

令和7年8月4週～9月1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 きゅうしよく もくひょう なつ しよくじ かんが
今月の給食目標 夏の食事について考えよう



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。



げつ 月		か じさん 火（持参ごはん）		すい 水		もく 木		きん じさん 金（持参ごはん）		
給食費の支払い方法を「児童手当からの引き落とし」にしている方は8月8日（金）の手当から徴収します。 				20		21		22		
		バターパン ポトフ ベーコン・★じゃがいも・きやべつ・にんじん・たまねぎ たらのバジルチーズ焼き たら・チーズ・バジルスライス えだまめ 枝豆とツナのサラダ だいこん・にんじん・きゅうり・えだまめ・ツナ・とまとドレッシング		★委託ごはん みそワタンスープ ワタンスープのかわ・ぶたにく・にんじん・はくさい・にら ハムカツソースがけ ハムカツ（とりにく・ぶたにく）・ちゅうのうりソース 厚揚げのカレー炒め あつあげ・ぶたにく・たまねぎ・にんじん・きやべつ・★ズッキーニ・★はちみつ・カレー		持参ごはん ハヤシスープ ぶたにく・★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・しめじ・★ズッキーニ・とまとみずに・バター 鶏のから揚げ（小2ヶ：中3ヶ） とりにく かんきつサラダ きやべつ・きゅうり・だいこん・イタリアンドレッシング				
こがた 小型バターパン 豚骨野菜ラーメン らーめん・ぶたにく・はくさい・たまねぎ・にんじん・もやし・つと チーズかまぼこ ぎょくに（すけそうだら）・チーズ チョレギサラダ だいこん・きゅうり・レタス・チョレギドレッシング・のり		25	～ふるさと給食③～ じさん 持参ごはん かきたまスープ たまご・とうふ・えのき・たまねぎ・★とうもろこし しべつ 土別パプリカのチンジャオロース ぶたにく・★パプリカ・たけのこ・にんじん・たまねぎ・★ズッキーニ わさわ 和寒メロン ★メロン 	26	こくとう 黒糖パン ラビオリスープ ラビオリ・たまねぎ・はくさい・とまとみずにら とりにく 鶏肉のコーンフレーク焼き とりにく・マヨネーズ・コーンフレーク・はんこ ベーコンサラダ ベーコン・きやべつ・きゅうり・レタス・クルトン・シーザードレッシング	27	いたく ★委託ごはん ごもくじる 五目汁 ごぼう・あぶらあげ・にんじん・とりにく・だいこん あじてん いか味天ぷらしょうゆかけ いか・てんぷらご・しょうゆ あ おかかマヨ和え ブロッコリー・きゅうり・もやし・コーン・かつおぶし・マヨネーズ	28	じさん 持参ごはん ごま風味みそ汁 にんじん・だいこん・たまねぎ・つきこん・ごま に さんまのおかか煮 さんま・かつおぶし こまつな 小松菜の煮びたし こまつな・あぶらあげ・もやし・にんじん・ひじき	29
こがた 小型バターパン きつねうどん うどん・たまねぎ・はくさい・とりにく・にんじん あ きつね揚げ あぶらあげ だいこん わふう 大根の和風サラダ だいこん・きゅうり・おろししょうゆドレッシング		9/1	じさん 持参ごはん ポークカレー ぶたにく・★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・スキムミルク・バター なし し さん 梨（みよし市産）  カップヨーグルト	9/2	バーガーパン ホイールパスタスープ コーン・はくさい・たまねぎ・ホイールマカロニ しょう ちゅう ヤンニョムチキン（小2ヶ：中3ヶ） とりにく・ごま・マヨネーズ・グチャップ コールスローサラダ だいこん・きやべつ・きゅうり・レタス・コールスロドレッシング スライスチーズ	9/3	いたく ★委託ごはん 豆腐チゲ ごとう ぶたにく・とうふ・はくさい・だいこん・にら・キムチ（はくさい・たまねぎ・ごま・だいこん・にんじん・こんぶ・にら・りんご） とりにく て や 鶏肉のごま照り焼き とりにく・ごま パンサンサー もやし・にんじん・きゅうり	9/4	じさん 持参ごはん しる どさんこみそ汁 ★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ぶたにく・コーン・バター や ひとり たこ焼き（1人2ヶ） きやべつ・ねぎ・たこ・たまご・ごまご・べにしょうが ぶたにく 豚肉のオイスターソース炒め ぶたにく・にんじん・たまねぎ・ピーマン	9/5
1食あたりの予定平均摂取量		小学生（中学年） 中学生		エネルギー 608kcal たんぱく質 26.8g 脂質 21.8g 食塩相当量 3.0g エネルギー 805kcal たんぱく質 33.5g 脂質 25.7g 食塩相当量 3.9g						

とんだてはいひよう おむ しよくざいりよう 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。 土別市学校給食センター 23-4195
 こんだて ぷこく へんごう 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。 こんだてはいひよう かくこう じようきよう だんしか かいふ
 献立予定表は各校の状況により電子化または紙での配布となります。
 しべつし わっさむちよう しよくざい じるし
 土別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

保護者の方へお願い〈持参ご飯の取り扱いについて〉



日頃から学校給食へのご理解とご協力をいただきありがとうございます。
 気温や湿度が高い時期は特に食中毒が起こりやすくなります。食中毒発生防止のため、持参ご飯の取り扱いについても各家庭のご協力をお願いいたします。

★朝炊いたご飯ですか？

★清潔な手で作業していますか？



★きれいに洗って乾燥させた容器に入れていませんか？

★粗熱をとってからフタをしていますか？



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

8月4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）
20 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ポトフ ②たらのパジルチーズ焼き ③枝豆とツナのサラダ	①じゃが芋・キャベツ・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・たんばく分解物 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たら・シュレッドミックスチーズ：ナチュラルチーズ（乳） <調味料>白ワイン バジル焼オイルソース：植物油脂・食塩・ガーリックパウダー・マスタードシード・畜肉エキス・香味油・バジル・パセリ・レッドベル・たん白分解物・ローズマリー・セージ・オレガノ・タイム・ナツメグ・こしょう・ 乳化剤・香辛料抽出物・香料・一部に小麦・乳成分・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む ③大根・人参・きゅうり・枝豆（大豆） ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 <調味料>こしょう 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）
21 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みそワントンスープ ②ハムカツソースがけ ③厚揚げのカレー炒め	①豚肉・人参・白菜・にら ワントンの皮：小麦粉・麦たんぱく（小麦）・玉葱粉末・食塩 <調味料>ショウガ・にんにく・醤油（小麦・大豆）・赤みそ（大豆・米） チキンガルスープ：鶏骨・鶏肉スープ・鶏エキス・酵母エキス・調味料 ②ハムカツ：チョップドハム（鶏肉・豚肉・食塩・香辛料・植物油脂）・パン粉・澱粉・くん液・香料・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 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厚揚げ（大豆）・豚肉・玉葱・人参・キャベツ・ズッキーニ <調味料>酒・醤油（小麦・大豆）・にんにく・米油・はちみつ・カレー粉 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 カレールゥ：小麦粉・鶏脂・砂糖・食塩・カレーパウダー・澱粉・玉葱粉（大豆）・脱脂粉乳・トマト粉・チーズ（乳）・乳カルシウム・バナナ・醤油（小麦・大豆）・はちみつ・粉乳小麦粉ルウ・小麦発酵調味料・粉末ソース（大豆・小麦）・脱脂大豆・ココア・バター（乳）・昆布エキス・リンゴペースト・にんにく・酵母エキス・豚エキス（小麦・大豆）・ブラウンルウ（小麦）トマト調味料・香辛料
22 (金)	持参ご飯 牛乳 ①ハヤシスープ ②からあげ ③かんきつサラダ	①豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・ズッキーニ・トマト水煮 <調味料>ショウガ・にんにく・醤油（小麦・大豆）・バター（乳）・米油・こしょう・砂糖・ロリエ粉 ハヤシフレーク：小麦粉・加工油脂・砂糖・ブドウ糖・食塩・トマトペースト・コーンスターチ・玉葱粉末・香辛料 ハヤシルウソフト：小麦粉・パーム油・砂糖・食塩・トマトペースト・トマトケチャップ・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・酸味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 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 ②唐揚げ：鶏肉・醤油（小麦・大豆）・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・小麦粉・コーングリッツ・澱粉・大豆たんばく・香辛料・食塩・菜種油・とうもろこし油 コンタミ：卵・乳 ③キャベツ・きゅうり・大根 <調味料>こしょう イタリアンドレッシング：植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・糖類（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・酒精・香料 かんきつドレッシング：醸造酢・食用植物油脂・食塩・玉葱・発酵調味料・たんばく加水分解物・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・香料

Bコース 8月5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）
25 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①豚骨野菜ラーメン ②チーズかまぼこ ③チョレギサラダ	①ラーメン・豚肉・白菜・玉葱・人参・もやし つと：魚肉(すけとうだら)・澱粉・食塩・調味料(大豆・豚肉・生肉) <調味料>ショウガ・にんにく・米油 ラーメンスープ屋台の白湯：畜肉エキス・たん白加水分解物・動物油脂・食塩・豚骨肉・砂糖・野菜ペースト・ ごま・魚介エキス・香辛料・澱粉・香辛料抽出物 一部にごま・鮭・大豆・豚肉を含む チンタンスープ：豚肉鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル(動物油脂・野菜)・食塩・ 鰹エキス ②チーズかまぼこ：魚肉(すけとうだら)・チーズ(乳)・澱粉・みりん・食塩・酒・砂糖・調味料(大豆・豚肉・ 生肉) 材料の一部に小麦を含む ③大根・きゅうり・レタス・のり <調味料>こしょう チョレギドレッシング：植物油(ごま・大豆)・砂糖・醸造酢・食塩・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
26 (火)	持参ご飯 牛乳 ①かきたまスープ ②土別パプリカのチンジ ャオロース ③和寒メロン	①液卵・豆腐(大豆)・えのき・玉葱・とうもろこし <調味料>酒・ショウガ・澱粉・醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう チンタンスープ：豚肉鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル(動物油脂・野菜)・食塩・ 鰹エキス 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豚肉・パプリカ・筍・玉葱・人参・ズッキーニ <調味料>ショウガ・にんにく・醤油(小麦・大豆)・酒・みりん・澱粉・ごま油・米油 オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・醤油(小麦・大豆)・ 米発酵調味液・小麦発酵調味液 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) ③メロン
27 (水)	黒糖パン(小麦・卵・乳・黒糖) 牛乳 ①ラビオリスープ ②鶏肉のコーンフレーク 焼き ③ベーコンサラダ	①玉葱・白菜・トマト水煮 ラビオリ：小麦粉・食塩・鶏肉・玉葱・パン粉(小麦)・植物性たん白(大豆)・豚肉・豚脂・酵母エキス(小 麦・大豆)・豚エキス・食塩・砂糖・香辛料・調味料製剤(小麦・大豆) <調味料>砂糖・ロリエ粉・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 トマトスーフルゥ：デキストリン・トマトパウダー・小麦粉・パーム油・食塩・砂糖・トマトペースト・玉葱・ にんにく・ミックススパイス・粉末ワイン・酵母エキス・米酢 がらフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②鶏肉・パン粉：小麦粉・ぶどう糖・イースト・植物性ショートニング・食塩 コンタミ：大豆 コーンフレーク：コーングリッツ・水飴・砂糖・食塩・モルトエキス・乳化剤 コンタミ：小麦・乳・大豆・ りんご <調味料>酒・醤油(小麦・大豆)・みりん マヨネーズ：植物油(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 ③キャベツ・きゅうり・レタス・クルトン：食パン(小麦)・植物油(大豆)・イーストフード 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>こしょう シーザードレッシング：植物油(大豆)・酢・砂糖・食塩・チーズ(乳)・卵黄・にんにく・香辛料・小麦たん白・乳 化剤(大豆)・香料・パプリカ色素 コールスロードレッシング：植物油(大豆)・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
28 (木)	委託ご飯 牛乳 ①五目汁 ②いか味天ぷらしょうゆ かけ ③おかかマヨ和え	①ごぼう・油揚げ(大豆)・人参・鶏肉・大根 <調味料>ショウガ・鰹節・鮭節・煮干・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩 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・鮭・大豆・鶏肉・ゼラチン めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油(小麦・大豆)・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布 ②いか味天ぷら：いか・天ぷらミックス(小麦)・めんつゆ(大豆・小麦・鮭)・植物油(大豆) 米油 醤油(小麦・大豆) ③ブロッコリー・きゅうり・もやし・コーン・鰹節 <調味料>醤油(小麦・大豆)・マヨネーズ：植物油(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖
29 (金)	持参ご飯 牛乳 ①ごま風味みそ汁 ②さんまのおかか煮 ③小松菜の煮びたし	①人参・大根・玉葱・つきこん <調味料>酒・鰹節・鮭節・煮干・昆布・みそ(大豆・米)・ごま 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・鮭・大豆・鶏肉・ゼラチン ②国産さんまのおかか煮：さんま・醤油(小麦・大豆)・砂糖・みりん・鰹節・昆布エキス・加工澱粉 ③小松菜・油揚げ(大豆)・もやし・人参 ひじき コンタミ：小麦・卵・乳・生肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・桃・山芋・りんご・ゼラチン <調味料>醤油(小麦・大豆)・みりん・酒 鰹だしリッキー：食塩・鰹節・煮干鰯・鮭節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス

Bコース 9月1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）
1 (月)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①きつねうどん ②きつね揚げ ③大根の和風サラダ	①うどん・玉葱・白菜・鶏肉・人参 <調味料>酒・みりん・醤油(小麦・大豆)・鰹節・鯖節・煮干・昆布・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・うるめ鰯・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味付油揚げ：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・澱粉 ③大根・きゅうり <調味料>こしょう 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
2 (火)	持参ご飯 生乳 ①ポークカレー ②梨 ③カップヨーグルト	①豚肉・じゃが芋・玉葱・人参 <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梨・食塩 ③ヨーグルト：乳製品・砂糖・乳カルシウム・寒天
3 (水)	バーガーパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①ホイールパスタスープ ②ヤンニョムチキン ③コールスローサラダ ④スライスチーズ	①コーン・白菜・玉葱・ホイールマカロニ(小麦) <調味料>醤油(小麦・大豆)・パセリ・食塩・こしょう 冷凍がら十五分湯チキン：鶏骨(卵) 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ごま 唐揚げ：鶏肉・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・小麦粉・コーングリッツ・でん粉・大豆たんぱく・香辛料・食塩・菜種油・とうもろこし油 コンタミ：卵・乳 <調味料>醤油(小麦・大豆)・酒・みりん・砂糖・にんにく・ショウガ・米油 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 コチュジャン：みそ(大豆)・砂糖・唐辛子・植物油(大豆油)・塩・米麴・パプリカ・酒精・調味料 マヨネーズ：植物油(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 ③大根・キャベツ・きゅうり・レタス <調味料>こしょう フレンチドレッシング：食用植物油(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・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 ④スライスチーズ：ナチュラルチーズ(乳)・乳カルシウム・乳化剤
4 (木)	委託ご飯 生乳 ①豆腐チゲ ②鶏肉のごま照り焼き ③バンサンスー	①豚肉・白菜・大根・にら・豆腐(大豆) キムチ：白菜・玉葱・ごま・大根・人参・昆布・ニラ・りんご・にんにく・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖・果糖)・醸造酢・唐辛子・食塩・鰹節エキス・たん白加水分解物・魚醤・昆布エキス・香料・パプリカ色素(一部に小麦・大豆・りんご・ゼラチン含む) <調味料>みそ(大豆・米)・酒 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若鶏のごま照り焼き：鶏肉・パン粉(小麦・大豆)・植物性たん白(大豆)・植物油・ごま・醤油(小麦・大豆)・砂糖・パン粉(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味料・鶏エキス(小麦・大豆)・食塩・がらスープ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま)・魚介エキス・酵母エキス(小麦・大豆)・醤油(小麦・大豆)・砂糖・発酵調味料・澱粉・重曹・香料(乳・大豆) ③もやし・人参・きゅうり <調味料>酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・ごま油
5 (金)	持参ご飯 生乳 ①どさんこみそ汁 ②たこ焼き ③豚肉のオイスターソース炒め	①豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・ショウガ・にんにく・酒・みそ(大豆・米)・バター(乳) ②まーるいたこ焼き：キャベツ・葱・小麦粉・たこ・全卵・植物油・揚げ玉(小麦)・還元水飴・乳等を主要原料とする食品・澱粉・紅生姜・風味調味料(乳)・食塩・醤油(小麦・大豆)・調味料(乳)・香料(乳) ③豚肉・人参・玉葱・ピーマン <調味料>米油・酒・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・砂糖・ごま油・澱粉 オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味液・小麦発酵調味液