



2020年 Aコース 12月 献立予定表

士別市学校給食センター
所長 古川 優

1日当たり平均栄養量	1 (火)			2 (水)			3 (木)			4 (金)		
	小 719kcal 中 885kcal			小 722kcal 中 864kcal			小 702kcal 中 835kcal			小 725kcal 中 926kcal		
	小:★33.2g	●26.2g	◆2.4g	小:★25.4g	●25.7g	◆3.1g	小:★31.4g	●26.0g	◆2.7g	小:★36.5g	●17.6g	◆8.0g
★たんぱく質量★ 小学生 28.9g 中学生 34.2g ●脂質● 小学生 22.6g 中学生 25.8g ◆塩分◆ 小学生 3.5g 中学生 4.1g	いたくはん ・委託ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 いたじる ★豚汁 ☆さばのみぞれ煮 ☆切り干し大根の炒め煮 ★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・豆腐・つきこん ☆さば・大根 ＊切干大根・さつま揚げ・鶏肉・大豆・高野豆腐・椎茸・人参	・バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★かぼちゃ団子シチュー ☆アンサンブルエッグ ＊オニオンサラダ ★鶏肉・南瓜団子・玉葱・人参・しめじ・かぼちゃペースト・牛乳・生クリーム・バター ☆卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン・牛乳(ケチャップ) ＊キャベツ・玉葱・人参・レタス・きゅうり・コーン(すりおりし玉葱ドレッシング)	じさんはん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 ★豆腐とわかめのみそ汁 ☆鶏肉のごまネーズ焼き ＊キャベツのおひたし ★豆腐・えのき・油揚げ・長葱・わかめ・大根 ☆鶏肉・ごま ＊もやし・きゅうり・キャベツ・人参・鯉節	こがた ・小型バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★チャシューラーメン <チャーシュー:1人2枚> ☆ナムル風サラダ ★ラーメン・つと・細竹・もやし・長葱・人参・白菜・玉葱・チャーシュー(豚肉) ☆チンゲン菜・人参・もやし・春雨・鶏ササミ(ナムルドレッシング)								
7 (月)	8 (火)			9 (水)			10 (木)			11 (金)		
小 619kcal 中 765kcal	小 623kcal 中 757kcal			小 817kcal 中 985kcal			小 799kcal 中 952kcal			小 674kcal 中 853kcal		
小:★27.4g ●17.0g ◆3.4g	小:★30.5g ●16.2g ◆2.6g	小:★34.8g ●33.1g ◆4.1g	小:★22.8g ●24.3g ◆4.0g	小:★28.8g ●22.8g ◆3.5g	中:★32.4g ●19.0g ◆4.0g	中:★40.2g ●39.2g ◆5.0g	中:★26.6g ●26.2g ◆4.1g	中:★35.5g ●26.6g ◆4.4g				
じさんはん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 ★えのきのみそ汁 ☆ほっけの塩焼き ＊じゃがいものそぼろ煮 ★油揚げ・キャベツ・人参・えのき ☆ほっけ ＊じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん	いたくはん ・委託ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 こもくじる ★五目汁 ☆ホタテのみそチーズ焼き <1人 2ヶ> ☆蒸し鶏と温野菜のサラダ ★厚揚げ・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆ホタテ・チーズ・青のり ＊もやし・キャベツ・人参・チンゲン菜・鶏ササミ(玉葱ドレッシング)	・バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★ABCスープ ☆チキンのトマト煮 ＊ハムのサラダ ★豚肉・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・チンゲン菜・マカロニ ☆鶏肉・トマト・玉葱・しめじ ＊キャベツ・きゅうり・大根・人参・ハム(コルスロードレッシング・フレンチドレッシング)	じさんはん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 ★ハヤシライス ☆ツナごぼうサラダ ＊りんごシロップ煮 ★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・いんげん・トマト・バター ☆ごぼう・ツナ・人参・キャベツ・きゅうり(ごまドレッシング) ＊りんご	こがた ・小型バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★すき焼き風うどん ☆ねぎ入り玉子焼き ＊大根のかつお節サラダ ★うどん・豚肉・しめじ・長葱・玉葱・白菜・チンゲン菜・椎茸・人参 ☆卵・葱 ＊大根・レタス・きゅうり・人参・キャベツ・鯉節(香味和風ドレッシング・玉葱ドレッシング)								
14 (月)	15 (火)			16 (水)			17 (木)			18 (金)		
小 625kcal 中 786kcal	小 696kcal 中 858kcal			小 782kcal 中 949kcal			小 659kcal 中 813kcal			小 713kcal 中 912kcal		
小:★23.6g ●21.1g ◆2.2g	小:★33.2g ●22.3g ◆3.1g	小:★35.3g ●30.6g ◆3.8g	小:★22.2g ●19.4g ◆2.4g	小:★30.3g ●22.3g ◆3.6g	中:★28.5g ●24.7g ◆2.7g	中:★42.2g ●35.8g ◆4.7g	中:★26.2g ●21.9g ◆2.9g	中:★37.8g ●26.3g ◆4.6g				
じさんはん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 ★チンゲン菜の中華スープ ☆から揚げ<小2ヶ:中3ヶ> ☆中華炒め ★豚肉・鶏肉・大根・人参・長葱・チンゲン菜 ☆鶏肉 ＊豚肉・玉葱・ピーマン・人参・キャベツ	いたくはん ・委託ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 じる ★かしわ汁 ☆マスのめんつゆマヨ焼き ＊ひき肉野菜みそ炒め ★鶏肉・人参・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ・チンゲン菜 ☆マス ＊豚肉・もやし・玉葱・キャベツ・チンゲン菜・人参	・バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★キャベツと鶏肉のスープ ☆ホタテのバジル焼き <1人 2ヶ> ☆豆サラダ ◆クリスマスケーキ ★鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ ☆ホタテ ＊青大豆・黄大豆・いんげん豆・ハム・コーン・枝豆・キャベツ・きゅうり(イタリアンドレッシング)	じさんはん ・持参ご飯 きゅうにゅう ・牛乳 ★じゃがいものみそ汁 ☆おろしハンバーグ ＊青じそ風味のおひたし ★じゃが芋・人参・玉葱・わかめ ☆鶏肉・豚肉・玉葱・大根 ＊もやし・チンゲン菜・人参・白菜・きゅうり(青じそドレッシング・棒々鶏ドレッシング)	こがた ・小型バターパン きゅうにゅう ・牛乳 ★醤油ラーメン ☆小籠包<1人 2ヶ> ＊チョレギサラダ ★ラーメン・豚肉・つと・玉葱・人参・長葱・もやし・白菜 ☆豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・筍・春雨 ＊キャベツ・人参・きゅうり・もやし・のり(チョレギサラダドレッシング)								

◆白飯の持参日は、月曜日・木曜日です。
 ◇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

さんげつ しべつさん
今月の士別産

たまねぎ にんじん いも かぼちゃ
玉葱・人参・じゃが芋・南瓜
ペースト・キャベツ(和寒産)

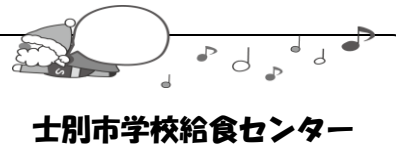
がっしゅん
12月旬のたべもの

かぼちゃ にんじん だいこん はくさい
南瓜・人参・大根・かぶ・白菜
こまつな
小松菜などがあります。

学校給食費を北ひびき農協口座から引き落とし手続きをしている方は、後期分12月10日(木)が引き落とし日となっておりますので、納入の方宜しくお願い致します。



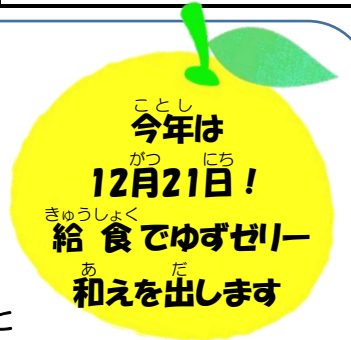
2020年 Aコース 12月 献立予定表



士別市学校給食センター

21 (月)			22 (火)			23 (水)			24 (木)			25 (金)		
小 689kcal 中 872kca			小 560kcal 中 686kca			小 685kcal 中 809kcal			小 757kcal 中 901kca			小 685kcal 中 868kca		
小:★27.3g	●23.5g	◆3.3g	小:★27.9g	●11.3g	◆2.6g	小:★28.0g	●25.7g	◆3.6g	小:★20.2g	●19.2g	◆3.6g	小:★31.3g	●26.4g	◆3.8g
中:★33.1g	●28.3g	◆3.8g	中:★31.1g	●12.1g	◆3.1g	中:★31.9g	●28.4g	◆4.3g	中:★23.4g	●20.2g	◆3.8g	中:★39.2g	●30.7g	◆4.7g
・持参ご飯 ・牛乳 ★豆腐のスープ ☆肉団子<小2ヶ:中3ヶ> ＊野菜のケチャップ炒め	・委託ご飯 ・牛乳 ★なめこのみそ汁 ☆鶏肉の生姜焼き ＊もやしの磯和え	・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネ ☆たらムニエル ＊シャキシャキサラダ	・持参ご飯 ・牛乳 ★チキンカレー ☆ゆずゼリー和え ＊福神漬け	・小型バターパン ・牛乳 ★豚肉にゅうめん ☆わかめのごま風味サラダ ＊カップヨーグルト	★豆腐・えのき・長葱・大根・チンゲン菜・人参 ☆鶏肉・豚肉・玉葱 ＊鶏肉・豚肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ	★豆腐・なめこ・えのき・人参・チンゲン菜・長葱 ☆鶏肉 ＊白菜・チンゲン菜・もやし・人参・のり	★じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・しめじ・トマト・ベーコン ☆たら・バター ＊大根・人参・キャベツ・きゅうり・コーン・レタス(サウザンアイランドドレッシング)	★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 ☆みかん・りんご・和梨・黄金桃・ゆず果汁 ＊大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ	★そうめん・豚肉・人参・長葱・玉葱・白菜・チンゲン菜・ごま ☆わかめ・人参・きゅうり・キャベツ・もやし(ごまドレッシング・棒々鶏ドレッシング)					

とうじ 冬至 ってなに？



冬至は、1年のうちで最も昼(日の出から日没まで)の時間が短く、夜が長い日です。次の日からだんだんと昼の時間が長くなることから、昔の人は冬至を「太陽がよみがえる日」と信じていました。この日を境に、人びとの力も戻ると考え、ゆず湯に入って体を清め、栄養豊富なかぼちゃや、悪いものを払う小豆などを食べて、力をつける習慣ができたそうです。

冬至に関係する食べ物

かぼちゃ(なんきん)



夏にとれる野菜ですが、冬まで保存でき、冬の貴重な栄養源であると同時に、長寿の願いを込めて食べられます。

あずき

赤い色が邪気(病気や災難を起こす悪いもの)を払うとされ、あずき粥や、かぼちゃのいとこ煮などを食べる風習があります。



「ん」のつくたべもの



冬至に「ん」のつく食べものを食べると幸せになれるという言い伝えもあります。かぼちゃは別名で「なんきん」とも言います。

こんにゃく

「体の砂を払う」とされるこんにゃくを、冬至に食べる地域もあります。



12月の献立ひとくちメモ

ホタテを使った料理

コロナの影響により消費量が落ちている道産ホタテを、学校給食へ12回分無償提供してもらえらることとなりました。今月も2回出ています。苦手な人も、一口食べてみよう!



クリスマスケーキ

よい子にしている皆さんには、今年もクリスマスケーキが出ます! 土別や和寒のケーキ屋さんで作ってもらっています。生クリームではなく、バターのクリームを使ったケーキです。



いろいろなウイルスに負けない丈夫な体を作るためにバランスのよい食事、適度な運動、十分な睡眠、こまめな手洗いを心がけましょう。



2020年 Bコース 12月 献立予定表

士別市学校給食センター
所長 古川 優

1日当たり平均栄養量	1 (火)			2 (水)			3 (木)			4 (金)				
	小 702kcal 中 835kcal			小 722kcal 中 864kcal			小 719kcal 中 885kcal			小 607kcal 中 751kcal				
	小:★31.4g	●26.0g	◆2.7g	小:★25.4g	●25.7g	◆3.1g	小:★33.2g	●26.2g	◆2.4g	小:★20.6g	●13.0g	◆2.9g		
★たんぱく質量★ 小学生 28.1g 中学生 33.1g ●脂質● 小学生 22.4g 中学生 25.4g ◆塩分◆ 小学生 3.2g 中学生 3.8g	じさんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★豆腐とわかめのみそ汁 ☆鶏肉のごまネーズ焼き *キャベツのおひたし ★豆腐・えのき・油揚げ・長葱・わかめ・大根 ☆鶏肉・ごま *もやし・きゅうり・キャベツ・人参・鰹節			・バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★かぼちゃ団子シチュー ☆アンサンブルエッグ *オニオンサラダ ★鶏肉・南瓜団子・玉葱・人参・しめじ・かぼちゃペースト・牛乳・生クリーム・バター ☆卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン・牛乳(ケチャップ) *キャベツ・玉葱・人参・レタス・きゅうり・コーン(すりおりし玉葱ドレッシング)			いたくほん ・委託ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★豚汁 ☆さばのみぞれ煮 *切り干し大根の炒め煮 ★豚肉・じゃが芋・人参・大根・ごぼう・長葱・玉葱・豆腐・つきこん ☆さば・大根 *切干大根・さつま揚げ・鶏肉・大豆・高野豆腐・椎茸・人参			じさんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★糸かまぼこのすまし汁 ☆たこ焼き<1人2ヶ> *高野豆腐とじゃがいもの煮め煮 ★糸かまぼこ・玉葱・豆腐・人参・長葱 ☆たこ焼き(キャベツ・たこ・葱・紅しょうが)・鰹節・青のり *じゃが芋・玉葱・ツナ水煮・人参・高野豆腐				
7 (月)	8 (火)			9 (水)			10 (木)			11 (金)				
小 674kcal 中 853kcal	小 799kcal 中 952kcal			小 817kcal 中 985kcal			小 623kcal 中 757kcal			小 619kcal 中 765kcal				
小:★28.8g	●22.8g	◆3.5g	小:★22.8g	●24.3g	◆4.0g	小:★34.8g	●33.1g	◆4.1g	小:★30.5g	●16.2g	◆2.6g	小:★27.4g	●17.0g	◆3.4g
中:★35.5g	●26.6g	◆4.4g	中:★26.6g	●26.2g	◆4.1g	中:★40.2g	●39.2g	◆5.0g	中:★34.4g	●17.7g	◆3.0g	中:★32.4g	●19.0g	◆4.0g
こがた ・小型バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★すき焼き風うどん ☆ねぎ入り玉子焼き *大根のかつお節サラダ	じさんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★ハヤシライス ☆ツナごぼうサラダ *りんごシロップ煮			・バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★ABCスープ ☆チキンのトマト煮 *ハムのサラダ			いたくほん ・委託ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★五目汁 ☆ホタテのみそチーズ焼き<1人2ヶ> *おとし鶏と温野菜のサラダ			じさんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★えのきのみそ汁 ☆ほっけの塩焼き *じゃがいものそぼろ煮				
★うどん・豚肉・しめじ・長葱・玉葱・白菜・チンゲン菜・椎茸・人参 ☆卵・葱 *大根・レタス・きゅうり・人参・キャベツ・鰹節(香味和風ドレッシング・玉葱ドレッシング)	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・いんげん・トマト・バター ☆ごぼう・ツナ・人参・キャベツ・きゅうり(ごまドレッシング) *りんご			★豚肉・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・チンゲン菜・マカロニ ☆鶏肉・トマト・玉葱・しめじ *キャベツ・きゅうり・大根・人参・ハム(コルスロードレッシング・フレンチドレッシング)			★厚揚げ・大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸 ☆ホタテ・チーズ・青のり *もやし・キャベツ・人参・チンゲン菜・鶏ササミ(玉葱ドレッシング)			★油揚げ・キャベツ・人参・えのき ☆ほっけ *じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん				
14 (月)	15 (火)			16 (水)			17 (木)			18 (金)				
小 713kcal 中 912kcal	小 659kcal 中 813kcal			小 782kcal 中 949kcal			小 696kcal 中 858kcal			小 625kcal 中 786kcal				
小:★30.3g	●22.3g	◆3.6g	小:★22.2g	●19.4g	◆2.4g	小:★35.3g	●30.6g	◆3.8g	小:★33.2g	●22.3g	◆3.1g	小:★23.6g	●21.1g	◆2.2g
中:★37.8g	●26.3g	◆4.6g	中:★26.2g	●21.9g	◆2.9g	中:★42.2g	●35.8g	◆4.7g	中:★39.3g	●25.3g	◆3.6g	中:★28.5g	●24.7g	◆2.7g
こがた ・小型バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★醤油ラーメン ☆小龍包<1人2ヶ> *チョレギサラダ	じさんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★じゃがいものみそ汁 ☆おろしハンバーグ *青じそ風味のおひたし			・バターパン ぎゅうにゅう ・牛乳 ★キャベツと鶏肉のスープ ☆ホタテのバジル焼き<1人2ヶ> *豆サラダ ◆クリスマスケーキ			いたくほん ・委託ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★かしわ汁 ☆マスのめんつゆマヨ焼き *ひき肉野菜みそ炒め			じさんほん ・持参ご飯 ぎゅうにゅう ・牛乳 ★チンゲン菜の中華スープ ☆から揚げ<小2ヶ:中3ヶ> *中華炒め				
★ラーメン・豚肉・つと・玉葱・人参・長葱・もやし・白菜 ☆豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・筍・春雨 *キャベツ・人参・きゅうり・もやし・のり(チョレギサラダドレッシング)	★じゃが芋・人参・玉葱・わかめ ☆鶏肉・豚肉・玉葱・大根 *もやし・チンゲン菜・人参・白菜・きゅうり(青じそドレッシング・棒々鶏ドレッシング)			★鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ ☆ホタテ *青大豆・黄大豆・いんげん豆・ハム・コーン・枝豆・キャベツ・きゅうり(イタリアンドレッシング)			★鶏肉・人参・大根・ごぼう・長葱・つきこん・油揚げ・チンゲン菜 ☆マス *豚肉・もやし・玉葱・キャベツ・チンゲン菜・人参			★豚肉・鶏肉・大根・人参・長葱・チンゲン菜 ☆鶏肉 *豚肉・玉葱・ピーマン・人参・キャベツ				

◆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

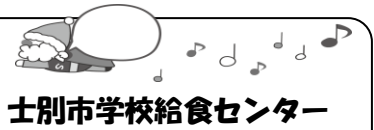
さんげつ しべつさん
今月の士別産
たまねぎ にんじん いも かぼちゃ
玉葱・人参・じゃが芋・南瓜
ペースト・キャベツ(和寒産)
がつしゅん
12月旬のたべもの
かぼちゃ にんじん だいこん
南瓜・人参・大根・かぶ・
はくさい こまつな
白菜・小松菜などがあります。

学校給食費を北ひびき農協口座から引き落とし手続きをしている方は、**後期分12月10日(木)**が引き落とし日となっておりますので、納入の方宜しくお願い致します。





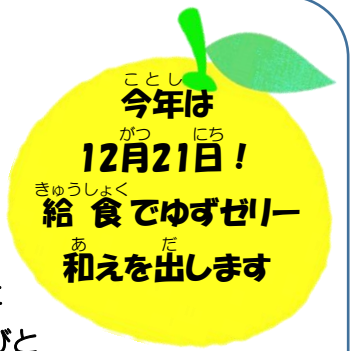
2020年 Bコース 12月 献立予定表



士別市学校給食センター

21 (月)			22 (火)			23 (水)			24 (木)			25 (金)		
小 685kcal 中 868kcal			小 757kcal 中 901kcal			小 685kcal 中 809kcal			小 560kcal 中 686kcal			小 689kcal 中 872kcal		
小: ★31.3g	●26.4g	◆3.8g	小: ★20.2g	●19.2g	◆3.6g	小: ★28.0g	●25.7g	◆3.6g	小: ★27.9g	●11.3g	◆2.6g	小: ★27.3g	●23.5g	◆3.3g
中: ★39.2g	●30.7g	◆4.7g	中: ★23.4g	●20.2g	◆3.8g	中: ★31.9g	●28.4g	◆4.3g	中: ★31.1g	●12.1g	◆3.1g	中: ★33.1g	●28.3g	◆3.8g
・小型バターパン ・牛乳 ★豚肉にゅうめん ☆わかめのごま風味サラダ ＊カップヨーグルト	・持参ご飯 ・牛乳 ★チキンカレー ☆ゆずゼリー和え ＊福神漬け	・バターパン ・牛乳 ★ミネストローネ ☆たらムニエル ＊シャキシャキサラダ	・委託ご飯 ・牛乳 ★なめこのみそ汁 ☆鶏肉の生姜焼き ＊もやしの磯和え	・持参ご飯 ・牛乳 ★豆腐のスープ ☆肉団子<小2ヶ:中3ヶ> ＊野菜のケチャップ炒め										
★そうめん・豚肉・人参・長葱・玉葱・白菜・チンゲン菜・ごま ☆わかめ・人参・きゅうり・キャベツ・もやし(ごまドレッシング・棒々鶏ドレッシング)	★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 ☆みかん・りんご・和梨・黄金桃・ゆず果汁 ＊大根・なす・蓮根・なた豆・赤シソ	★じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・しめじ・トマト・ベーコン ☆たら・バター ＊大根・人参・キャベツ・きゅうり・コーン・レタス(サウザンアイランドドレッシング)	★豆腐・なめこ・えのき・人参・チンゲン菜・長葱 ☆鶏肉 ＊白菜・チンゲン菜・もやし・人参・のり	★豆腐・えのき・長葱・大根・チンゲン菜・人参 ☆鶏肉・豚肉・玉葱 ＊鶏肉・豚肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ										

とうじ 冬至 ってなに？



冬至は、1年のうちで最も昼(日の出から日没まで)の時間が短く、夜が長い日です。次の日からだんだんと昼の時間が長くなることから、昔の人は冬至を「太陽がよみがえる日」と信じていました。この日を境に、人びとのかもと戻ると考え、ゆず湯に入って体を清め、栄養豊富なかぼちゃや、悪いものを払う小豆などを食べて、力をつける習慣ができたそうです。

冬至に関係する食べ物

かぼちゃ (なんきん)



夏にとれる野菜ですが、冬まで保存でき、冬の貴重な栄養源であると同時に、長寿の願いを込めて食べられます。

あずき



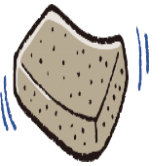
赤い色が邪気(病気や災難を起こす悪いもの)を払うとされ、あずき粥や、かぼちゃのいとこ煮などを食べる風習があります。

「ん」のつく食べ物



冬至に「ん」のつく食べものを食べると幸せになれるという言い伝えもあります。かぼちゃは別名で「なんきん」とも言います。

こんにゃく



「体の砂を払う」とされるこんにゃくを、冬至に食べる地域もあります。

12月の献立ひとくちメモ

ホタテを使った料理



コロナの影響により消費量が落ちてい
る道産ホタテを、学校給食へ12回分無償
提供してもらえらることとなりました。

今月も2回出ています。苦手な人も、一口

食べてみよう！

クリスマスケーキ



よい子にしている皆さんには、今年もクリスマスケーキが出ます！土別や和寒のケーキ屋さんで作ってもらっています。生クリームではなく、バターのクリームを使ったケーキです。



いろいろなウイルスに負けない丈夫な体を作るためにバランスのよい食事、
適度な運動、十分な睡眠、こまめな手洗いを心がけましょう。

2020年 Aコース 12月分アレルギー記載献立予定表

士別市学校給食センター

所長 古川 健01

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28品目
		主 食	副 食	
1	火	委託ご飯 牛 乳	★豚汁 ☆さばのみぞれ煮 *切り干し大根の炒め煮	★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・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みそ:小麦・大豆 ★さばのみぞれ煮:さば・大根・でん粉・醤油(小麦・大豆)・砂糖・醸造酢・昆布だし・魚エキス(いわし・鰹節・鰹節) *切干大根・鶏肉・大豆・椎茸・人参・高野豆腐:大豆 さつま揚げ:魚肉(たら)・植物油・植物たん白(小麦・大豆)・澱粉・卵白・魚肉エキス(たちうお・きびなご)・砂糖・コンタミ(えび・かに・乳)・とうもろこし <調味料>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
2	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★かぼちゃ団子シチュー ☆アンサンブルエッグ *オニオンサラダ	★鶏肉・玉葱・しめじ・人参・牛乳・南瓜ペースト 生クリーム:乳・バター:乳 南瓜団子:南瓜・じゃが芋・澱粉・砂糖 <調味料>酒・米油・にんにく・生姜・こしょう 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 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 ★アンサンブルエッグ:卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン(豚肉)・牛乳・砂糖・澱粉・食酢 <調味料>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・玉葱・人参・レタス・きゅうり・コーン <調味料>すりおろし玉葱ドレッシング:植物油(大豆)・たまねぎ酢漬(りんご)・砂糖・ぶどう糖果糖(とうもろこし)・醤油(小麦・大豆)・ソテーガーリックペースト(豚肉)・ごま・人参ピューレ・醸造酢・チキンエキスパウダー(鶏肉・乳成分)
3	木	持参ご飯 牛 乳	★豆腐とわかめのみそ汁 ☆鶏肉のごまネーズ焼き *キャベツのおひたし	★えのき・長ねぎ・わかめ・大根 豆腐:大豆・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 ★鶏肉・ごま <調味料>生姜・ごま油・砂糖・こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし マヨネーズ:植物油(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 *もやし・きゅうり・キャベツ・人参・かつお節 <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
4	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★チャシューラーメン <チャーシュー:1人2枚> ☆ナムル風サラダ	★ラーメン・細竹・もやし・長葱・人参・白菜・玉葱 つと:すけとうだら・澱粉・みりん・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 チャーシュー:豚肉・醤油(小麦・大豆)・砂糖・長葱・にんにく・生姜・コンタミ(小麦・大豆・豚肉) <調味料>みりん・酒・生姜・にんにく・こしょう・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・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 ★チンゲン菜・人参・もやし・春雨・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>こしょう・ごま油・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ナムルドレッシング:酢・砂糖・植物油(鶏肉・豚肉・醤油(小麦・大豆)・にんにく・ごま・昆布エキス・こしょう
7	月	持参ご飯 牛 乳	★えのきのみそ汁 ☆ほっけの塩焼き *じゃが芋のそぼろ煮	★キャベツ・人参・えのき・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 ★ほっけの塩焼き:真ほっけ・塩 酒 *じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん <調味料>米油・生姜・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
8	火	委託ご飯 牛 乳	★五目汁 ☆ホタテのみそチーズ焼き <1人2ヶ> *蒸し鶏と温野菜のサラダ	★大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸・厚揚げ:大豆 <調味料>鰹節・鰹節・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 ★ホタテ・青のり・チーズ:乳 <調味料>酒・砂糖・こしょう・みそ:小麦・大豆 *もやし・キャベツ・人参・チンゲン菜・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>こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱
9	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ABCスープ ☆チキンのトマト煮 *ハムのサラダ	★豚肉・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・チンゲン菜・マカロニ:小麦粉 <調味料>パセリ・こしょう・米油・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 ★鶏肉・トマト・玉葱・しめじ <調味料>にんにく・白ワイン・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) 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 *キャベツ・きゅうり・大根・人参・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 <調味料>フレンチドレッシング:植物油(大豆)・砂糖(とうもろこし)・馬鈴薯・酢・卵 しょう油 コールスロートドレッシング:植物油(大豆)・砂糖・果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)・醸造酢・りんご酢・シモン果汁・液卵

2020年 Aコース 12月分アレルギー記載献立予定表

士別市学校給食センター

所長 古川 剛2

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28品目
		主 食	副 食	
10	木	持参ご飯 牛乳	★ハヤシライス ☆ツナごぼうサラダ *りんごシロップ煮	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・いんげん・トマト・バター:乳 <調味料>赤ワイン・砂糖・こしょう・米油・にんにく・生姜・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 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・牛肉エキス・でん粉・ブラウンルウ(大豆)・香辛料 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・コーンスターチ・オニオンパウダー ステーキソース:ワイン・醤油(小麦・大豆)・ソテーオニオン・砂糖・水あめ・トマトペースト・乳加工品・野菜エキス ☆ごぼう・人参・キャベツ・きゅうり・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ <調味料>こしょう・酢・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 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 マヨネーズ:植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 *りんごシロップ煮:りんご・砂糖
11	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★すき焼き風うどん ☆ねぎ入り玉子焼き *大根のかつお節サラダ	★うどん・豚肉・しめじ・長葱・玉葱・白菜・チンゲン菜・椎茸・人参 <調味料>酒・砂糖・生姜・みりん・鰹節・鮭節・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 ☆ねぎ入り玉子焼き:鶏卵・かつおだし汁・ねぎ・でん粉・砂糖・食酢(りんご)・植物油(ごま・大豆) *大根・レタス・きゅうり・人参・キャベツ・かつお節 <調味料>玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱 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・米発酵調味料
14	月	持参ご飯 牛乳	★チンゲン菜の中華スープ ☆から揚げ<小2ヶ:中3ヶ> *中華炒め	★豚肉・鶏肉・大根・人参・長葱・チンゲン菜 <調味料>こしょう・ごま油・米油・にんにく・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 カラベース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鮭 ☆唐揚げ:鶏肉・醤油(小麦・大豆)・米粉・澱粉・生姜・砂糖・小麦粉・唐辛子・パブリカ・コンタミ(卵・乳) *豚肉・玉葱・ピーマン・人参・キャベツ <調味料>酒・ごま油・でん粉・米油・砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし オイスターソース:魚介エキス(かき・ほたて・魚醤(ほっけ・助宗鱈))・砂糖・かき・昆布エキス・酵母エキス
15	火	委託ご飯 牛乳	★かしわ汁 ☆マスのめんつゆマヨ焼き *ひき肉野菜みそ炒め	★鶏肉・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・つきこん・チンゲン菜・油揚げ:大豆 <調味料>みりん・酒・鰹節・鮭節・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 ☆マス <調味料>にんにく・めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 マヨネーズ:植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 *豚肉・もやし・玉葱・キャベツ・チンゲン菜・人参 <調味料>酒・砂糖・みりん・生姜・にんにく・米油・こしょう・みそ:小麦・大豆 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	★キャベツと鶏肉のスープ ☆ホタテのバジル焼き <1人2ヶ> *豆サラダ ◆クリスマスケーキ	★鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ <調味料>米油・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 ☆ホタテ <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 *コーン・枝豆・きゅうり・キャベツ・黄大豆・青大豆・白いんげん・金時豆 ハム:豚肉・澱粉・砂糖 <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 ◆卵・砂糖・小麦粉・バター・牛乳・マーガリン・ショートニング・ブランデー・バニラ・植物油脂(大豆)・ココアパウダー・カカオマス・脱脂粉乳・香料
17	木	持参ご飯 牛乳	★じゃが芋のみそ汁 ☆おろしハンバーグ *青じそ風味のおひたし	★じゃが芋・人参・玉葱・わかめ <調味料>鰹節・鮭節・煮干・昆布・昆布エキス・みそ:小麦・大豆 ☆おろしハンバーグ:鶏肉・豚肉・玉葱・生姜・パン粉(小麦・大豆)・砂糖・トマトペースト・醤油・おろし大根 *もやし・チンゲン菜・人参・白菜・きゅうり <調味料>青じそドレッシング:醤油(小麦・大豆)・酢・砂糖・鰹節エキス(鮭)・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) こしょう
18	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★醤油ラーメン ☆小龍包<1人2ヶ> *チョレギサラダ	★ラーメン・豚肉・玉葱・人参・長葱・もやし・白菜 つと:すけとうたら・澱粉・みりん・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 中華ベース:小麦・乳・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 ガラボーク:豚骨・豚肉 ガラチキン:鶏肉 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 ☆小龍包:豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・葱・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) *キャベツ・人参・きゅうり・もやし・のり <調味料>チョレギサラダドレッシング:醸造酢・砂糖・ガーリックペースト・醤油(小麦)・みそ(大豆)・ごま・昆布エキス こしょう・ごま油

2020年 Aコース 12月分アレルギー記載献立予定表

士別市学校給食センター

所長 古川 剛3

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28品目
		主 食	副 食	
21	月	持参ご飯 牛乳	★豆腐のスープ ☆肉団子<小2ヶ:中3ヶ> *野菜のケチャップ炒め	★えのき・長葱・大根・チンゲン菜・人参・豆腐:大豆 <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 ガラパース:豚肉・鶏肉・昆布・煮干・鰹・鯖 ☆肉団子:鶏肉・豚肉・大豆たん白・玉葱・豚脂・パン粉(小麦)・砂糖・醤油(大豆・小麦)・鶏肉エキス・大豆油・植物油脂(ごま)・コンタミ(卵・乳・えび・かに) *鶏肉・豚肉・玉葱・キャベツ・人参・ピーマン・しめじ <調味料>米油・砂糖・酒・醤油:小麦・大豆・とうもろこし ケチャップ:トマト・砂糖(とうもろこし)・オニオンエキス・酢 ウスターソース:砂糖(とうもろこし)・酢・オニオンエキス・トマトエキス
22	火	委託ご飯 牛乳	★なめこのみそ汁 ☆鶏肉の生姜焼き *もやしの磯和え	★なめこ・えのき・人参・チンゲン菜・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 *鶏肉 <調味料>酒・みりん・生姜・でん粉・砂糖・醤油:小麦・大豆・とうもろこし *白菜・チンゲン菜・もやし・人参・のり <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
23	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★ミネストローネ ☆たらムニエル *シャキシャキサラダ	★じゃが芋・玉葱・人参・キャベツ・しめじ・トマト・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・パセリ・砂糖・米油 コンソメ:乳・鶏肉・とうもろこし・玉葱・牛肉エキス・醤油(小麦・大豆)・香辛料・人参 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 ☆真だらムニエル:真だら・でん粉・小麦粉・こしょう(とうもろこし) バター:乳 *大根・人参・キャベツ・きゅうり・コーン・レタス <調味料>サウザンドドレッシング: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 　こしょう
24	木	持参ご飯 牛乳	★チキンカレー ☆ゆずゼリー和え *福神漬	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・バター:乳・脱脂粉乳 <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・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 　こしょう ステーキソース:ワイン・醤油(小麦・大豆)・ソテーオニオン・砂糖・水あめ・トマトペースト・乳加工品・野菜エキス ☆りんご・和梨・黄金桃・みかん・ゆず果汁・砂糖・酸味料(とうもろこし) *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)
25	金	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★豚肉にゆうめん ☆わかめのごま風味サラダ *カップヨーグルト	★そうめん・豚肉・人参・長ねぎ・玉葱・白菜・チンゲン菜・ごま <調味料>生姜・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 ☆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) 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 *生乳・砂糖・乳酸菌

*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。

2020年 Bコース 12月分アレルギー記載献立予定表

士別市学校給食センター

所長 古川 健01

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28品目
		主 食	副 食	
1	火	持参ご飯 牛 乳	★豆腐とわかめのみそ汁 ☆鶏肉のごまネーズ焼き *キャベツのおひたし	★えのき・長ねぎ・わかめ・大根 豆腐:大豆・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 ★鶏肉・ごま <調味料>生姜・ごま油・砂糖・こしょう・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 *もやし・きゅうり・キャベツ・人参・かつお節 <調味料>醤油:小麦・大豆・とうもろこし めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
2	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★かぼちゃ団子シチュー ☆アンサンブルエッグ *オニオンサラダ	★鶏肉・玉葱・しめじ・人参・牛乳・南瓜ペースト 生クリーム:乳・バター:乳 南瓜団子:南瓜・じゃが芋・澱粉・砂糖 <調味料>酒・米油・にんにく・生姜・こしょう 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 ホワイトシチュールウ: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 ★アンサンブルエッグ:卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン(豚肉)・牛乳・砂糖・澱粉・食酢 <調味料>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・玉葱・人参・レタス・きゅうり・コーン <調味料>すりおろし玉葱ドレッシング:植物油脂(大豆)・たまねぎ酢漬(りんご)・砂糖・ぶどう糖 果糖(とうもろこし) 醤油(小麦・大豆)・ソテーガーリックペースト(豚肉)・ごま・人参ピューレ・ 醸造酢・チキンエキスパウダー(鶏肉・乳成分)
3	木	委託ご飯 牛 乳	★豚汁 ☆さばのみぞれ煮 *切り干し大根の炒め煮	★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・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みそ:小麦・大豆 ★さばのみぞれ煮:さば・大根・でん粉・醤油(小麦・大豆)・砂糖・醸造酢・昆布だし・魚エキス(いわし・ 鰹節・鰹節) *切干大根・鶏肉・大豆・椎茸・人参・高野豆腐:大豆 さつま揚げ:魚肉(たら)・植物油・植物たん白(小麦・大豆)・澱粉・卵白・魚肉エキス(たちうお・きびなご)・砂 糖・コンタミ(えび・かに・乳)・とうもろこし <調味料>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
4	金	持参ご飯 牛 乳	★糸かまぼこのすまし汁 ☆たこ焼き<1人2ヶ> *高野豆腐とじゃが芋の含め煮	★玉葱・人参・長葱・豆腐:大豆 糸かまぼこ:魚肉(たら)・魚介エキス(昆布・鰹節)・でん粉(米)・みりん・砂糖・でん粉(タピオ カ)・コンタミ(小麦・卵・えび・かに・大豆・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 白だし:小麦・鰹・大豆・鰹節・昆布エキス・水飴 ☆たこ焼き:キャベツ・たこ・小麦粉・植物油脂(菜種・大豆・とうもろこし)・全卵・砂糖・葱・紅しょ うが・鰹節粉末・米粉・昆布エキス・でん粉・乳たん白 かつお節・青のり <調味料>ソース:トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ *玉葱・じゃが芋・人参・高野豆腐:大豆 ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ <調味料>砂糖・みりん・酒・昆布エキス・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 鰹エキス:鰹節・煮干・鰹節・砂糖・昆布エキス
7	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★すき焼き風うどん ☆ねぎ入り玉子焼き *大根のかつお節サラダ	★うどん・豚肉・しめじ・長葱・玉葱・白菜・チンゲン菜・椎茸・人参 <調味料>酒・砂糖・生姜・みりん・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 ☆ねぎ入り玉子焼き:鶏卵・かつおだし汁・ねぎ・でん粉・砂糖・食酢(りんご)・植物油(ごま・大豆) *大根・レタス・きゅうり・人参・キャベツ・かつお節 <調味料>玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱 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・米発酵調味料
8	火	持参ご飯 牛 乳	★ハヤシライス ☆ツナごぼうサラダ *りんごシロップ煮	★鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・いんげん・トマト・バター:乳 <調味料>赤ワイン・砂糖・こしょう・米油・にんにく・生姜・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 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・ブラウンルウ(大豆)・香辛料 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・コーンスターチ・オニオン パウダー ステーキソース:ワイン・醤油(小麦・大豆)・ソテーオニオン・砂糖・水あめ・トマトペースト・乳加 工品・野菜エキス ☆ごぼう・人参・キャベツ・きゅうり・ツナ水煮:きはだまぐろ・野菜スープ <調味料>こしょう・酢・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 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 マヨネーズ:植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 *りんごシロップ煮:りんご・砂糖

2020年 Bコース 12月分アレルギー記載献立予定表

士別市学校給食センター

所長 古川 剛2

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28品目
		主 食	副 食	
9	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★ABCスープ ☆チキンのトマト煮 *ハムのサラダ	★豚肉・人参・玉葱・しめじ・キャベツ・チンゲン菜・マカロニ:小麦粉 <調味料>パセリ・こしょう・米油・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・トマト・玉葱・しめじ <調味料>にんにく・白ワイン・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) 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 *キャベツ・きゅうり・大根・人参・ハム:豚肉・澱粉・砂糖 <調味料>フレンチドレッシング:植物油・砂糖(とうもろこし・馬鈴薯)・酢・卵 しょう油 コールスロドレッシング:植物油・砂糖・果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし)・醸造酢・りんご酢・レモン果汁・液卵
10	木	委託ご飯 牛 乳	★五目汁 ☆ホタテのみそチーズ焼き <1人2ヶ> *蒸し鶏と温野菜のサラダ	★大根・長葱・小松菜・人参・ごぼう・椎茸・厚揚げ:大豆 <調味料>鰹節・鰹節・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 ☆ホタテ・青のり・チーズ:乳 <調味料>酒・砂糖・こしょう・みそ:小麦・大豆 *もやし・キャベツ・人参・チンゲン菜・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・マイタゲエキス <調味料>こしょう・醤油:小麦・大豆・とうもろこし 玉葱ドレッシング:醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・玉葱
11	金	持参ご飯 牛 乳	★えのきのみそ汁 ☆ほっけの塩焼き *じゃが芋のそぼろ煮	★キャベツ・人参・えのき・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 ☆ほっけの塩焼き:真ほっけ・塩 酒 *じゃが芋・鶏肉・玉葱・人参・つきこん <調味料>米油・生姜・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
14	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★醤油ラーメン ☆小籠包<1人2ヶ> *チョレギサラダ	★ラーメン・豚肉・玉葱・人参・長葱・もやし・白菜 つと:すけとうだら・澱粉・みりん・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 中華ベース:小麦・乳・大豆・牛肉・ゼラチン・鶏肉・豚肉・砂糖 ガラボーク:豚骨・豚肉 ガラチキン:鶏肉 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 ☆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) *キャベツ・人参・きゅうり・もやし・のり <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 しょう油・ごま油
15	火	持参ご飯 牛 乳	★じゃが芋のみそ汁 ☆おろしハンバーグ *青じそ風味のおひたし	★じゃが芋・人参・玉葱・わかめ <調味料>鰹節・鰹節・煮干・昆布・昆布エキス・みそ:小麦・大豆 ☆おろしハンバーグ:鶏肉・豚肉・玉葱・生姜・パン粉(小麦・大豆)・砂糖・トマトペースト・醤油・おろし大根 *もやし・チンゲン菜・人参・白菜・きゅうり <調味料>青じそドレッシング:醤油(小麦・大豆)・酢・砂糖・鰹節エキス(鰹)・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) しょう油
16	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛 乳	★キャベツと鶏肉のスープ ☆ホタテのバジル焼き <1人2ヶ> *豆サラダ ◆クリスマスケーキ	★鶏肉・キャベツ・玉葱・人参・しめじ <調味料>米油・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 ☆ホタテ <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 *コーン・枝豆・きゅうり・キャベツ・黄大豆・青大豆・白いんげん・金時豆 ハム:豚肉・澱粉・砂糖 <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 ◆卵・砂糖・小麦粉・バター・牛乳・マーガリン・ショートニング・ブランデー・パナラ・植物油(大豆)・ココアパウダー・カカオマス・脱脂粉乳・香料
17	木	委託ご飯 牛 乳	★かしわ汁 ☆マスのめんつゆマヨ焼き *ひき肉野菜みそ炒め	★鶏肉・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・つきこん・チンゲン菜・油揚げ:大豆 <調味料>みりん・酒・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 ☆マス <調味料>にんにく・めんつゆ:醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 マヨネーズ:植物油(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 *豚肉・もやし・玉葱・キャベツ・チンゲン菜・人参 <調味料>酒・砂糖・みりん・生姜・にんにく・米油・こしょう・みそ:小麦・大豆 醤油:小麦・大豆・とうもろこし

2020年 Bコース 12月分アレルギー記載献立予定表

士別市学校給食センター

所長 古川 剛3

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28品目
		主 食	副 食	
18	金	持参ご飯 牛乳	★チンゲン菜の中華スープ ☆から揚げ<小2ヶ:中3ヶ> *中華炒め	★ <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>大根</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>チンゲン菜</u> <調味料>こしょう・ごま油・米油・にんにく・醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし 中華だし:砂糖・ <u>豚肉</u> エキス(<u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u>)・ <u>チキン</u> パウダー 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> ☆ <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>卵</u> ・ <u>乳</u>) * <u>豚肉</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>ピーマン</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>キャベツ</u> <調味料>酒・ごま油・でん粉・米油・砂糖・醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし オイスターソース:魚介エキス(かき・ほたて・魚醤(ほっけ・助宗鱒))・砂糖・かき・ <u>昆布</u> エキス・酵母エキス
21	月	小型バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★豚肉にゆうめん ☆わかめのごま風味サラダ *カップヨーグルト	★ <u>そうめん</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>長ねぎ</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>白菜</u> ・ <u>チンゲン菜</u> ・ <u>ごま</u> <調味料>生姜・ <u>鰹節</u> ・ <u>鯖節</u> ・ <u>煮干</u> ・ <u>昆布</u> ・ <u>昆布</u> エキス・醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし めんつゆ:醤油(<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・とうもろこし・ <u>馬鈴薯</u> 鰹だし:醤油(<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>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(<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・醸造酢・玉葱・みそ・ <u>ごま</u> ・ <u>豆板醤</u> ・ <u>ほたて</u> エキス・ <u>生姜</u> ・ <u>にんにく</u> ・ <u>レモン果汁</u> ・ <u>たん白加水分解物</u> (<u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>ゼラチン</u>) ゴマドレッシング:食用植物油脂・砂糖・醸造酢・醤油(<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・ <u>ごま</u> ・ <u>卵黄</u> * <u>生乳</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>乳酸菌</u>
22	火	持参ご飯 牛乳	★チキンカレー ☆ゆずゼリー和え *福神漬	★ <u>鶏肉</u> ・ <u>じゃが芋</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>バター</u> : <u>乳</u> ・ <u>脱脂粉乳</u> <調味料>ターメリック・ <u>ガラムマサラ</u> ・ <u>ロリエ</u> 粉・ <u>にんにく</u> ・ <u>生姜</u> ・ <u>米油</u> ・ <u>チャツネ</u> : <u>りんご</u> カレールー: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>澱粉</u> (とうもろこし)・ <u>粉乳</u> ・ <u>ゴマ</u> ペースト・ <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</u> エキス 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</u> エキス 醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし ケチャップ: <u>トマト</u> ・ <u>砂糖</u> (とうもろこし)・ <u>オニオン</u> エキス・ <u>酢</u> こしょう ステーキソース: <u>ワイン</u> ・ <u>醤油</u> (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・ <u>ソテー</u> オニオン・ <u>砂糖</u> ・ <u>水あめ</u> ・ <u>トマトペースト</u> ・ <u>乳加工品</u> ・ <u>野菜</u> エキス ☆ <u>りんご</u> ・ <u>和梨</u> ・ <u>黄金桃</u> ・ <u>みかん</u> ・ <u>ゆず果汁</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>酸味料</u> (とうもろこし) * <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> (とうもろこし)・ <u>醤油</u> (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)
23	水	バターパン (小麦・卵・乳) 牛乳	★ミネストローネ ☆たらふこニエル *シャキシャキサラダ	★ <u>じゃが芋</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>しめじ</u> ・ <u>トマト</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>にんにく・こしょう・パセリ・砂糖・米油 コンソメ: <u>乳</u> ・ <u>鶏肉</u> ・とうもろこし・ <u>玉葱</u> ・ <u>生肉</u> エキス・ <u>醤油</u> (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・ <u>香辛料</u> ・ <u>人参</u> トマトスーブルウ: <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>米酢</u> ☆ <u>真たらふこニエル</u> : <u>真たら</u> ・ <u>でん粉</u> ・ <u>小麦粉</u> ・ <u>こしょう</u> (とうもろこし) <u>バター</u> : <u>乳</u> * <u>大根</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>きゅうり</u> ・ <u>コーン</u> ・ <u>レタス</u> <調味料>サウザンドドレッシング:食用植物油脂(<u>大豆</u>)・ <u>酢</u> (とうもろこし)・ <u>トマトペースト</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>ピクルス</u> ・ <u>卵黄</u> ・ <u>レッドペルペッパー</u> ・ <u>にんにく</u> こしょう
24	木	委託ご飯 牛乳	★なめこのみそ汁 ☆鶏肉の生姜焼き *もやしの磯和え	★ <u>なめこ</u> ・ <u>えのき</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>チンゲン菜</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>豆腐</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</u> エキス・ <u>みそ</u> : <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ★ <u>鶏肉</u> <調味料>酒・ <u>みりん</u> ・ <u>生姜</u> ・ <u>でん粉</u> ・ <u>砂糖</u> ・ <u>醤油</u> : <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし * <u>白菜</u> ・ <u>チンゲン菜</u> ・ <u>もやし</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>のり</u> <調味料> <u>ごま油</u> ・ <u>めんつゆ</u> : <u>醤油</u> (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・ <u>昆布</u> ・ <u>鰹節</u> ・とうもろこし・ <u>馬鈴薯</u>
25	金	持参ご飯 牛乳	★豆腐のスープ ☆肉団子<小2ヶ:中3ヶ> *野菜のケチャップ炒め	★ <u>えのき</u> ・ <u>長葱</u> ・ <u>大根</u> ・ <u>チンゲン菜</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>豆腐</u> : <u>大豆</u> <調味料>生姜・ <u>でん粉</u> ・ <u>酒</u> ・ <u>醤油</u> : <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし コンソメ: <u>乳</u> ・ <u>鶏肉</u> ・とうもろこし・ <u>玉葱</u> ・ <u>生肉</u> エキス・ <u>醤油</u> (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・ <u>香辛料</u> ・ <u>人参</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> ☆ <u>肉団子</u> : <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>大豆たん白</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>豚脂</u> ・ <u>パン粉</u> (<u>小麦</u>)・ <u>砂糖</u> ・ <u>醤油</u> (<u>大豆</u> ・ <u>小麦</u>)・ <u>鶏肉</u> エキス・ <u>大豆油</u> ・ <u>植物油脂</u> (<u>ごま</u>)・ <u>コンタミ</u> (<u>卵</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>えび</u> ・ <u>かに</u>) * <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>玉葱</u> ・ <u>キャベツ</u> ・ <u>人参</u> ・ <u>ピーマン</u> ・ <u>しめじ</u> <調味料>米油・砂糖・酒・醤油: <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・とうもろこし ケチャップ: <u>トマト</u> ・ <u>砂糖</u> (とうもろこし)・ <u>オニオン</u> エキス・ <u>酢</u> ウスターソース: <u>砂糖</u> (とうもろこし)・ <u>酢</u> ・ <u>オニオン</u> エキス・ <u>トマト</u> エキス

*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。