

令和7年7月1週～7月4週 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



こんげつ きゅうしょく もくひょう
今月の給食目標

しょくちゅうどく き つ
食中毒に気を付けよう
てあら
手洗いをきちんとしよう



かようび きんようび じさん
〈火曜日と金曜日は持参ごはん〉 ふりかけなどをかけずにもってきてください。給食には毎食牛乳がつきます。



月	火（持参ごはん）	水	木	金（持参ごはん）
6/30 こがた 小型バターパン わふう 和風スープパスタ スパゲティ・たまねぎ・えのき・ちんげんさい・ベーコン・バター わかめのごまサラダ きゃべつ・きゅうり・だいこん・わかめ・ごまドレッシング うんしゅう 温州みかんゼリー みかんかじゅう	じさん 持参ごはん ごもく 五目中華スープ だいこん・にんじん・ちんげんさい・コーン・とうふ とりて 鶏照り焼きつくね串（1人2ヶ） とりこ・たまご・たまねぎ マーボーなす なす・にんじん・ぶたにく・★ズッキーニ	2 バターパン ベーコンのコンソメスープ ベーコン・★じゃがいも・ちんげんさい・にんじん・たまねぎ デミソースオムレツ たまご・デミソース・★ズッキーニ トマトサラダ ハム・きゃべつ・とまと・えだまめ・とまとドレッシング	3 ～七夕献立～ いたく ★委託ちらずし たなはたじろ 七夕汁 にんじん・おくら・はくさい・ななねぎ・えのき・そうめん おろしハンバーグ ハンバーグ（とりこ・たまねぎ・だいす・ぶたにく・たまご）・おろししょうゆドレッシング もやしとコーンのサラダ もやし・きゅうり・コーン・こくみんふうドレッシング たなはた 七夕ゼリー（パイン） パイナップルかじゅう	4 じさん 持参ごはん みそ汁 きゃべつ・あぶらあげ・たまねぎ さばみぞれ煮 さば・だいこん ちくぜん 筑前煮 とりこ・いんげん・だいこん・にんじん・ごぼう
7 こがた 小型バターパン ひ 冷やし中華・冷やし中華だれ らーめん きんし たまご 錦糸玉子 たまご つ やさい 付け野菜 ハム・もやし・にんじん・きゅうり・レタス・わかめ りんごジャム りんご	じさん 持参ごはん きゅうしょく 夏野菜カレー とりこ・★つくもだいす・★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・★ズッキーニ・スキムミルク・バター やさい 野菜とチーズのサラダ レタス・きゃべつ・きゅうり・えだまめ・チーズ・セサレードレッシング ミニトマト（1人2ヶ） ★とまと	9 バターパン ジュリエンスープ たまねぎ・にんじん・きゃべつ・★ズッキーニ・ベーコン チキンのチーズ焼き とりこ・チーズ・あかピーマン シャキシャキサラダ だいこん・きゅうり・コーン・フレンチドレッシング	10 いたく ★委託ごはん とんじろ 豚汁 ぶたにく・★じゃがいも・にんじん・だいこん・たまねぎ・ななねぎ・ごぼう・つきこん アジフライソースがけ あじ・ちゅうのうソース やさい 野菜のごま和え もやし・こまつな・にんじん・ごま	11 じさん 持参ごはん しお 塩ちゃんこ汁 ぶたにく・とうふ・にんじん・はくさい とりこ 鶏肉の生姜焼き とりこ だいこん 大根のみそマヨ和え だいこん・きゃべつ・マヨネーズ
14 こがた 小型バターパン けんちんうどん うどん・あぶらあげ・だいこん・にんじん・ごぼう・はくさい・とうふ とりこ 鶏肉2色巻（1人2ヶ） とりこ・いんげん・にんじん はくとう 白桃シロップ漬 はくとう・さとう	15 じさん 持参ごはん きーマカレー ぶたにく・とりこ・にんじん・たまねぎ・★ズッキーニ・こなチーズ・ヨーグルト 豆まめサラダ いんげんまめ・だいす・えだまめ・きゃべつ・きゅうり・ひじき・たまねぎドレッシング コーヒーマイルメーク	16 バターパン たまご 卵とトマトのスープ たまご・とまと・たまねぎ・はくさい・にんじん・アルファベットマカロニ たらふく たらふくムニエル たら・ムニエル かんきつサラダ きゃべつ・きゅうり・だいこん・イタリアンドレッシング	17 いたく ★委託ごはん すいぎょう 水餃子のみそスープ すいぎょうざ（きゃべつ・ぶたにく・とりこ・ねぎ）・にんじん・たまねぎ・もやし しおや さばの塩焼き さば ごぼうサラダ ごぼうサラダ・きゃべつ・にんじん・マヨネーズ	18 じさん 持参ごはん とり 鶏ごぼう汁 とりこ・はくさい・ごぼう たま 玉ねぎコロケ たまねぎ・にんじん・ツナ・ばんこ・マヨネーズ に じゃがいものみそ煮 ぶたにく・★じゃがいも・にんじん・たまねぎ・コーン
うみ ひ 海の日 21 	22 じさん 持参ごはん とうふ 豆腐とニラの中華スープ とうふ・コーン・にら・たまねぎ あお ささみの青のりしょうゆ焼き とりこ・あおのり ちゅうか 中華春雨炒め ちゅうかはるさめいた にんじん・たまねぎ・★ズッキーニ・とりこ・ぶたにく・たけのこ・しいたけ・はるさめ わっさむちゅう ※レモンのカスタードタルト こむぎこ・マーガリン・さとう・たまご・カスタードクリーム・れんにゅう・レモンジャム	23 せわ 背割りバターパン ABCスープ とりこ・たまねぎ・はくさい・にんじん・アルファベットマカロニ て 照り焼きチキン とりこ きりぼしだいこん 切干大根のサラダ きゃべつ・きりぼしだいこん・きゅうり・マヨネーズ・ごま レモンのカスタードタルト こむぎこ・マーガリン・さとう・たまご・カスタードクリーム・れんにゅう・レモンジャム	〈7月10日はJA口座振替日です〉 給食費をJA口座振替で納入される方は 通帳残高をご確認ください。	
1食あたりの予定平均摂取量		小学生（中学年） エネルギー 613kcal たんぱく質 25.1g 脂質 21.6g 食塩相当量 2.8g 中学生 エネルギー 811kcal たんぱく質 31.1g 脂質 25.7g 食塩相当量 3.7g		

こんだてはいてひょう おも しょうがいりょう きさい
献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。
こんだて よこく へんこう ばあい
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。
しべつし わっさむちゅう しょうがい じろし
土別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

土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7年度 B コース 7月1週 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・かに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）
6/30 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①和風スープパスタ ②わかめのごまサラダ ③温州みかんゼリー	①スパゲティ・玉葱・えのき・チンゲン菜 ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・バター(乳)・白ワイン・にんにく・食塩・こしょう・オリーブオイル・米油 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 ベーコン：豚肉・水あめ・食塩・大豆たん白 コンタミ(卵・乳・小麦・牛肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご) コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②キャベツ・きゅうり・大根・わかめ ＜調味料＞こしょう 胡麻クリーミードレッシング：糖類・醸造酢・食用植物油脂・醤油(大豆・小麦)・いりごま・食塩・食物繊維・ねりごま・卵黄・発酵調味料・香料 ③温州みかんゼリー：みかん果汁・ぶどう糖・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・果糖 コンタミ：小麦・卵・乳成分
1 (火)	持参ご飯 牛乳 ①五目中華スープ ②鶏照り焼きつくね串 ③マーボーなす	①大根・人参・チンゲン菜・コーン・豆腐(大豆) ＜調味料＞酒・ショウガ・食塩・こしょう・澱粉 がらフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 中華だし：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料（一部に小麦・卵・大豆を含む） チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味油(動物油脂・野菜)・食塩・鰹エキス ②国産鶏の照焼つくね串：鶏肉・大豆たんぱく・パン粉(小麦・乳・大豆)・卵白・玉葱・砂糖・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・香辛料・澱粉・揚げ油(菜種)・たれ：醤油(小麦・大豆)・砂糖・酒・香辛料(小麦) ③なす・人参・豚肉・ズッキーニ・ショウガ・にんにく ＜調味料＞砂糖・醤油(小麦・大豆)・ごま油・酒・赤みそ(大豆・米)・みりん・澱粉・米油 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ(大豆)・酸味料 甜麺醤：砂糖・みそ(大豆)・植物油脂(落花生油・大豆油・ごま油)・醤油(小麦)・大麦粉・落花生ペースト・食塩・オイスターソース・酸味料
2 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ベーコンのコンソメスープ ②デミソースオムレツ ③トマトサラダ	①じゃが芋・チンゲン菜・人参・玉葱 ベーコン：豚肉・水あめ・食塩・大豆たん白 コンタミ(卵・乳・小麦・牛肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご) ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・米油・食塩・こしょう がらフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんぱく分解物 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②オムレツ：鶏卵・砂糖・醸造酢・食塩・菜種油・大豆油・澱粉・ズッキーニ ＜調味料＞酒・こしょう・砂糖・オリーブオイル 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・砂糖・食塩・ゼラチン・ショウガ・玉葱・にんにく・調味油(豚肉・牛肉・小麦・醤油(小麦・大豆)・鶏肉)・香辛料・野菜エキス・香味油(醤油(小麦・大豆)・豚エキス・玉葱・酵母エキス(醤油(小麦・大豆)・豚脂)・生エキス(鶏肉・豚脂・醤油(小麦・大豆)) ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③キャベツ・トマト・枝豆(大豆) ＜調味料＞こしょう ハム：豚肉・澱粉・食塩・砂糖・こしょう コンタミ：卵・乳成分・小麦・牛肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご トマトドレッシング：食用植物油脂・砂糖類・醸造酢・トマトペースト・玉葱酢漬・乾燥玉葱・食塩・醤油(小麦・大豆)・にんにく・酵母エキス（一部に小麦・大豆・りんごを含む）
3 (木)	委託ちらしずし 牛乳 ①七夕汁 ②おろしハンバーグ ③もやしとコーンのサラダ ④パインゼリー	ちらし寿司の素：砂糖・人参・醸造酢(小麦)・れんこん・筍・食塩・醤油(小麦・大豆)・かんぴょう・干椎茸・醸造調味料・みりん・たん白加水分解物・昆布エキス ①人参・おくら・白菜・長葱・えのき・そうめん：小麦 コンタミ：そば・山芋 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料(小麦・鯖・大豆) ②ハンバーグ：鶏肉・玉葱・大豆たん白・パン粉(乳・小麦・大豆)・生脂・醤油(小麦・大豆)・砂糖・大豆油・豚肉・牛肉エキス・食塩・ウスターソース(りんご・大豆)・発酵調味料・香辛料・酵母エキス・大豆たん白・卵白・澱粉・ココア おろししょうゆドレッシング：醤油(大豆・小麦)・生醤油(大豆・小麦)・大根(酢)・ぶどう糖・果糖液糖・醸造酢・食塩・鰹節エキス・昆布エキス・椎茸エキス・ゆず果汁・澱粉 ③もやし・きゅうり・コーン ＜調味料＞こくみ風ドレッシング：砂糖・醤油・玉葱酢漬・醸造酢・乾燥玉葱・食塩・人参ピューレ・豚エキス・鶏エキス・セロリ・ガーリックペースト・酵母エキスパウダー・乾燥ピーマン・粉末醤油・香辛料・増粘剤(澱粉)・（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む） ④パインゼリー：グラニュー糖・粉飴・パイナップル果汁・グル化剤・増粘剤(澱粉)・香料・酸味料
4 (金)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②さばみぞれ煮 ③筑前煮	①キャベツ・油揚げ(大豆)・玉葱 ＜調味料＞鰹節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②さばみぞれ煮：鯖・大根・醤油(小麦・大豆)・発酵調味料・砂糖・澱粉・醸造酢・魚エキス(鯖)・昆布 コンタミ：乳 ③鶏肉・いんげん・大根・人参・ごぼう ＜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：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 鰹だしリッキー：食塩・鰹節・煮干・鰹節・砂糖・昆布エキス

Bコース 7月2週 詳細献立表

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）
7 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①冷やし中華 ②錦糸玉子 ③付け野菜 ④りんごジャム	①ラーメン・冷やし中華スープ：醤油(小麦・大豆)・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ごま油・菜種油・酵母エキス(りんご) ②錦糸たまご：鶏卵・食用植物油脂・砂糖・醸造酢・発酵調味料・食塩・澱粉 ③もやし・人参・きゅうり・レタス・わかめ ハム：豚肉・澱粉・食塩・砂糖・こしょう コンタミ：卵・乳成分・小麦・生肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご ④りんごジャム：糖類・りんご・ペクチン・酸味料 コンタミ：小麦・乳・落花生・オレンジ・ごま・大豆・バナナ・桃
8 (火)	持参ご飯 牛乳 ①夏野菜カレー ②野菜とチーズのサラダ ③ミニトマト	①鶏肉・つくも大豆・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ <調味料>脱脂粉乳・バター(乳)・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・豚脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱・脱脂粉乳・トマト粉末・チーズ(乳)・乳Ca・バナナ・醤油(大豆・小麦)・はちみつ・粉乳小麦粉・小麦発酵調味料・ソース(大豆・小麦)・脱脂大豆・ココア・バター(乳)・昆布・りんご・にんにく粉末(大豆)・豚エキス(小麦・大豆)・トマト調味料(小麦粉)・乳化剤(大豆) 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②レタス・キャベツ・きゅうり・枝豆(大豆)・キュービックチーズ(乳) <調味料>こしょう セパレートドレッシング：食用植物油脂(大豆)・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食塩・鶏エキス・増粘剤・香辛料 ③ミニトマト
9 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ジュリエンスープ ②チキンのチーズ焼き ③シャキシャキサラダ	①玉葱・人参・キャベツ・ズッキーニ ベーコン：豚肉・水あめ・食塩・大豆たん白 コンタミ(卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご) <調味料>米油・醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②チキンのオープン焼きチーズ：鶏肉・植物油脂・パン粉(小麦)・チーズ(乳)・砂糖・大豆たん白・醤油(小麦・大豆)・食塩・乳たん白・酵母エキス・赤ピーマン・パセリ・香辛料・塩麴・乳化剤・重曹・澱粉・香料(乳・大豆) ③大根・きゅうり・コーン <調味料>こしょう フレンチドレッシング：食用植物油脂(大豆)・醸造酢(小麦)・砂糖・食塩・卵・増粘剤(澱粉)・香辛料・ゼラチン 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・醸造酢・りんご・酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱エキス
10 (木)	委託ご飯 牛乳 ①豚汁 ②アジフライソースがけ ③野菜のごま和え	①豚肉・じゃが芋・人参・大根・玉葱・長葱・ごぼう・つきこん <調味料>酒・ショウガ・鰹節・鰯節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒粕 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン ②あじ開きフライ：鰯・パン粉(小麦)・小麦粉・食塩 コンタミ：えび・卵・乳成分 米油 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③もやし・小松菜・人参・ごま <調味料>砂糖・醤油(小麦・大豆) めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
11 (金)	持参ご飯 牛乳 ①塩ちゃんこ汁 ②鶏肉の生姜焼き ③大根のみそマヨ和え	①豚肉・豆腐(大豆)・人参・白菜 <調味料>ごま油・こしょう・食塩・澱粉 冷凍から十五分湯チキン：鶏骨(卵) 地鶏塩ちゃんこスープの素：醤油(小麦・大豆)・食塩・鶏エキス・昆布・砂糖・香味食用油・ごま油・鰹だし・こしょう・酵母エキス・乳化剤(大豆) 中華だし：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・大豆を含む) ②鶏肉 <調味料>酒・みりん・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・澱粉 ③大根・キャベツ <調味料>砂糖・みそ(大豆・米)・こしょう マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節

Bコース 7月3週 詳細献立表

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）
14 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①けんちんうどん ②鶏肉2色巻き ③白桃シロップ漬け	①うどん・油揚げ(大豆)・大根・人参・ごぼう・白菜・豆腐(大豆) <調味料>醤油(小麦・大豆)・昆布・酒・みりん・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみよこ：醤油(小麦・大豆)・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰹・発酵調味料・煮干・酵母エキス 昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒粕 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②チキン2色巻き：鶏肉・いんげん・人参・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩・植物油脂・増粘剤(澱粉) ③白桃シロップ漬け：白桃・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・クエン酸
15 (火)	持参ご飯 牛乳 ①キーマカレー ②豆まめサラダ ③コーヒーミルク	①豚肉・鶏肉・人参・玉葱・ズッキーニ・粉チーズ(乳)・ヨーグルト(乳) <調味料>ショウガ・白ワイン・砂糖・米油・こしょう カレー粉：ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌグリーク・チリペッパー・オールスパイス・香辛料 カレールウ：小麦粉・豚脂・砂糖・カレーパウダー・食塩・澱粉・香辛料・麦芽糖・玉葱(大豆)・酵母エキス・ 醤油(大豆・小麦)・トマトパウダー・昆布エキス・ぶどう糖・小麦発酵調味料・澱粉・乳化剤(大豆) トマトピューレ：トマトペースト コンタミ：小麦・卵・乳・生肉・ごま・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②枝豆(大豆)・キャベツ・きゅうり・ひじき・フローズンピーズ国産ミックス：大豆・インゲン豆 <調味料>醤油(小麦・大豆)・砂糖・こしょう 玉葱ドレッシング：醤油(小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・玉葱・食塩・増粘剤 野菜たっぷり和風ドレッシング：食用植物油脂・果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱・にんにく・ 赤ピーマン・椎茸・ショウガ・醸造酢・発酵調味料・食塩・食物繊維・たん白加水分解物(豚肉・鶏肉)・酵母エ キス・りんご・増粘剤 ③コーヒーミルク：果糖ぶどう糖液糖・砂糖・インスタントコーヒー・食塩・乳酸Ca・香料
16 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①卵とトマトのスープ ②たらふくニエール ③かんきつサラダ	①液卵・トマト・玉葱・コーン・白菜 <調味料>醤油(小麦・大豆)・ごま油・澱粉・食塩・こしょう ショウガDX：食塩・畜肉エキス・野菜エキス・食用油脂(動物油脂・植物油脂)・砂糖・乳糖・小麦粉・香辛 料(アミノ酸等)・(一部に小麦・乳成分・生肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 中華だし：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・大豆を 含む) ②たら <調味料>酒・醤油(小麦・大豆) ムニエルミックス：パン粉・食塩・人参・醤油・玉葱・パセリ・乳加工品・こしょう・みそ・赤ピーマン・にんに く(一部に小麦・大豆・乳成分を含む) コンタミ：卵 ③キャベツ・きゅうり・大根 <調味料>こしょう 野菜いっぱいドレッシングイタリアン：植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造 酢(りんご)・食塩・ソテーオニオン・醤油(小麦・大豆)・酵母エキス・香辛料・たん白加水分解物(小麦・大 豆・鶏肉・豚肉)・オリーブ・鶏エキスパウダー・酒粕・香料 かんきつドレッシング：醸造酢・植物油脂・砂糖・水飴・食塩・玉葱・発酵調味料・たん白加水分解物・みかん 果皮・酵母エキス・みかん果汁・魚醤・赤ピーマン・昆布エキス・梅肉・ゆず皮
17 (木)	委託ご飯 牛乳 ①水餃子のみそスープ ②さばの塩焼き ③ごぼうサラダ	①人参・玉葱・もやし 水餃子：キャベツ・豚肉・鶏肉・豚脂・葱・ショウガ・植物油脂(ごま)・みりん・酒・小麦粉・ミックス粉・大豆 たん白・大豆粉・醤油(小麦・大豆)・食塩・砂糖・豚エキス・香辛料・澱粉 コンタミ：えび・かに・卵・乳成分 <調味料>ショウガ・にんにく・醤油(小麦・大豆)・赤みそ(大豆・米) チキンガラスープ：鶏骨・鶏肉スープ・鶏エキス・酵母エキス・調味料 ②鯖・食塩 ③キャベツ・人参 ごぼうサラダ：ごぼう・ドレッシング(植物油脂・鶏卵・醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩)・砂糖・醬 油(小麦・大豆)・食用植物油脂(ごま・大豆)・鰹エキス・トマトケチャップ・醸造酢・卵白粉末・食塩・乳た ん白・唐辛子・調味料・香辛料(大豆) <調味料> マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖
18 (金)	持参ご飯 牛乳 ①鶏ごぼう汁 ②玉ねぎコロッケ ③じゃがいものみそ煮	①鶏肉・白菜・ごぼう <調味料>食塩・醤油(小麦・大豆)・昆布・酒・みりん めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみよこ：醤油(小麦・大豆)・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰹・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布 昆布エキス：水飴・食塩・昆布・酒粕 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②たまごコ：玉葱・人参・鰹油漬(大豆)・パン粉(小麦)・砂糖・マヨネーズ(大豆・卵・小麦)・マーガリン (乳)・酒・豚脂・食塩・香辛料・澱粉・植物油脂・小麦粉・コーンフラワー・脱脂大豆粉末・乳化剤(大豆)・増 粘多糖類・酸味料・香辛料・香料 米油 ③豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・コーン <調味料>赤みそ(米・大豆)・醤油(小麦・大豆)・みりん・砂糖・米油

Bコース 7月4週 詳細献立表

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）
22 (火)	持参ご飯 牛乳 ①豆腐とニラの中華スープ ②ささみの青のりしょうゆ焼き ③中華春雨炒め ※〈和寒町のみ〉 ※④レモンのカスタードタルト	①豆腐（<u>大豆</u>）・コーン・にら・玉葱 ＜調味料＞醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・<u>ごま油</u>・澱粉・塩・こしょう 中華だし：食塩・<u>豚エキス</u>・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料（一部に<u>小麦</u>・<u>卵</u>・<u>大豆</u>を含む） ②鶏肉 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・砂糖・みりん・酒・澱粉・青のり ③鶏肉・豚肉・人参・玉葱・ズッキーニ・細竹・椎茸・春雨 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・砂糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・<u>ごま油</u>・みりん・酒・みそ（<u>大豆</u>・米）・米油 甜麺醤：砂糖・みそ（<u>大豆</u>）・植物油脂（<u>落花生油</u>・<u>大豆油</u>・<u>ごま油</u>）・醤油（<u>小麦</u>）・大麦粉・<u>落花生</u>ペースト・食塩・オイスターソース・酸味料 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ（<u>大豆</u>） 中華だし：食塩・<u>豚エキス</u>・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料（一部に<u>小麦</u>・<u>卵</u>・<u>大豆</u>を含む） ※〈和寒町のみ〉 ※④瀬戸内産レモンのカスタードタルト：小麦粉・マーガリン・砂糖・鶏卵・食塩・貝Ca・カスタードクリーム（発酵乳・加糖卵黄・植物油脂・麦芽糖・水飴・砂糖・ぶどう糖・その他）・加糖練乳・増粘剤（澱粉）・レモンシロップ（水飴・砂糖・レモン果汁・小麦粉）
23 (水)	背割りバターパン（<u>小麦</u>・<u>卵</u>） 牛乳 ①ABC スープ ②照り焼きチキン ③切干大根のサラダ ④レモンのカスタードタルト	①鶏肉・玉葱・白菜・人参・アルファベットマカロニ（<u>小麦</u>） ＜調味料＞醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・米油・食塩・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・パーム油・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・玉葱・乳たん白・香辛料（<u>小麦</u>）・澱粉 ②照り焼きチキン切り落とし：鶏肉・砂糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・みりん・植物油脂・水飴・食塩・醸造酢・ぶどう糖・香辛料・ショウガ・脱脂粉乳・卵白・澱粉・増粘剤（澱粉） ③キャベツ・切干大根・きゅうり ＜調味料＞醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・<u>ごま</u> マヨネーズ：植物油脂（<u>大豆</u>）・卵黄・酢（<u>小麦</u>）・食塩・砂糖 ④瀬戸内産レモンのカスタードタルト：小麦粉・マーガリン・砂糖・鶏卵・食塩・貝Ca・カスタードクリーム（発酵乳・加糖卵黄・植物油脂・麦芽糖・水飴・砂糖・ぶどう糖・その他）・加糖練乳・増粘剤（澱粉）・レモンシロップ（水飴・砂糖・レモン果汁・小麦粉）