

令和6年(2024) 4月Bコース献立予定表



市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



今月の給食目標 給食の決まりを守り、楽しい給食時間にしよう

給食の決まり・食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>

入学・進級おめでとう

いよいよ新学期が始まりました。みんなで楽しい給食時間をすごすために、給食を食べるときの決まりやマナーを守りましょう。
給食センターでは、みなさんへ安全でおいしい給食をお届けできるよう努めていきますので、ご理解とご協力をお願いします。

「学校給食」は「生きた教材」です!

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることなどを目的としています。
単なる食事ではなく、教育の一環に位置づけられています。

ご飯を持参する日は・・・



Bコース
火曜日・金曜日

【持参ご飯について】

士別市学校給食センターは昭和45年1月から給食を提供開始し、当初はパンのみでした。昭和55年から週1回の白飯持参がはじまり、63年に保護者の要望もあり、週2回に増えました。以降、1週間のうち、持参ご飯2回、委託米飯1回、パン1回、麺と小型パン1回での給食となっています。
ご飯は朝炊いて、粗熱をとってからふたをして持参してください。

- ★持参ご飯にはふりかけなどをかけずに、もってきてください。
- ★はし・スプーン・ランチョンマットなど忘れずに!
- ☆献立予定表には、主な食材料を記載しています。
- ☆使用しているすべての食材料については「詳細献立表」に記載しています。

金(持参ごはん)

5

- 持参ご飯
- 牛乳
- みそ汁
- ★じゃがいも・たまねぎ・あぶらあげ
- あじのさんが焼き
- あじ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・ごぼう・たけのこ
- 人参しりしり
- にんじん・もやし・いりたまご

月	火(持参ごはん)	水	木	金(持参ごはん)
8	9	10	11	12
<p>小型バターパン</p> <p>牛乳</p> <p>塩ラーメン</p> <p>らーめん・とりにく・たまねぎ・もやし</p> <p>大根のごまサラダ</p> <p>だいこん・きゃべつ・きゅうり・ごまドレッシング</p> <p>りんごジャム</p>	<p>持参ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>みそ汁</p> <p>きゃべつ・あぶらあげ・たまねぎ</p> <p>じゃがバター茶巾</p> <p>じゃがいも・たまご・グリーンピース</p> <p>筑前煮</p> <p>とりにく・いんげん・だいこん・にんじん・ごぼう</p>	<p>バターパン</p> <p>牛乳</p> <p>クリームシチュー</p> <p>とりにく・にんじん・たまねぎ・★じゃがいも・きゅうりゆう</p> <p>たらのオーロラソースがけ</p> <p>たら・マヨネーズ</p> <p>フルーツゼリー和え</p> <p>くだものかん(パイン・みかん・もも)ゼリーかん(もも・なし・みかん)</p>	<p>★委託ご飯</p> <p>牛乳</p> <p>のっぺい汁</p> <p>さといも・にんじん・だいこん・ぶたにく</p> <p>鶏肉の香味焼き</p> <p>とりにく</p> <p>彩りおひたし</p> <p>もやし・こまつな・にんじん</p>	<p>持参ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>鶏ごぼう汁</p> <p>とりにく・はくさい・ごぼう</p> <p>春巻き</p> <p>たけのこ・にんじん・きゃべつ・たまねぎ・はるさめ</p> <p>厚揚げのオイスターソース炒め</p> <p>あつあげ・たまねぎ・きゃべつ・にんじん</p>

(ひとこと) 今週は体をあたためて疲れをとってくれる「しょうが」をたくさん使っています。新しい環境で疲れた体をいやすましよう。

献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。
士別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

士別市学校給食センター 23-4195

さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。

令和6年(2024) 4月Bコース献立予定表



市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



士別市学校給食センター 23-4195

月	火 (持参ごはん)	水	木	金 (持参ごはん)
15	16	17	18	19
小型バターパン 牛乳 きつねうどん きつね揚げ 大根とのりのサラダ	持参ごはん 牛乳 チキンカレー オムレツ レモンクリーミーサラダ	バターパン 牛乳 肉団子のトマトスープ サーモンフライソースがけ マカロニサラダ	★委託ごはん 牛乳 みそ汁 ささみの青のりしょうゆ焼き もやしのお味噌汁	持参ごはん 牛乳 かきたまスープ さばの塩焼き じゃがいものそぼろ煮

(ひとこと) 商売繁盛の神様の使い「きつね」の好物が油揚げで、きつねうどんは縁起が良い食べ物として関西から全国に広まりました。

22	23	24	25	26
小型バターパン 牛乳 ツナクリームパスタ サウザンアイランドサラダ コーヒーミルク	持参ごはん 牛乳 そぼろ丼 炒り卵 鶏と青菜のサラダ	バターパン 牛乳 鶏と野菜のスープ かぼちゃグラタン シャキシャキサラダ	入学お祝い献立 ★お赤飯(甘納豆) 牛乳 お花見汁 いかメンチカツ 大根と枝豆のサラダ お祝いいちごクレープ	持参ごはん 牛乳 みそ汁 鶏肉の塩だれ焼き 根菜の含め煮

(ひとこと) 入学・進級のお祝いの気持ちをこめて、赤飯とデザートがついています。楽しく充実した学校生活を過ごしてくださいね。

29	30
昭和の日 塩ちゃんこ汁 魚と野菜の和風ステーキ 棒棒鶏サラダ	士別市の学校給食について ・献立はAコース、Bコースの2つに分かれており、士別市内の小中学校、士別東高校、和寒小中学校へあわせて約1400食の給食を提供しています。 ・ふるさと給食は年8回行います。 ・食材は士別産、和寒産を優先して使用しています。 ・令和6年度は補助金等を活用することで給食費の価格を据え置きます。(小学校1食251円、中学校1食295円)

(ひとこと) 「ちゃんこ」の「ちゃん」は父親、「こ」はこどもを意味し、親(師匠)と子(弟子)をつなぐ食事として相撲部屋で食べられています。

今月の1食あたりの予定平均摂取量	小学生(中学年)	エネルギー621kcal	たんぱく質25.3g	脂質21.8g	食塩相当量2.8g
	中学生	エネルギー817kcal	たんぱく質31.4g	脂質25.3g	食塩相当量3.6g

献立予定表の様式やサイズが変わりました。環境負荷軽減のため、予定表の各家庭1枚の配布にご協力ください。ご不明な点やご意見などがありましたら、市ホームページお問い合わせフォームやお電話(23-4195)でお寄せください。いただいたご意見は今後の参考とさせていただきます。

学校給食の栄養摂取量は月単位で平均値が充足できるようにしているため、平均摂取量を記載しています。給食では児童生徒が1日に必要とする1/3の基準量を摂取できる献立を提供しています。特に発育に大切な栄養素で、不足しがちなカルシウムは1日の推奨量の1/2を摂取できるようにしています。

さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。



令和6年度 Bコース 4月分 詳細献立表

*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・そうめんは小麦粉を使用し、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)・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。

*主な調味料に含まれるもの(原材料名の記入を省略しています)

日	献立表	食材 下線：特定原材料(8品目)、特定原材料に準ずるもの(20品目)
5 (金)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②あじのさんが焼き ③人参しりしり	①じゃが芋・玉葱・油揚げ(大豆) <調味料> 鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) ②あじのさんが焼き：あじ・玉葱・人参・葱・ごぼう・筍・大豆たん白・豚脂・植物油脂・みそ(大豆)・醤油(小麦・大豆) 砂糖・香辛料(大豆) <調味料> 酒・ショウガ・みりん・ごま油・醤油(小麦・大豆)・みそ(米・大豆) ※手作りタレをかけた状態で配食します。 ③人参・もやし・炒り卵：液卵・植物油脂(大豆)・砂糖・食塩・澱粉 <調味料> 砂糖・食塩・こしょう・米油・醤油(小麦・大豆) 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
8 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①塩ラーメン ②大根のごまサラダ ③りんごジャム	①ラーメン・玉葱・もやし・鶏肉 <調味料> ショウガ・にんにく・酒・みりん・こしょう・鶏ガラ：鶏肉・卵 ラーメンスープ(塩)：食塩・豚脂・玉葱・砂糖・なたね油・鶏エキス(小麦・大豆・豚肉)・りんごエキス・こしょう・にんにく・トマトパウダー・大豆たんぱく・ビーフ風味調味料(大豆・鶏肉・生肉・豚肉)・寒天・コンタミ：卵・乳・落花生・えび・かに・いか・オレンジ・鮭・鯖・ごま・桃・ゼラチン ②大根・キャベツ・きゅうり <調味料> こしょう ごまドレッシング：植物油脂・砂糖・酢・醤油(小麦・大豆)・ごま・塩・卵黄 ③水飴・砂糖・りんご コンタミ(小麦・乳・落花生・オレンジ・大豆・ごま・バナナ)
9 (火)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②じゃがバター茶巾 ③筑前煮	①キャベツ・玉葱・油揚げ(大豆) <調味料> 鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス(コンタミ：小麦・えび・かに・いか・生肉・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・みそ(大豆・米) ②じゃがバター茶巾：じゃが芋・卵・小麦粉・でん粉・植物油・砂糖・グリーンピース・食塩・バター(乳)・鰹だし(小麦) ③いんげん・大根・人参・ごぼう・鶏肉 <調味料> 酒・みりん・砂糖・米油・ショウガ・醤油(小麦・大豆) 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
10 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①クリームシチュー ②たらのオーロラソース がけ ③フルーツゼリー和え	①人参・玉葱・じゃが芋・牛乳・鶏肉 <調味料> 米油・食塩・こしょう・パセリ ホワイトシチュールゥ：小麦粉・豚脂・砂糖・玉葱・にんにく・こしょう コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳成分・香辛料(小麦)・でん粉 ②たら <調味料> にんにく・こしょう・パセリ・白ワイン・マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 ケチャップ：トマト・砂糖(とうもろこし)・玉葱・酢・香辛料 ③パイン缶：パインアップル・ざらめ糖・みかん缶：みかん・砂糖・酸味料(とうもろこし・小麦)・ゼリー缶：黄桃・和梨・みかん・砂糖・ゲル化剤(とうもろこし)・白桃缶：白桃・砂糖・酸味料(とうもろこし)・コンタミ(りんご)
11 (木)	委託ご飯 牛乳 ①のっぺい汁 ②鶏肉の香味焼き ③彩りおひたし	①里芋・人参・大根・豚肉 <調味料> 酒・昆布・でん粉・食塩・醤油(小麦・大豆) 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・つるめいわし・煮干・昆布・砂糖 ②鶏肉 <調味料> ショウガ・酒・みりん・砂糖・みそ(大豆・米) 豆板醤：唐辛子・みそ(大豆)・酸味料 ③もやし・小松菜・人参 <調味料> 醤油(小麦・大豆) めんつゆ：醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯

日	南 立 表	食 材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
12 (金)	持参ご飯 牛乳 ①鶏ごぼう汁 ②春巻き ③厚揚げのオイスターソース炒め	①白菜・ごぼう・鶏肉 ＜調味料＞昆布・酒・みりん・食塩・醤油(小麦・大豆) 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 ②春巻き：たけのこ・人参・キャベツ・玉葱・醤油(小麦・大豆)・でん粉・砂糖・春雨・発酵調味料・ごま油・ショートニング・豚脂・オイスターソース・エキス(豚肉・鶏肉)・こしょう・小麦粉・水飴・ぶどう糖・大豆油・乳化剤・ベーキングパウダー・でん粉・ココア・ゼラチン・コンタミ(卵・乳・えび・かに)・米油：コンタミ(大豆) ③人参・玉葱・キャベツ・厚揚げ(大豆) ＜調味料＞ショウガ・砂糖・酒・食塩・こしょう・米油・醤油(小麦・大豆) 豆板醤：唐辛子・みそ(大豆)・酸味料 中華だし：砂糖・ポークエキス(小麦・卵・豚肉・大豆)・玉葱粉末(小麦)・にんにく粉末(小麦)・鶏肉粉末 オイスターソース：魚介エキス(かき・ほたて・魚醤(ほっけ・助宗鱧))・砂糖・かき・昆布エキス・水あめ・酒
15 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 きつねうどん ①うどんのつゆ ②きつね揚げ ③大根とのりのサラダ	①うどん・玉葱・白菜・人参・鶏肉 ＜調味料＞酒・みりん・昆布・食塩・醤油(小麦・大豆) 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 ②きつね揚げ：油揚げ(大豆・植物油)・果糖ぶどう糖液糖・水飴・砂糖・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・でん粉 ③大根・きゅうり・のり チョレギドレッシング：植物油脂(ごま・大豆)・砂糖(とうもろこし)・醸造酢・ガーリックペースト・醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・ごま・昆布エキス・香味油
16 (火)	持参ご飯 牛乳 ①チキンカレー ②オムレツ ③レモンクリーミーサラダ	①じゃが芋・玉葱・人参・鶏肉 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・米油・ロリエ粉・ターメリック・ガラムマサラ・醤油(小麦・大豆) カレールウ：小麦粉・豚肉・砂糖・カレー粉・でん粉(とうもろこし)・玉葱・大豆・乳成分・トマト・チーズ(乳)・バナナ・醤油(小麦・大豆)・ココア・昆布エキス・りんご・にんにく・はちみつ 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・玉葱・トマト 中濃ソース：トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ ②プレーンオムレツ：鶏卵・加工でん粉・砂糖・酢・食塩・植物油脂(菜種・大豆)・昆布だし・鰹だし ③キャベツ・紫キャベツ ＜調味料＞こしょう フレンチドレッシング：ぶどう糖果糖液糖・植物油脂(大豆)・醸造酢・食塩・玉葱・卵黄 レモンドレッシング：植物油脂(大豆)・醸造酢・レモン果汁・ライム果汁・卵黄・調味料(とうもろこし)
17 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①肉団子のトマトスープ ②サーモンフライソース がけ ③マカロニサラダ	①玉葱・キャベツ・トマト・トマトピューレ 肉団子：鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉(小麦)・でん粉・大豆たん白・大豆油・醤油・みりん・コンタミ(乳・卵・えび・かに) ＜調味料＞砂糖・塩・こしょう・米油 トマトスープブルウ：小麦粉・砂糖・トマト・玉葱・にんにく・粉末ワイン・米酢・ミックススパイス・パーム油 コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳成分・香辛料(小麦)・でん粉 ②サーモンフライ：カラフトマス(鮭)・小麦粉・でん粉・植物油脂・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・食塩・砂糖・パン粉(小麦・大豆)・バターミックス(小麦粉・植物油脂) 米油(コンタミ：大豆) 中濃ソース：トマト・りんご・砂糖・酢・コーンスターチ ※ソースをかけた状態で配食します。 ③きゅうり・マカロニ(小麦)・ハム：豚肉・でん粉・砂糖 ＜調味料＞塩・こしょう・オリーブ油 マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・砂糖 フレンチドレッシング：ぶどう糖果糖液糖・植物油脂(大豆)・醸造酢・食塩・玉葱・卵黄
18 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②ささみの青のりしょうゆ焼き ③もやしの和えもの	①小松菜・キャベツ・白菜・厚揚げ(大豆) ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス(コンタミ：小麦・えび・かに・いか・生肉・鮭・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)・みそ(大豆・米) ②青のり・鶏ささみ ＜調味料＞ショウガ・にんにく・砂糖・みりん・酒・でん粉・醤油(小麦・大豆) ③人参・もやし・ごま ＜調味料＞砂糖・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：醤油(小麦・大豆)・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯
19 (金)	持参ご飯 牛乳 ①かきたまスープ ②さばの塩焼き ③じゃがいものそぼろ煮	①玉葱・豆腐(大豆)・液卵 ＜調味料＞酒・ショウガ・でん粉・食塩・こしょう・醤油(小麦・大豆) 中華ガラベース：豚肉・鶏肉・玉葱・長ネギ・もやし・ショウガ・にんにく・人参・大豆・菜種・とうもろこし・かつおエキス 中華だし：砂糖・ポークエキス(小麦・卵・豚肉・大豆)・玉葱粉末(小麦)・にんにく粉末(小麦)・鶏肉粉末 ②鯖・食塩 ③いんげん・じゃが芋・玉葱・人参・鶏肉 ＜調味料＞砂糖・みりん・酒・ショウガ・米油・醤油(小麦・大豆) 鰹エキス：鰹節・煮干・鯖節・砂糖・昆布エキス

日	南 立 表	食 材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
22 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ツナクリームパスタ ②サウザンアイランドサラダ ③コーヒーミルク	①スパゲティ・玉葱・人参・いんげん・ツナ水煮：まぐろ・野菜エキス・でんぷん・牛乳 <調味料>にんにく・米油・こしょう・食塩・バセリ ホワイトシチュールゥ：小麦粉・豚脂・砂糖・玉葱・にんにく・こしょう コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳成分・香辛料（小麦）・でん粉 ②キャベツ・コーン <調味料>こしょう サウザンドレッシング：食用植物油脂（大豆）・酢・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・玉葱・バセリ ③果糖ぶどう糖液糖・砂糖・インスタントコーヒー
23 (火)	持参ご飯 牛乳 そばろ丼 ①そばろ ②炒り卵 ③鶏と青菜のサラダ	①玉葱・人参・グリーンピース・高野豆腐（大豆）・豚肉・鶏肉 <調味料>ショウガ・砂糖・酒・米油・みりん・醤油（小麦・大豆） めんつゆ：醤油（小麦・大豆）・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 ②炒り卵：液卵・植物油脂（大豆）・砂糖・食塩・澱粉 ③チンゲン菜・人参・もやし 鶏ササミ：鶏肉・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 ナムルドレスリング：醸造酢・砂糖・植物油脂（ごま）・たん白加水分解物（大豆・鶏肉・豚肉）・醤油（小麦・大豆）・香味油・にんにく・ごま・昆布・こしょう
24 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①鶏と野菜のスープ ②かぼちゃグラタン ③シャキシャキサラダ	①大根・玉葱・人参・鶏肉 <調味料>食塩・こしょう・米油・醤油（小麦・大豆） コンソメ：乳・鶏肉・とうもろこし・砂糖・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳成分・香辛料（小麦）・でん粉 ②かぼちゃグラタン：ショートニング・マッシュポテト・米粉・おから（大豆）・豆乳（大豆）・砂糖・水飴・水 溶性食物繊維・かぼちゃ・玉葱・食塩・大豆たんぱく・でん粉・乳化剤 ③キャベツ・きゅうり・大根 <調味料>こしょう コールスロードレッシング：植物油脂・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・玉葱エキス フレンチドレッシング：ぶどう糖果糖液糖・植物油脂（大豆）・醸造酢・食塩・玉葱・卵黄
25 (木)	赤飯 牛乳 ①お花見汁 ②いかメンチカツ ③大根と枝豆のサラダ ④お祝いいちごクレープ	赤飯：金時豆・砂糖・水飴・黒ごま・コンタミ（乳・卵・大豆） ①人参・大根・豆腐（大豆）・花型人参 コンタミ（やまいも・りんご） <調味料>昆布・食塩・醤油（小麦・大豆） 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料（小麦・鯖・大豆） めんつゆ：醤油（小麦・大豆）・昆布・鰹節・とうもろこし・馬鈴薯 ②いかメンチカツ：いか・キャベツ・人参・パン粉（小麦・大豆）・大豆たんぱく・ショウガ・砂糖・にんにく・醬 油（小麦・大豆）・食塩・パン粉（小麦・大豆）・大豆油脂・加工でん粉（大豆）・ドロマイト 米油（コンタ ミ：大豆） コンタミ（えび・卵・乳成分） ③大根・枝豆・ひじき <調味料>砂糖・醤油（小麦・大豆） 和風ドレスリング：植物油脂・玉葱・醤油（小麦・大豆）・醸造酢（りんご）・砂糖・りんご・ピーマン・にん にく・椎茸・ショウガ・調味料（鶏肉・豚肉） ごまドレスリング：植物油脂・砂糖・酢・醤油（小麦・大豆）・ごま・塩・卵黄 ④いちごクレープ：豆乳（大豆）・加工油脂・砂糖・麦芽糖・苺ピューレ・大豆油・米粉・水飴・いちご果汁・大豆 粉・レモン果汁・醤油（大豆）・乳化剤（大豆）・香料
26 (金)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②鶏肉の塩だれ焼き ③根菜の含め煮	①かぼちゃ・白菜・油揚げ（大豆） <調味料> 鰹節・鯖節・煮干・昆布・昆布エキス（コンタミ：小麦・えび・かに・いか・牛肉・鯖・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラ チン）・みそ（大豆・米） ②鶏肉 <調味料>酒 塩だれ：水飴・醤油（小麦・大豆）・食塩・植物油脂（ごま）・にんにく・香辛料・調味料・ゼラチン ③里芋・大根・人参・こんにゃく さつま揚げ：すけそうだら・澱粉・みりん・砂糖・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>みりん・酒・砂糖・醤油（小麦・大豆） 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
30 (火)	持参ご飯 牛乳 ①塩ちゃんこ汁 ②魚と野菜の和風ステー キ ③棒棒鶏サラダ	①人参・白菜・大根・豚肉・豆腐（大豆）・ごま <調味料>こしょう・食塩・でん粉・ごま油 中華だし：砂糖・ボークエキス（小麦・卵・豚肉・大豆）・玉葱粉末（小麦）・にんにく粉末（小麦）・鶏肉粉末 塩ちゃんこスープ素：醤油（小麦・大豆）・食塩・鶏がらだし（鶏肉）・昆布だし・砂糖・香味油・ごま油・か つおだし・こしょう・酵母エキス（大豆） 鶏ガラ：鶏肉・卵 ②魚と野菜のステーキ：たらすり身・人参・とうもろこし・枝豆・大豆油・でん粉・大豆たんぱく・食塩・魚介工 キス（鯖）・鶏スープ・砂糖・ショウガ・寒天・粉飴 醤油（小麦・大豆） ③もやし 鶏ササミ：鶏肉・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 棒棒鶏ドレスリング：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）