

令和7年9月2週～9月5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



今月の給食目標 災害時の食事について考えよう



〈火曜日と金曜日は持参ごはん（※19日（金）を除く）〉 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）	
8	9	10	11	12	
小型バターパン トマトのスープパスタ グリーンサラダ いちごジャム	～ふるさと給食④～ 持参ごはん 土別野菜たっぷり中華飯 すいか さつまいもチップス	バターパン 野菜カレー（レトルト） ハンバーグ スパゲティサラダ	★委託ごはん 卵スープ チキンみそカツ ポテトサラダ	持参ごはん だご汁 さばのみそ煮 切り干し大根の煮物	
15	16	17	18	19	
敬老の日 19日（金）は ご飯の持参が 不要となります。	持参ごはん みぞれ汁 だし巻き玉子 すき煮	バターパン ガリックスープ かぼちゃグラタン コーンクリーミーサラダ	★委託ごはん みそ汁 たらのカレーパン粉焼き ひじきのごまネーズ和え	♪食育の日♪ 小型バターパン みそ野菜ラーメン チキンナゲット（1人2ヶ） せん切りサラダ	
22	23	24	25	26	
小型バターパン 京風うどん うま塩サラダ ベビーチーズ	秋分の日 子供たちが秋の葉っぱを遊ぶイラスト	バターパン クリームシチュー 味のきメンチカツ 大根のマヨポンサラダ	★委託ごはん 春雨スープ プルコギ シークァーサーサラダ	持参ごはん みそ汁 ほっけの塩焼き いかと大根の煮物	
29	30	10/1	10/2	10/3	
小型バターパン チリコンカンパスタ パイザンヌサラダ ブルーベリージャム	持参ごはん お吸い物 厚揚げのみそマヨ焼き 肉じゃが	バターパン 白菜の豆乳スープ タンドリーチキン フルーツゼリー和え	★委託ごはん みそ汁 ささみのしょうゆ焼き もやしとコーンのサラダ	持参ごはん 卵とコーンのスープ 鶏レバー肉団子（1人2ヶ） キムチ豆腐	
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 819kcal	たんぱく質 23.9g たんぱく質 29.9g	脂質 21.0g 脂質 24.9g	食塩相当量 3.1g 食塩相当量 4.0g

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
 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。
 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 B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)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①トマトのスープパスタ ②グリーンサラダ ③いちごジャム	①スパゲティ・鶏肉・トマト水煮・玉葱・人参・トマトジュース <調味料>醤油(小麦・大豆)・にんにく・砂糖・バター(乳)・食塩・こしょう・米油 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 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 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(大豆)・にんにく(大豆)・調味油(豚脂・生脂・小麦・大豆・鶏肉)・香辛料・野菜エキス・香味油(大豆・小麦)・豚エキス・酵母エキス(大豆・小麦・豚脂)・生エキス(鶏肉・豚肉・小麦・大豆) トマトスーフルゥ：デキストリン・トマト・小麦粉・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(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 ③いちごジャム：砂糖・水飴・いちご・ペクチン・酸味料
9 (火)	持参ご飯 牛乳 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豚肉・パプリカ・玉葱・キャベツ・白菜・細竹・椎茸・チンゲン菜・いか 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>酒・醤油(小麦・大豆)・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(小麦・大豆)・米発酵調味液・小麦発酵調味液 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(一部に小麦・卵・大豆を含む) 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
10 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 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・鯉節エキス・香辛料・澱粉 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・生肉エキス・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 ③スパゲッティ(小麦)・キャベツ・きゅうり・人参 ダイスターソース(乳) <調味料>こしょう・セバレートレッシング：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
11 (木)	委託ご飯 牛乳 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(大豆)・わかめ・玉葱 <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・鯉エキス 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(一部に小麦・卵・大豆を含む) ②チキンみそカツ：鶏肉・みそ(大豆)・食塩・たん白加水分解物(豚肉)・パン粉(小麦)・小麦粉・米粉・澱粉・大豆たん白・香辛料・植物油脂(大豆)・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(大豆)・卵黄・醸造酢(小麦)・食塩・乳たん白・砂糖)・人参・玉葱・砂糖・マスタード(りんご)・食塩・調味料・酵素(大豆)・ターメリック・香辛料・食品素材(鮭)
12 (金)	持参ご飯 牛乳 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：小麦・澱粉 <調味料>酒・鯉節・鯖節・煮干・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・鯉節 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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②国産さばのみそ煮：鯖・みそ(大豆)・砂糖・発酵調味料・澱粉 コンタミ：小麦・乳成分 ③切り干し大根・人参・インゲン・油揚げ(大豆) <調味料>米油・砂糖・醤油(小麦・大豆)・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・鯉節 鯉だしリッキー：食塩・鯉節・煮干・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス

B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)	持参ご飯 牛乳 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（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 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（一部に小麦・大豆を含む） ②だし巻き玉子：鶏卵・鰹だし・還元水飴・砂糖・澱粉・酢（りんご）食塩・酵母エキス・植物油（大豆） ③豚肉・焼き豆腐（大豆）・玉葱・白菜・白滝 ＜調味料＞酒・醤油（小麦・大豆）・みりん・砂糖・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 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（小麦・卵・乳） 牛乳 ①ガーリックスープ ②かぼちゃグラタン ③コーンクリーミーサラダ	①鶏肉・大根・もやし・人参 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油（小麦・大豆）・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（小麦・大豆）・玉葱・乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ②かぼちゃグラタン：牛乳・かぼちゃ・プロセスチーズ（乳）・マカロニ（小麦）・ベジメルソースベース（小麦粉・植物油脂・バター・乳）・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・ブルーベリー・人参・レモン果汁・乳化剤・酸味料・香料
18 (木)	委託ご飯 牛乳 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（大豆）・なめこ・大根・みそ（大豆・米）・赤みそ（大豆・米） ＜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・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・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：大豆 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・パプリカ色素（一部に小麦・乳成分・大豆を含む） ＜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・卵・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・桃・山芋・りんご・ゼラチン ＜調味料＞砂糖・醤油（小麦・大豆）・みりん・ごま マヨネーズ：植物油脂（大豆）・卵黄・酢（小麦）・食塩・砂糖
19 (金)	小型バターパン（小麦・卵・乳） 牛乳 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（大豆・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：味噌（大豆）・醤油（小麦・大豆）・玉葱・にんにく・砂糖・豚エキス（小麦・卵・大豆・豚肉）・植物油脂（ごま）・食塩・異性化液糖・豚肉・豚脂・ごま・香辛料（小麦）にんにく・鶏パウダー・調味料（小麦・大豆・鶏肉） ②国産チキンナゲット：鶏肉・大豆たん白・植物油脂（大豆）・澱粉・砂糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・酒・鶏エキス（小麦・大豆・鶏肉）・鰹エキス・魚醤・香辛料・澱粉・天ぷら粉（小麦粉・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（大豆）・玉葱酢漬け（りんご）・砂糖類・醤油（大豆・小麦）・ソテーガーリック（豚肉）・ごま・人参・酢・食塩・鶏エキス（乳成分・小麦・大豆）・香味食用油・玉葱

B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)	小型バターパン <small>(小麦・卵・乳)</small> 牛乳 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 <small>(大豆)</small> ・玉葱・長葱・人参・白菜 つと：魚肉 <small>(すけとうだら)</small> ・澱粉・食塩・調味料 <small>(大豆・豚肉・生肉)</small> <調味料>ショウガ・昆布・鰹節・鯖節・煮干・醤油 <small>(大豆・小麦)</small> ・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油 <small>(小麦・大豆)</small> ・食塩・昆布・鰹節 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料 <small>(一部に小麦・鯖・大豆を含む)</small> 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・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆</u> ・鶏肉・ゼラチン 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 <small>(乳)</small> ・ミルクカルシウム <small>(乳)</small> ・乳たんぱく質・乳化剤
24 (水)	バターパン <small>(小麦・卵・乳)</small> 牛乳 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・牛乳 <調味料>バター <small>(乳)</small> ・米油・食塩・こしょう・パセリ ベシャメルルー： <u>小麦粉</u> ・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 <small>(乳)</small> ・食塩・鶏エキス・香辛料・たん白加水分解物 <small>(小麦・大豆)</small> ・香料 ホワイトルー： <u>小麦粉</u> ・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 <small>(小麦・大豆)</small> ・玉葱・乳たん白・香辛料 <small>(小麦)</small> ・澱粉 ②焼き肉カルビ風メンチカツ：玉葱・鶏肉・生肉・大豆たん白・パン粉 <small>(小麦・乳・大豆)</small> ・澱粉・砂糖・コチジャン <small>(大豆)</small> ・醤油 <small>(大豆・小麦)</small> ・豚脂・りんご果汁・食塩・植物油脂 <small>(ごま)</small> ・香辛料・乳化剤 <small>(大豆)</small> 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 <small>(大豆)</small> ・卵黄・酢 <small>(小麦)</small> ・食塩・砂糖 ポン酢：醤油・醸造酢・糖類 <small>(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)</small> ・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 <small>(鰹・鯖)</small> ・昆布エキス・にぼし <small>(一部に小麦・大豆を含む)</small>
25 (木)	委託ご飯 牛乳 ①春雨スープ ②プルコギ ③シークワサーサラダ	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 <small>(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)</small> ・香味オイル <small>(動物油脂・野菜)</small> ・食塩・鰹エキス 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 <small>(一部に小麦・卵・大豆を含む)</small> 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 <small>(大豆・小麦)</small> ・酒・砂糖・食塩・ <u>ごま油</u> ・米油 コチュジャン：みそ <small>(大豆)</small> ・米みそ・砂糖・水飴・麦芽エキス・唐辛子・植物油脂 <small>(大豆油)</small> ・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 琉球シークワサードレッシング：醸造酢・糖類 <small>(砂糖・水飴)</small> ・発酵調味料・食塩・シークワサー果汁・醤油 <small>(小麦・大豆)</small> ・みそ <small>(大豆)</small> ・ホタテエキス・鰹エキス・酸味料・香料
26 (金)	持参ご飯 牛乳 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 <small>(大豆)</small> <調味料>鰹節・鯖節・煮干・みそ <small>(大豆・米)</small> 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・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆</u> ・鶏肉・ゼラチン ②ほっけ・食塩 ③いか・大根・人参 <調味料>砂糖・みりん・醤油 <small>(小麦・大豆)</small> ・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・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆</u> ・鶏肉・ゼラチン 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

B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)	小型バターパン <small>(小麦・卵・乳)</small> 牛乳 ①チリコンカンパスタ ②ペイザンヌサラダ ③ブルーベリージャム	①スパゲティ・ <u>大豆</u> 水煮・つくも <u>大豆</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>鶏肉</u> ・玉葱・人参・トマト水煮 <調味料>赤 <u>ワイン</u> ・にんにく・オリーブ油・米油・食塩・こしょう・醤油 (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>) 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 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： <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ・牛肉・ <u>ごま</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>りんご</u> ・ <u>ゼラチン</u> ハヤシルウ： <u>小麦</u> 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： <u>唐辛子</u> ・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 ペイザンヌサラダドレッシング：植物油脂 (<u>大豆</u>)・玉葱酢漬 (<u>りんご</u>)・砂糖・酢・食塩・ <u>卵黄</u> ・エシカロ ットエキス・野菜エキス (鶏肉)・ <u>鶏</u> エキス・にんにく・チーズ加工品 (<u>乳</u>)・マスタード・玉葱粉末・こうじ 熟成 <u>卵黄</u> ・タラゴン・ <u>卵</u> たん白加水分解物・こしょう・香味食用油・チャイブ・セロリ・パシル 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： <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>落花生</u> ・ <u>オレンジ</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>桃</u> ・ <u>りんご</u>
30 (火)	持参ご飯 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・鯖節・煮干・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) 和風だしみよこ：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 <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> を含む) ②厚揚げ (<u>大豆</u>) <調味料>みそ (<u>大豆</u> ・米)・酒・みりん 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 ③じゃが芋・ <u>豚肉</u> ・玉葱・人参・白滝 <調味料>醤油 (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・砂糖・みりん・酒・ショウガ・米油
1 (水)	バターパン <small>(小麦・卵・乳)</small> 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： <u>大豆</u> ・水飴・食塩 ベーコン： <u>豚肉</u> ・水飴・たん白加水分解物 (<u>豚肉</u>)・食塩・ <u>大豆</u> たん白 コンタミ： <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>小麦</u> ・牛肉・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>ごま</u> ・ <u>りんご</u> <調味料>食塩・こしょう・米油 ペシャメルルウ： <u>小麦</u> 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 (<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： <u>小麦</u> 粉・ <u>豚</u> 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： <u>乳</u> 糖・食塩・ <u>鶏肉</u> ・砂糖・ <u>鶏</u> 脂・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 ② <u>鶏肉</u> <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 <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> 成分・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> 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： <u>りんご</u> ・砂糖・クエン酸 コンタミ： <u>桃</u> 3種果実のまぜまぜゼリー： <u>黄桃</u> ・和梨・蜜柑・砂糖・クエン酸・香料
2 (木)	委託ご飯 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 (<u>大豆</u>)・玉葱 <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・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>鯖</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏</u> <u>肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ② <u>鶏肉</u> <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 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 (<u>大豆</u>)・醸造酢 (大麦黒酢・醸造酢)・玉葱酢漬 (<u>りんご</u>)・砂糖・醤油 (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・米発酵調味料・玉葱・食塩・マスタード・澱粉
3 (金)	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 <u>卵</u> ・コーン・玉葱 <調味料>食塩・パセリ 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・ 鰹エキス ボターシュエースコーン：スイートコーンパウダー・デキストリン・加工油脂・澱粉・ <u>小麦</u> 粉・食塩・脱脂粉 乳・動物油脂 (<u>豚</u>)・ぶどう糖・砂糖・全粉乳・乳糖・酵母エキス・ <u>鶏</u> コンソメパウダー・チーズ (<u>乳</u>)・ホタテ エキス・乳製品・香辛料・香料 (乳) ②鶏レバー肉団子： <u>鶏肉</u> ・玉葱・れんこん・人参・パン粉 (<u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>大豆</u>)・澱粉・鶏レバー・醤油 (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・ 砂糖・食塩・香辛料・ <u>大豆</u> たん白・砂糖・食塩 ③ <u>豚肉</u> ・焼き豆腐 (<u>大豆</u>)・白菜 キムチ：白菜・玉葱・ <u>ごま</u> ・大根・人参・昆布・ニラ・ <u>りんご</u> ・にんにく・糖類 (砂糖・ぶどう糖・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・バプリカ色素 (一部に <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>ゼラチン</u> 含む) <調味料>米油・醤油 (<u>小麦</u> ・ <u>大豆</u>)・みりん・砂糖・酒