

令和7年9月2週～9月5週 A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 もくひよう さいがいじ しょくじ かんが
今月の給食目標 災害時の食事について考えよう



げつようび もくようび じさん きゅうしよく まいしよくぎゅうにゅう
 〈月曜日と木曜日は持参ごはん〉 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（持参ごはん）		火		水		木（持参ごはん）		金	
8		9		10		11		12	
持参ごはん だご汁 すいとん・しいたけ・ごぼう・にんじん・だいこん		★委託ごはん 卵スープ たまご・とうふ・わかめ・たまねぎ		バターパン 野菜カレー（レトルト） たまねぎ・じゃがいも・にんじん		～ふるさと給食④～ 持参ごはん 土別野菜たっぷり中華飯 ぶたにく・★パプリカ・たまねぎ・きゃべつ・はくさい・たけのこ・しいたけ・ちんげんさい・つと・いか		小型バターパン トマトのスープパスタ スパゲティ・たまねぎ・にんじん・とりこ・とまとジュース・とまとみず・バター	
さばのみそ煮 さば		チキンみそカツ とりこ		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		すいか		グリーンサラダ きゃべつ・きゅうり・コールスロドレッシング	
切り干し大根の煮物 きりほしだいこん・にんじん・いんげん・あぶらあげ		ポテトサラダ じゃがいも・にんじん・たまねぎ・きゅうり・ドレッシング		スパゲティサラダ カットスパゲティ・きゃべつ・きゅうり・にんじん・チーズ・セバレットドレッシング		さつまいもチップス さつまいも・さとう		いちごジャム	
15		16		17		18		19	
敬老の日		★委託ごはん みぞれ汁 だいこん・しめじ・さつまいも		バターパン ガーリックスープ とりこ・だいこん・もやし・にんじん		持参ごはん みそ汁 とうふ・なめこ・だいこん		♪食育の日♪ 小型バターパン みそ野菜ラーメン らーめん・ぶたにく・つと・にんじん・もやし・はくさい	
		だし巻き玉子 たまご		かぼちゃグラタン きゅうにゅう・かぼちゃ・チーズ・マカロニ・たまねぎ・ベジメルソース		たらのカレーパン粉焼き たら・カレーばんこ・ばんこ		チキンナゲット（1人2ヶ） とりこ	
		すき煮 ぶたにく・やきとうふ・たまねぎ・はくさい・しらたき		コーンクリーミィサラダ きゃべつ・にんじん・コーン・コーンクリーミィドレッシング		ひじきのごまネーズ和え とりこ・きゃべつ・にんじん・ひじき・マヨネーズ・ごま		せん切りサラダ だいこん・きゃべつ・きゅうり・すりおろしオニオンドレッシング	
22		23		24		25		26	
持参ごはん みそ汁 ★じゃがいも・たまねぎ・あぶらあげ		秋分の日		バターパン クリームシチュー たまねぎ・にんじん・★じゃがいも・きゅうにゅう・バター		持参ごはん 春雨スープ はるさめ・わかめ・コーン		小型バターパン 京風うどん うどん・あぶらあげ・たまねぎ・ながねぎ・にんじん・はくさい・つと	
ほっけの塩焼き ほっけ				味つきメンチカツ たまねぎ・とりこ・きゅうにゅう・ばんこ		プルコギ ぶたにく・たまねぎ・にんじん・はくさい・ごま		うま塩サラダ きゅうり・だいこん・うましおドレッシング	
いかと大根の煮物 いか・だいこん・にんじん				大根のマヨポンサラダ だいこん・きゅうり・マヨネーズ・ごま		シークァーサーサラダ だいこん・きゃべつ・シークァーサードレッシング		ベビーチーズ	
29		30		10/1		10/2		10/3	
持参ごはん 卵とコーンのスープ たまご・コーン・たまねぎ		★委託ごはん お吸い物 にんじん・だいこん・はくさい		バターパン 白菜の豆乳スープ ペーコン・はくさい・たまねぎ・にんじん・★じゃがいも・とうにゅう		持参ごはん みそ汁 きゃべつ・あぶらあげ・たまねぎ		小型バターパン チリコンカンパスタ スパゲティ・ぶたにく・とりこ・だいす・★つくもだいす・たまねぎ・にんじん・とまとみず	
鶏レバー肉団子（1人2ヶ） とりこ・たまねぎ・れんこん・にんじん		厚揚げのみそマヨ焼き あつあげ・マヨネーズ		タンドリーチキン とりこ		ささみのしょうゆ焼き とりこ		パイザンヌサラダ ★じゃがいも・きゅうり・にんじん・パイザンヌドレッシング	
キムチ豆腐 ぶたにく・やきとうふ・はくさい・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）		肉じゃが ★じゃがいも・ぶたにく・たまねぎ・にんじん・しらたき		フルーツゼリー和え フルーツかん（みかん・パイナップル・りんご）・ゼリーかん（もも・なし・みかん）		もやしとコーンのサラダ もやし・きゅうり・コーン・くろすたまねぎドレッシング		ブルーベリージャム	
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 614kcal エネルギー 812kcal		たんぱく質 23.9g たんぱく質 29.9g		脂質 21.0g 脂質 24.4g	
								食塩相当量 3.1g 食塩相当量 3.9g	

こんだてでいひよう おも しょくざいりよう きさい すべ しょくざいりようしよくきいにだてひよう 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 よこく へんこう ばあい りようしよく こんだてでいひよう かくこう じようきよう でんしか かみ はいふ
 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。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 わさきもちよう しょくざい じろし
 土別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。



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 Aコース 9月2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）
8 (月)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①だご汁 ②さばのみそ煮 ③切り干し大根の煮物	①椎茸・ごぼう・人参・大根 道産小麦のすいとん： <u>小麦</u> ・澱粉 ＜調味料＞酒・鰹節・鯖節・煮干・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>いか</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ②国産さばのみそ煮： <u>鯖</u> ・みそ（ <u>大豆</u> ）・砂糖・発酵調味料・澱粉 コンタミ： <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> 成分 ③切干大根・人参・インゲン・油揚げ（ <u>大豆</u> ） ＜調味料＞米油・砂糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みりん めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 鰹だしリッキー：食塩・鰹節・煮干鰹・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
9 (火)	委託ご飯 <u>牛乳</u> ①卵スープ ②チキンみそカツ ③ポテトサラダ	①液卵・豆腐（ <u>大豆</u> ）・わかめ・玉葱 ＜調味料＞酒・ショウガ・澱粉・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・こしょう チンタンスープ： <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> エキス（ <u>豚骨</u> ・ <u>鶏骨</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚足</u> ・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・ <u>鰹</u> エキス 中華ベース：食塩・ <u>豚</u> エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・ <u>鶏肉</u> 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チキンみそカツ： <u>鶏肉</u> ・みそ（ <u>大豆</u> ）・食塩・たん白加水分解物（ <u>豚肉</u> ）・パン粉（ <u>小麦</u> ）・ <u>小麦</u> 粉・米粉・澱粉・ <u>大豆</u> たん白・香辛料・植物油脂（ <u>大豆</u> ）・米油 ③きゅうり ＜調味料＞食塩・こしょう ポテトサラダ：じゃが芋・ドレッシング（食用植物油脂（ <u>大豆</u> ）・ <u>卵黄</u> ・醸造酢（ <u>小麦</u> ）・食塩・ <u>乳</u> たん白・砂糖）・人参・玉葱・砂糖・マスタード（ <u>りんご</u> ）・食塩・調味料・酵素（ <u>大豆</u> ）ターメリック・香辛料・食品素材（ <u>鮭</u> ）
10 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①野菜カレー（レトルト） ②ハンバーグ ③スパゲティサラダ	①LLヒートレスカレー：玉葱・じゃが芋・人参・パーム油・砂糖・デキストリン・カレーパウダー・トマトペースト・食塩・ガーリックペースト・ローストココナッツペースト・酵母エキス・鰹節エキス・香辛料・澱粉 ②ハンバーグ： <u>鶏肉</u> ・玉葱・ <u>大豆</u> たん白・パン粉（ <u>乳</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・生脂・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・砂糖・ <u>大豆</u> 油・ <u>豚肉</u> ・生肉エキス・食塩・ウスターソース（ <u>りんご</u> ・ <u>大豆</u> ）・発酵調味料・香辛料・酵母エキス・ <u>大豆</u> たん白・ <u>卵</u> 白・澱粉・ココア ③スパゲティ（ <u>小麦</u> ）・キャベツ・きゅうり・人参 ダイスチーズ（ <u>乳</u> ） ＜調味料＞こしょう・セバレートドレッシング：食用植物油脂（ <u>大豆</u> ）・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食塩・ <u>鶏</u> エキス・増粘剤・香辛料
11 (木)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①土別野菜たっぷり中華飯 ②すいか ③さつまいもチップス	① <u>豚肉</u> ・パプリカ・玉葱・キャベツ・白菜・細竹・椎茸・チンゲン菜・ <u>いか</u> つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（ <u>大豆</u> ・ <u>豚肉</u> ・生肉） ＜調味料＞酒・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・にんにく・ショウガ・澱粉・米油・ごま油・酢・こしょう 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（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・米発酵調味液・ <u>小麦</u> 発酵調味液 中華ベース：食塩・ <u>豚</u> エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・ <u>鶏肉</u> 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すいか ③さつまいもチップス：さつまいも・砂糖・植物油脂
12 (金)	小型バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①トマトのスーパスタ ②グリーンサラダ ③いちごジャム	①スパゲティ・ <u>鶏肉</u> ・トマト水煮・玉葱・人参・トマトジュース ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・にんにく・砂糖・バター（ <u>乳</u> ）・食塩・こしょう・米油 コンソメ：乳糖・食塩・ <u>鶏肉</u> ・砂糖・ <u>鶏脂</u> ・パーム油・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・ <u>乳</u> たん白・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・ <u>りんご</u> ・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 デミグラスソース： <u>小麦</u> 粉・生脂 <u>豚脂</u> 混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ <u>ゼラチン</u> ・ショウガ・玉葱（ <u>大豆</u> ）・にんにく（ <u>大豆</u> ）・調味油（ <u>豚脂</u> ・生脂・ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ）・香辛料・野菜エキス・香味油（ <u>大豆</u> ・ <u>小麦</u> ）・ <u>豚</u> エキス・酵母エキス（ <u>大豆</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>豚脂</u> ）・生エキス（ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ） トマトスーブルゥ：デキストリン・トマト・ <u>小麦</u> 粉・パーム油・食塩・砂糖・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 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②キャベツ・きゅうり ＜調味料＞こしょう シーザードレッシング：植物油脂・酢・砂糖・食塩・チーズ（ <u>乳</u> ）・ <u>卵黄</u> ・にんにく・香辛料・ <u>小麦</u> たん白・乳化剤（ <u>大豆</u> ）・香料・パプリカ色素 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・ <u>りんご</u> 酢・食塩・レモン果汁・液全 <u>卵</u> ・玉葱エキス ③いちごジャム：砂糖・水飴・いちご・ペクチン・酸味料

Aコース 9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）
16 (火)	委託ご飯 <u>牛乳</u> ①みぞれ汁 ②だし巻き玉子 ③すき煮	①しめじ・さつまいも・大根おろし ＜調味料＞澱粉・酒・鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料（一部に <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> を含む） ②だし巻き玉子：鶏 <u>卵</u> ・鰹だし・還元水飴・砂糖・澱粉・酢（ <u>りんご</u> ）食塩・酵母エキス・植物油（ <u>大豆</u> ） ③豚肉・焼き豆腐（ <u>大豆</u> ）・玉葱・白菜・白滝 ＜調味料＞酒・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みりん・砂糖・米油 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 鰹の素リッキー：食塩・鰹エキス・鰹節・煮干鰯・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
17 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①ガーリックスープ ②かぼちゃグラタン ③コーンクリーミィサラダ	①鶏肉・大根・もやし・人参 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・こしょう・食塩・米油 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かぼちゃグラタン：牛乳・かぼちゃ・プロセスチーズ（ <u>乳</u> ）・マカロニ（ <u>小麦</u> ）・ベジタメルソースベース（ <u>小麦</u> 粉・植物油脂・バター（ <u>乳</u> ））・乳製品・玉葱・砂糖・食塩・酵母エキス・香辛料・乳化剤 ③キャベツ・人参・コーン ＜調味料＞こしょう コーンクリーミィドレッシング：植物油脂・酢・砂糖・食塩・スイートコーンパウダー・発酵調味料・玉葱・酵母エキス・ブルーネ・人参・レモン果汁・乳化剤・酸味料・香料
18 (木)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①みそ汁 ②たらのカレーパン粉焼き ③ひじきごまネーズ和え	①豆腐（ <u>大豆</u> ）・なめこ・大根・みそ（ <u>大豆</u> ・ <u>米</u> ）・赤みそ（ <u>大豆</u> ・ <u>米</u> ） ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・いか・鮭・鯖・ <u>大豆</u> ・鶏肉・ゼラチン ②たら・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： <u>大豆</u> カレーパン粉焼きミックス：パン粉・植物性たん白・食塩・カレー粉・にんにく・こしょう・乾燥人参・粉末チーズ・ウコン・乾燥ほうれん草・レッドベルペッパー・調味料・香料・パブリカ色素（一部に <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> 成分・ <u>大豆</u> を含む） ＜調味料＞酒 ③キャベツ・人参・鶏ササミ：鶏肉・澱粉・食塩・野菜エキス ひじき コンタミ：小麦・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ・牛肉・ <u>ごま</u> ・ <u>大豆</u> ・鶏肉・豚肉・桃・山芋・ <u>りんご</u> ・ゼラチン ＜調味料＞砂糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みりん・ <u>ごま</u> マヨネーズ：植物油脂（ <u>大豆</u> ）・ <u>卵</u> 黄・酢（ <u>小麦</u> ）・食塩・砂糖
19 (金)	小型バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①みそ野菜ラーメン ②チキンナゲット ③せん切りサラダ	①ラーメン・豚肉・白菜・人参・もやし つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（ <u>大豆</u> ・豚肉・牛肉） ＜調味料＞ショウガ・にんにく・米油 合わせ本仕込み味噌：味噌（ <u>大豆</u> ）・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・にんにく・砂糖・豚エキス（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> ・豚肉）・植物油脂（ <u>ごま</u> ）・食塩・異性化液糖・豚肉・豚脂・ <u>ごま</u> ・香辛料（ <u>小麦</u> ）にんにく・鶏パウダー・調味料（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・鶏肉） ②国産チキンナゲット：鶏肉・ <u>大豆</u> たん白・植物油脂（ <u>大豆</u> ）・澱粉・砂糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・酒・鶏エキス（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・鶏肉）・鰹エキス・魚醤・香辛料・澱粉・天ぷら粉（ <u>小麦</u> 粉・澱粉・食塩） ③大根・キャベツ・きゅうり ＜調味料＞こしょう すりおろしオニオンドレッシング：食用植物油脂（ <u>大豆</u> ）・玉葱酢漬け（ <u>りんご</u> ）・砂糖類・醤油（ <u>大豆</u> ・ <u>小麦</u> ）・ソテーガーリック（豚肉）・ <u>ごま</u> ・人参・酢・食塩・鶏エキス（乳成分・ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・香味食用油・玉葱

△コース 9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 (月)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①みそ汁 ②ほっけの塩焼き ③いかと大根の煮物	①じゃが芋・玉葱・油揚げ（ <u>大豆</u> ） ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・みそ（ <u>大豆</u> ・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>いか</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ②ほっけ・食塩 ③ <u>いか</u> ・大根・人参 ＜調味料＞砂糖・みりん・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・酒 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>いか</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> 鰹だしリッキー：食塩・鰹節・煮干鰹・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
24 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①クリームシチュー ②味つきメンチカツ ③大根のマヨポンサラダ	①人参・玉葱・じゃが芋・ <u>牛乳</u> ＜調味料＞バター（ <u>乳</u> ）米油・食塩・こしょう・パセリ ベシャメルルウ：小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クレーミングパウダー（ <u>乳</u> ）・食塩・ <u>鶏</u> エキス・香辛料・たん白加水分解物（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・香料 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱・にんにく・ホワイトペッパー 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焼き肉カルピ風メンチカツ：玉葱・鶏肉・牛肉・ <u>大豆</u> たん白・パン粉（ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>大豆</u> ）・澱粉・砂糖・コチジャン（ <u>大豆</u> ）・醤油（ <u>大豆</u> ・ <u>小麦</u> ）・豚脂・ <u>りんご</u> 果汁・食塩・植物油脂（ <u>ごま</u> ）・香辛料・乳化剤（ <u>大豆</u> ）コンタミ： <u>卵</u> 米油 ③大根・きゅうり・ <u>ごま</u> ＜調味料＞こしょう マヨネーズ：植物油脂（ <u>大豆</u> ）・ <u>卵黄</u> ・酢（ <u>小麦</u> ）・食塩・砂糖 ポン酢：醤油・醸造酢・糖類（砂糖・果糖ぶどう糖液糖）たん白加水分解物・ゆず果汁・食塩・発酵調味料・レモン果汁・しいたけエキス・削節（ <u>鰹</u> ・ <u>鯖</u> ）・昆布エキス・にぼし（一部に <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> を含む）
25 (木)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①春雨スープ ②プルコギ ③シークァーサーサラダ	①春雨・コーン・わかめ ＜調味料＞酒・ショウガ・食塩・こしょう チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス（ <u>豚骨</u> ・ <u>鶏骨</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚足</u> ・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・ <u>鰹</u> エキス 中華ベース：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 <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>大豆</u> を含む） ②豚肉・玉葱・人参・白菜・ <u>ごま</u> ＜調味料＞にんにく・ショウガ・醤油（ <u>大豆</u> ・ <u>小麦</u> ）・酒・砂糖・食塩・ <u>ごま</u> 油・米油 コチュジャン：みそ（ <u>大豆</u> ）・米みそ・砂糖・水飴・麦芽エキス・唐辛子・植物油脂（ <u>大豆</u> 油）・食塩・米麴・パブリカ・酒精・調味料・酵母エキスパウダー ③大根・キャベツ ＜調味料＞こしょう 琉球シークァーサードレッシング：醸造酢・糖類（砂糖・水飴）・発酵調味料・食塩・シークァーサー果汁・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みそ（ <u>大豆</u> ）・ホタテエキス・鰹エキス・酸味料・香料・
26 (金)	小型バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>乳</u> ） <u>牛乳</u> ①京風うどん ②うま塩サラダ ③ベビーチーズ	①うどん・油揚げ（ <u>大豆</u> ）・玉葱・長葱・人参・白菜 つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（ <u>大豆</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>生肉</u> ） ＜調味料＞ショウガ・昆布・鰹節・鯖節・煮干・醤油（ <u>大豆</u> ・ <u>小麦</u> ）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料（一部に <u>小麦</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> を含む） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ： <u>えび</u> ・ <u>かに</u> ・ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>いか</u> ・ <u>鮭</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ②きゅうり・大根 ＜調味料＞こしょう くせになるうま塩ドレッシング：醸造酢・砂糖・食塩・にんにく・鶏肉エキス・ <u>ごま</u> ・香辛料・昆布・発酵酵母エキス・酒精・酸味料・澱粉・香味料 ③毎日骨太 MBP ベビーチーズ：ナチュラルチーズ（ <u>乳</u> ）・ミルクカルシウム（ <u>乳</u> ）・乳たんばく質・乳化剤

Aコース 9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）
29 (月)	持参ご飯 牛乳 ①卵とコーンのスープ ②鶏レバー肉団子 ③キムチ豆腐	①液卵・コーン・玉葱 ＜調味料＞食塩・パセリ 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 ポタージュエースコーン：スイートコーンパウダー・デキストリン・加工油脂・澱粉・小麦粉・食塩・脱脂粉乳・動物油脂（豚）・ぶどう糖・砂糖・全粉乳・乳糖・酵母エキス・鶏コンソメパウダー・チーズ（乳）・ホタテエキス・乳製品・香辛料・香料（乳） ②鶏レバー肉団子：鶏肉・玉葱・れんこん・人参・パン粉（小麦・乳・大豆）・澱粉・鶏レバー・醤油（小麦・大豆）・砂糖・食塩・香辛料・大豆たん白・砂糖・食塩 ③豚肉・焼き豆腐（大豆）・白菜 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・バブリカ色素（一部に小麦・大豆・ゼラチン含む） ＜調味料＞米油・醤油（小麦・大豆）・みりん・砂糖・酒
30 (火)	委託ご飯 牛乳 ①お吸い物 ②厚揚げのみそマヨ焼き ③肉じゃが	①人参・大根・白菜 ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・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（一部に小麦・鰹・大豆を含む） 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰹・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・（一部に小麦・大豆を含む） ②厚揚げ（大豆） ＜調味料＞みそ（大豆・米）・酒・みりん マヨネーズ：植物油脂（大豆）・卵黄・酢（小麦）・食塩・砂糖 ③じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・砂糖・みりん・酒・ショウガ・米油
1 (水)	バターパン（小麦・卵・乳） 牛乳 ①白菜の豆乳スープ ②タンドリーチキン ③フルーツゼリー和え	①白菜・玉葱・人参・じゃが芋・豆乳：大豆・水飴・食塩 ベーコン：豚肉・水飴・たん白加水分解物（豚肉）・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＞食塩・こしょう・米油 ベシャメルルー：小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クリーミングパウダー（乳）・食塩・鶏エキス・香辛料・たん白加水分解物（小麦・大豆）・香料 ホワイトルー：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱・にんにく・ホワイトペッパー 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鶏肉 ＜調味料＞タンドリーチキンオイル：植物油脂・カレー粉・食塩・コリアンダー・クミン・畜肉エキス・たん白加水分解物・脱脂粉乳・ガーリックパウダー・オニオンパウダー・ジンジャーパウダー・唐辛子・こしょう・ヨーグルトパウダー・乳化剤（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む） ③みかん缶：うんしゅうみかん・砂糖・クエン酸 パイン缶：パインアップル・砂糖 りんご缶：りんご・砂糖・クエン酸 コンタミ：桃 3種果実のまぜまぜゼリー：黄桃・和梨・蜜柑・砂糖・クエン酸・香料
2 (木)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②ささみのしょうゆ焼き ③もやしとコーンのサラダ	①キャベツ・油揚げ（大豆）・玉葱 ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・昆布・みそ（大豆・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鰹・鰹・大豆・鶏肉・ゼラチン ②鶏肉 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油（小麦・大豆）・砂糖・みりん・酒・澱粉 ③もやし・きゅうり・コーン ＜調味料＞こしょう 黒酢玉葱ドレッシング：植物油脂（大豆）・醸造酢（大麦黒酢・醸造酢）・玉葱酢漬（りんご）・砂糖・醤油（小麦・大豆）・米発酵調味料・玉葱・食塩・マスタード・澱粉
3 (金)	小型バターパン（小麦・卵・乳） 牛乳 ①チリコンカンパスタ ②パイザンヌサラダ ③ブルーベリージャム	①スパゲティ・大豆水煮・つくも大豆・豚肉・鶏肉・玉葱・人参・トマト水煮 ＜調味料＞赤ワイン・にんにく・オリーブ油・米油・食塩・こしょう・醤油（小麦・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 トマトピューレ：トマト コンタミ：小麦・卵・乳・生肉・ごま・鰹・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン ハヤシルウ：小麦粉・加工油脂・砂糖・ブドウ糖・トマトペースト・コーンスターチ・玉葱粉末・香辛料・食塩 チリパウダー：唐辛子・コーンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・ガーリック ②じゃが芋・きゅうり・人参 ＜調味料＞こしょう パイザンヌサラダドレッシング：植物油脂（大豆）・玉葱酢漬（りんご）・砂糖・酢・食塩・卵黄・エシャロットエキス・野菜エキス（鶏肉）・鶏エキス・にんにく・チーズ加工品（乳）・マスタード・玉葱粉末・こうじ 熟成卵黄・タラゴン・卵たん白加水分解物・こしょう・香味食用油・チャイブ・セロリ・バジル ③ブルーベリージャム：ブルーベリー・砂糖・水飴・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・桃・りんご