牛乳 ★かぼちゃ団子汁 ☆鶏肉の香味焼き ＊野菜のからし和え ★南瓜団子・鶏肉・大根・小松菜・ごぼう・長葱・油揚げ・椎茸 ☆鶏肉 ＊きゅうり・人参・もやし・ハム	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 ★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	

◆白飯の持参日は、火曜日・金曜日です。

◇毎日し・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30年 Bコース **5月 献立予定表**

士別市学校給食センター

28 (月)	29 (火)	30 (水)	31 (木)	1日当たり平均栄養量
小 892kcal 中 1083kcal ・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 ＊カップヨーグルト	小 674kcal 中 811kcal ・持参ご飯 ・牛乳 ★みそ五目汁 ☆つくねハンバーグ ＊塩昆布和え	小 671kcal 中 803kcal ・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	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	★たんぱく質量★ 小学生 29.2g 中学生 34.0g ★脂質★ 小学生 22.6g 中学生 25.2g ★塩分★ 小学生 3.5g 中学生 4.1g
★スパゲティ・鶏肉・豚肉・玉葱・人参・ピーマン・しめじ・トマト・トマトピューレ・バター ☆キャベツ・レタス・きゅうり・枝豆(玉葱ドレッシング)	★豚肉・白菜・人参・ごぼう・玉葱・長葱・豆腐・つきこん・わかめ ☆鶏肉・玉葱・山芋・長葱・卵白 ＊大根・人参・もやし・レタス・塩昆布	★豚肉・キャベツ・玉葱・人参・椎茸 ☆鶏肉・チーズ ＊もやし・枝豆・きゅうり・人参・ハム(和風ドレッシング・ごまドレッシング)	★豚肉・人参・もやし・長葱・チンゲン菜 ☆豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・にら ＊豚肉・白菜・しめじ・玉葱・人参・キャベツ	

平成30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	火	委託ご飯 牛 乳	★つみれ汁 ☆さんまみそ煮 *なめ苺和え ◎P ふりかけくわかめ>	★ごぼう・白菜・しめじ・小松菜・鶏つくね:ほっけすり身・玉葱・鶏肉・澱粉・人参・大豆たん白・牛蒡・生姜・砂糖・乳・小麦・豚肉・牛肉・ゼラチン <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 ☆さんま味噌煮:さんま・みそ(大豆)・砂糖 *もやし・大根・白菜・チンゲン菜・なめ苺: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 ◎調味顆粒(砂糖・鰹節粉・とうもろこし澱粉・抹茶)・わかめ・のり・味付鰹節(椎茸エキス)・コンタミ(さけ・えび・かに)
2	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★じゃがいものスープ ☆たまねぎコロッケ(米油) *鶏と青菜のサラダ ◎こどもの日デザート	★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 ☆玉葱コロッケ:玉葱・かつお油漬(大豆)・パン粉(小麦・とうもろこし)・人参・砂糖・マヨネーズ(卵)・マーガリン(乳・豚)・清酒(米) *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 醤油:小麦・大豆・とうもろこし しょう油 ◎かしわもちりプリン:粉あめ(とうもろこし)・グラニュー糖・豆乳(大豆)・あん(小豆・砂糖)・抹茶・安定剤(ゼラチン)
7	月	持参ご飯 牛 乳	★若竹みそ汁 ☆さんま生姜煮 *筑前煮	★細竹・白菜・わかめ・油揚げ:大豆 <調味料>鰹節・鰹節・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 ☆さんま生姜煮:さんま・砂糖・醤油(小麦・大豆)・生姜・米粉・みりん(とうもろこし)・醸造酒・醸造酢・オイスターソース・にんにく・調味料(鶏肉)・寒天 *鶏肉・椎茸・つきこん・ごぼう・里芋・いんげん・大根・人参・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 <調味料>米油・砂糖・酒・みりん・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・鰹節・砂糖・昆布エキス
8	火	委託ご飯 牛 乳	★大根のスープ ☆たらザンギ(米油) *棒々鶏ソース和え	★小松菜・大根・人参・豚肉 <調味料>こしょう・ごま油・生姜・酒・でん粉・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 中華ベース:小麦・乳・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 ☆たらザンギ:真たら・澱粉・小麦粉・醤油(大豆)・みりん(とうもろこし)・砂糖・にんにく・生姜 *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
9	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 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 鶏がらベース:鶏肉 ☆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 <調味料>こしょう・砂糖・米油・オリーブ油・ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・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 *人参・きゅうり・キャベツ・玉葱・コーン・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ マカロニ:小麦 <調味料>米油・こしょう・砂糖・オリーブ油 マヨネーズ:植物油脂(とうもろこし)・卵黄・醸造酢(米・りんご)・レモン果汁・砂糖 フレンチドレッシング:植物油脂・砂糖(とうもろこし)・馬鈴薯・酢・卵
10	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・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 ☆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)
11	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★山菜そうめん ☆かぼちゃひき肉フライ(米油) ◎Pブルーベリージャム	★そうめん・鶏肉・ふぎ・長葱・筍・なめこ・小松菜・椎茸・大根 つと:すけとうだら・澱粉・みりん・山芋・乳化剤(豚脂)ゼラチン・ピーフエキス・大豆たん白・とうもろこし <調味料>生姜・鰹節・鰹節・煮干・昆布 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 ☆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 ◎ブルーベリー・水あめ(とうもろこし)・砂糖
14	月	持参ご飯 牛 乳	★豆腐のスープ ☆小籠包<1人2ヶ> *八宝菜	★豆腐:大豆・えのき・長葱・大根・ニラ <調味料>生姜・でん粉・酒・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 ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹節・鰹節 ☆小籠包:豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・筍・生姜・春雨・醤油(大豆・小麦)・澱粉(とうもろこし)・オイスターソース・砂糖・植物油脂(ごま) *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・ゴマ油・酒・香辛料

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	
15	火	・五目ご飯 牛 乳	★豚汁 ☆ひじき厚焼き玉子 *キャベツのおかか和え	・醤油(小麦・大豆)・こんにゃく・ごぼう・人参・鶏肉・砂糖・油揚げ・椎茸・かつおエキス ★ <u>豚肉</u> ・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>鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス・生姜・酒 みそ:小麦・大豆 ☆ひじき厚焼き玉子:卵・植物油脂(大豆)・砂糖・野菜(玉葱・人参)・醤油(小麦)・調味料(米)・かつお節エキス・ひじき・ゼラチン・酒・コンタミ(乳成分) *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
16	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★クラムチャウダー ☆鶏肉のバジル焼き *温野菜のマリネ	★ほたて・いか・玉葱・人参・セロリ・じゃが芋・マッシュルーム・牛乳・チーズ:乳・バター:乳 <調味料>白ワイン・こしょう・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 クリームポタージュ: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・生肉)・練乳・チーズ ホワイトシチュー:小麦粉・豚脂・砂糖・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・こしょう ☆ <u>鶏肉</u> <調味料>白ワイン・植物油・ガーリックパウダー・マスタードシード・豚肉エキス・鶏肉エキス・香味油・バジル・パセリ・レッドベル・ローズマリー・セージ・オレガノ・タイム・ナツメグ・こしょう・大豆・ゼラチン・小麦・乳 *大根・人参・キャベツ・もやし・玉葱・コーン・いんげん・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 <調味料>レモン果汁・オリーブ油・こしょう 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
17	木	持参ご飯 牛 乳	★大根と油揚げのみそ汁 ☆ますのみりん焼き *ふきの五目炒め	★大根・えのき・人参・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 ☆ます・ごま <調味料>酒・みりん・砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし *ふき・人参・いんげん・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・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
18	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★カレーうどん ☆ふんわりナゲット <小1ヶ:中2ヶ> *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・砂糖・でん粉・カレー粉・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 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・豚脂 ☆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) *わかめ・人参・きゅうり・キャベツ・もやし <調味料>青しそドレッシング:醤油(小麦・大豆)・酢・砂糖・鰹節エキス(鯖)・ほたてエキス 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)
21	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 ●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 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 ☆シューマイ:豚肉・鶏肉・玉葱・生姜・砂糖・醤油(小麦・大豆)・ごま油・小麦粉・大豆粉・コンタミ(卵・乳・えび・かに・牛肉) *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	火	委託ご飯 牛 乳	★かぼちゃ団子汁 ☆鶏肉の香味焼き *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>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 ☆ <u>鶏肉</u> <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 *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・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
23	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・セロリ・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・生肉エキス・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(大豆) <調味料>赤ワイン・オリーブ油・砂糖・こしょう・米油 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・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 デミグラスソース:小麦粉・生脂豚脂混合油・トマトペースト・ウスターソース(りんご)・砂糖・玉葱・人参・生肉エキス・でん粉・ブラウルウ(大豆)・香辛料 *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>米油・こしょう マヨネーズ:植物油脂(とうもろこし)・卵黄・醸造酢(米・りんご)・レモン果汁・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

平成30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

N03

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	
24	木	持参ご飯 牛 乳	★ツナカレー ☆千切りサラダ ◎Pつぼ漬け	★じゃが芋・ほうれん草・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター:乳 ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ ＜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: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・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)・鯉節エキス(鱈) ◎干し大根・調味料(水あめ・醤油(小麦:大豆)・とうがらし)
25	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) *大根サラダ	★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＞酒・みりん・にんにく・生姜・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(塩):塩:豚脂:玉葱:砂糖:チキンエキス(小麦:鶏肉:大豆)・トマトパウダー・酵母エキス(りんご) にんにく・牛肉エキス・寒天 ☆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＞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 *大根・きゅうり・枝豆 ＜調味料＞和風ドレッシング:玉葱・醤油(小麦:大豆)・醸造酢・砂糖・りんご・赤ピーマン・にんにく・ 椎茸・生姜・たん白加水分解物(鶏肉:豚肉)・プルーン・かつお節エキス
28	月	持参ご飯 牛 乳	★すまし汁 ☆真だら味天ぷら *うま煮	★人参・小松菜・えのき・わかめ・豆腐:大豆 ＜調味料＞鯉節・鱈節・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:鱈:大豆:鯉節:昆布エキス・水飴 ☆真だら味天:真だら・天ぷら粉(小麦:とうもろこし)・めんつゆ(大豆:さば)・植物油 *豚肉・人参・大根・細竹・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・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・鯉節:とうもろこし・馬鈴薯 鯉エキス:鯉節・煮干・鱈節・砂糖・昆布エキス
29	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 ●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・ごま油・こしょう・米油・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・鱈 中華だし:砂糖:豚肉エキス(小麦:卵:大豆)・チキンパウダー ☆焼き餃子:豚肉:鶏肉:キャベツ・玉葱・にら・ごま油・醤油・でん粉・にんにく・生姜・砂糖・オイスター ソース・中華風調味料(乳・ゼラチン)こしょう・小麦粉・大豆粉・植物油脂 *豚肉・白菜・しめじ・玉葱・人参・キャベツ ＜調味料＞にんにく・米油・酒 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
30	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・醤油:小麦:大豆:とうもろこし 米油 ガラベース:豚肉:鶏肉:昆布・煮干・鯉・鱈 中華だし:砂糖:豚肉エキス(小麦:卵:大豆)・チキンパウダー 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・こしょう・レモン汁・パセリ 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 *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・醤油:小麦:大豆:とうもろこし 和風ドレッシング:玉葱・醤油(小麦:大豆)・醸造酢・砂糖・りんご・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・ たん白加水分解物(鶏肉:豚肉)・プルーン・かつお節エキス ゴマドレッシング:食用植物油脂・砂糖・醸造酢・醤油(小麦:大豆)・ごま・卵黄
31	木	持参ご飯 牛 乳	★みそ五目汁 ☆つくねハンバーグ *塩昆布和え	★豚肉・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・鱈節・煮干・昆布・昆布エキス・酒・みそ:小麦:大豆 醤油:小麦:大豆:とうもろこし ☆つくねハンバーグ:鶏肉・玉葱・パン粉・醤油(小麦:大豆)・山芋・長葱・砂糖・卵白・でん粉 *大根・人参・もやし・レタス・塩昆布: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

*献立は、材料の都合により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。

*藻類・魚介類はえび・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	火	持参ご飯 牛 乳	★つみれ汁 ☆さんまみそ煮 *なめ苺和え ◎P ふりかけくわかめ>	★ごぼう・白菜・しめじ・小松菜・鶏つくね:ほっけすり身・玉葱・鶏肉・澱粉・人参・大豆たん白・牛蒡・生姜・砂糖・乳・小麦・豚肉・牛肉・ゼラチン <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 ☆さんま味噌煮:さんま・米みそ(大豆)・砂糖 *もやし・大根・白菜・チンゲン菜・なめ苺: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 ◎調味顆粒(砂糖・鰹節粉・とうもろこし澱粉・抹茶)・わかめ・のり・味付鰹節(椎茸エキス)・コンタミ(さば・えび・かに)
2	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★じゃがいものスープ ☆たまねぎコロッケ(米油) *鶏と青菜のサラダ ◎こどもの日デザート	★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 ☆玉葱コロッケ:玉葱・かつお油漬(大豆)・パン粉(小麦・とうもろこし)・人参・砂糖・マヨネーズ(卵)・マーガリン(乳・豚)・清酒(米) *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 醤油:小麦・大豆・とうもろこし しょう油 ◎かしわもちりプリン:粉あめ(とうもろこし)・グラニュー糖・豆乳(大豆)・あん(小豆・砂糖)・抹茶・安定剤(ゼラチン)
7	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★山菜そうめん ☆かぼちゃひき肉フライ(米油) ◎Pブルーベリージャム	★そうめん・鶏肉・ふき・長葱・筍・なめこ・小松菜・椎茸・大根 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 ☆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 ◎ブルーベリー・水あめ(とうもろこし)・砂糖
8	火	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・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 ☆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)
9	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 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 鶏がらベース:鶏肉 ☆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 <調味料>こしょう・砂糖・米油・オリーブ油・ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・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) *人参・きゅうり・キャベツ・玉葱・コーン・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ マカロニ:小麦 <調味料>米油・こしょう・砂糖・オリーブ油 マヨネーズ:植物油脂(とうもろこし)・卵黄・醸造酢(米・りんご)・レモン果汁・砂糖 フレンチドレッシング:植物油脂・砂糖(とうもろこし)・馬鈴薯・酢・卵
10	木	委託ご飯 牛 乳	★大根のスープ ☆たらざんぎ(米油) *棒々鶏ソース和え	★小松菜・大根・人参・豚肉 <調味料>こしょう・ごま油・生姜・酒・でん粉・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 中華ベース:小麦・乳・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 ☆たらざんぎ:真ダラ・澱粉・小麦粉・醤油(大豆)・みりん(とうもろこし)・砂糖・にんにく・生姜 *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
11	金	持参ご飯 牛 乳	★若竹みそ汁 ☆さんま生姜煮 *筑前煮	★細竹・白菜・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 ☆さんま生姜煮:さんま・砂糖・醤油(小麦・大豆)・生姜・米粉・みりん(とうもろこし)・醸造酒・醸造酢・オイスターソース・にんにく・調味料(鶏肉)・寒天 *鶏肉・椎茸・つきこん・ごぼう・里芋・いんげん・大根・人参・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 <調味料>米油・砂糖・酒・みりん・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

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	
14	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★カレーうどん ☆ふんわりナゲット ＜小1ヶ:中2ヶ＞ ＊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・砂糖・でん粉・カレー粉・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 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・豚脂 ☆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) ＊わかめ・人参・きゅうり・キャベツ・もやし ＜調味料＞青しそドレッシング:醤油(小麦・大豆)・酢・砂糖・鰹節エキス(鯖)・ほたてエキス 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)
15	火	持参ご飯 牛 乳	★大根と油揚げのみそ汁 ☆ますのみりん焼き ＊ふきの五目炒め	★大根・えのき・人参・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 ☆ます・ごま ＜調味料＞酒・みりん・砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ＊ふき・人参・いんげん・豚肉・大豆 さつま揚げ:すけそうたら: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 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
16	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★クラムチャウダー ☆鶏肉のバジル焼き ＊温野菜のマリネ	★ほたて・いか・玉葱・人参・セロリ・じゃが芋・マッシュルーム・牛乳・チーズ:乳・バター:乳 ＜調味料＞白ワイン・こしょう・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 クリームポタージュ: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 ホワイトシチュー:小麦粉・豚脂・砂糖・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・こしょう ☆鶏肉 ＜調味料＞白ワイン・植物油・ガーリックパウダー・マスタードシード・豚肉エキス・鶏肉エキス・香味油・バジル・パセリ・ レッドベル・ローズマリー・セージ・オレガノ・タイム・ナツメグ・こしょう・大豆・ごま・小麦・乳 ＊大根・人参・キャベツ・もやし・玉葱・コーン・いんげん・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 ＜調味料＞レモン果汁・オリーブ油・こしょう 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 ブ・鶏肉エキス
17	木	・五目ご飯 牛 乳	★豚汁 ☆ひじき厚焼き玉子 ＊キャベツのおかか和え	・醤油(小麦・大豆)・こんにゃく・ごぼう・人参・鶏肉・砂糖・油揚げ・椎茸・かつおエキス ★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＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス・生姜・酒 みそ:小麦・大豆 ☆ひじき厚焼き玉子:卵・植物油(大豆)・砂糖・野菜(玉葱・人参)・醤油(小麦)・調味料(米)・かつお節エキス・ひ じき・ゼラチン・酒・コンタミ(乳成分) ＊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
18	金	持参ご飯 牛 乳	★豆腐のスープ ☆小籠包<1人2ヶ> ＊八宝菜	★豆腐:大豆・えのき・長葱・大根・ニラ ＜調味料＞生姜・でん粉・酒・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 ガラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鯖 ☆小籠包:豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・筍・生姜・春雨・醤油(大豆・小麦)・澱粉(とうもろこし)・オイスターソース・ 砂糖・植物油(ごま) ＊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
21	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) ＊大根サラダ	★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・にんにく・生姜・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(塩):塩・豚脂・玉葱・砂糖・チキンエキス(小麦・鶏肉・大豆)・トマトパウダー・酵母エキス(りんご)・にんにく・生 肉エキス・寒天 ☆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＞青のり・天ぷら粉:小麦粉・植物油(大豆・乳)・卵黄粉・ベーキングパウダー ＊大根・きゅうり・枝豆 ＜調味料＞和風ドレッシング:玉葱・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・りんご・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・た ん白加水分解物(鶏肉・豚肉)・ブルーネ・かつお節エキス
22	火	持参ご飯 牛 乳	★ツナカレー ☆千切りサラダ ◎Pつぼ漬け	★じゃが芋・ほうれん草・玉葱・人参・脱脂粉乳・バター:乳 ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ ＜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・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) ◎干し大根・調味料(水あめ・醤油(小麦・大豆)・とうがらし)

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	
23	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・セロリ・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 鶏からベース: 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(大豆) <調味料>赤ワイン・オリーブ油・砂糖・こしょう・米油 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・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 デミグラスソース: 小麦粉・牛脂豚脂混合油・トマトペースト・ウスターソース(りんご)・砂糖・玉葱・人参・牛肉エキス *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>米油・こしょう マヨネーズ: 植物油脂(とうもろこし)・卵黄・醸造酢(米・りんご)・レモン果汁・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
24	木	委託ご飯 牛 乳	★かぼちゃ団子汁 ☆鶏肉の香味焼き *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>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 糖だし: 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>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 *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・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
25	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 ●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 鶏からベース: 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 ☆シューマイ: 豚肉・鶏肉・玉葱・生姜・砂糖・醤油(小麦・大豆)・ごま油・小麦粉・大豆粉・コンタミ(卵・乳・えび・か に・牛肉) *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)
28	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 *カップヨーグルト	★スパゲティ・鶏肉・豚肉・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・砂糖・こしょう・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・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 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・牛脂豚脂混合油・トマトペースト・ウスターソース(りんご)・砂糖・玉葱・人参・牛肉エキス *でん粉・ブラウンルゥ(大豆)・香辛料 ミートソース: 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 ☆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 *生乳・砂糖・乳酸菌
29	火	持参ご飯 牛 乳	★みそ五目汁 ☆つくねハンバーグ *塩昆布和え	★豚肉・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・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・酒・みそ: 小麦・大豆 醤油: 小麦・大豆・とうもろこし ☆つくねハンバーグ: 鶏肉・玉葱・パン粉・醤油(小麦・大豆)・山芋・長葱・砂糖・卵白・でん粉 *大根・人参・もやし・レタス・塩昆布: 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
30	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・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし 米油 ガラベース: 豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鰹 中華だし: 砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー 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・こしょう・レモン汁・パセリ 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 *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・醤油: 小麦・大豆・とうもろこし 和風ドレッシング: 玉葱・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・りんご・赤ピーマン・にんにく・椎茸・生姜・たん白加水 解物(鶏肉・豚肉)・ブルーネ・かつお節エキス ゴマドレッシング: 食用植物油脂・砂糖・醸造酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・卵黄
31	木	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 ●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・ごま油・こしょう・米油・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・鰹・鰹 中華だし: 砂糖・豚肉エキス(小麦・卵・大豆)・チキンパウダー ☆焼き餃子: 豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・にら・ごま油・醤油・でん粉・にんにく・生姜・砂糖・オイスターソース・中華風 調味料(乳・ゼラチン)・こしょう・小麦粉・大豆粉・植物油脂 *豚肉・白菜・しめじ・玉葱・人参・キャベツ <調味料>にんにく・米油・酒 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

*献立は、材料の都合により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。

*藻類・魚介類はえび・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。