

令和7年10月2週～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



今日の給食目標 **バランスよく食事をしよう**



〈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		
6 ～お月見献立～ 持参ごはん すまし汁 だいこん・にんじん・つと おでん だいこん・にんじん・がんも・さつまあげ・つきご ふりかけ(おかか) ごま・かつおぶし お月見だんご(1人3ヶ) しらたまだんご・きなこ・さとう	7 ★委託ごはん わかめスープ わかめ・とうふ・★たまねぎ ビーフコロッケソースがけ じゃがいも・きゅうり・コーン・たまねぎ・にんじん・ちゅうのうソース ピピンパ風炒め ぶたにく・にんじん・もやし・こまつな	8 バターパン コンソメスープ にんじん・もやし・きゃべつ オムレツ たまご ポークビーンズ ぶたにく・にんじん・★たまねぎ・★じゃがいも・だいず	9 持参ごはん みそ汁 ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とりにく いわしの梅煮 いわし・うめ ひじきのサラダ きゃべつ・きゅうり・ひじき・わふうドレッシング	10 小型バターパン 塩野菜ラーメン らーめん・とりにく・もやし・はくさい・にんじん 青じそサラダ だいこん・きゅうり・あおじそドレッシング チョコクリーム		
13 スポーツの日 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10日(金)の手当から徴収します。	14 ★委託ごはん みそ汁 ★はくさい・にんじん・★たまねぎ いわしのごまみそ煮 いわし・ごま 切干大根の卵とじ きりぼしだいこん・たまご・ぶたにく・きりぼしだいこん・にんじん・あぶらあげ・たまご	15 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・とりにく いもちピザ ★いもちろ・★たまねぎ・ウィンナー・チーズ ごまクリーミーサラダ ★だいこん・きゅうり・にんじん・ごまクリームドレッシング	16 持参ごはん 豚汁 ぶたにく・★じゃがいも・にんじん・★だいこん・★たまねぎ・つきご お豆腐お好み焼き風 (きゃべつ・ねぎ・やまいも・さかなすり・たまご・いか・ペにしょうが)・かつおぶし・ちゅうのうソース 野菜のごま和え もやし・にんじん・ごま	17 小型バターパン かしわうどん うどん・とりにく・★たまねぎ・★はくさい・にんじん・てんかす ちくわ磯辺天ぷら ぎょにくすりみ・あおさ かつお節サラダ ★だいこん・コーン・★きゃべつ・かつおぶし・ごまわふうドレッシング		
20 持参ごはん ごぼう汁 ★はくさい・あぶらあげ・★たまねぎ・ごぼう かぼちゃひき肉フライ かぼちゃ・たまねぎ・ぶたにく・ばんこ みそマヨ和え ★だいこん・★きゃべつ・マヨネーズ・みそ	21 ★委託ごはん みそ汁 ★きゃべつ・あぶらあげ・もやし ほっけの照り焼き ほっけ・しょうゆ・みりん 鶏肉とさつまいもの煮物 とりにく・★さつまいも・にんじん・★たまねぎ	22 バターパン かぼちゃ団子シチュー かぼちゃもち・★たまねぎ・にんじん・かぼちゃ・きゅうりゅう・バター ウィナーのケチャップがけ ウィナー(とりにく・ぶたにく)・ケチャップ イタリアンサラダ ★だいこん・★きゃべつ・イタリアンドレッシング	23 持参ごはん もずく汁 ★はくさい・にんじん・とうふ・もずく おろしハンバーグ ハンバーグ(とりにく・たまねぎ・だいず・ぶたにく・たまご)・おろししょうゆドレッシング なめ茸和え もやし・にんじん・なめたけ	24 小型バターパン クリームパスタ スパゲティ・とりにく・★たまねぎ・にんじん・きゅうりゅう オニオンサラダ ★だいこん・★たまねぎ・きゅうり・たまねぎドレッシング りんごジャム		
27 持参ごはん 白菜のしょうがスープ とうふ・★たまねぎ・★はくさい メンチカツソースがけ とりにく・だいず・たまねぎ・ばんこ・たまご・ちゅうのうソース こんにゃくのおかか煮 ★だいこん・にんじん・さつまあげ・こんにゃく・かつおぶし	28 ★委託ごはん みそ汁 たまご・★はくさい・★たまねぎ・とうふ はんぺんのチーズフライ ぎょにくすりみ・チーズ・たまご・ばんこ 豆まめサラダ いんげんまめ・だいず・にんじん・★きゃべつ・きゅうり・たまねぎドレッシング	29 ～ふるさと給食⑥～ かぼちゃパン たくも大豆のつぶつぶスープ ぶたにく・もやし・★つくもだいず・★はくさい 和寒かぼちゃのグラタン ペーコン・★じゃがいも・★たまねぎ・★かぼちゃ・バター・きゅうりゅう・こめこ・チーズ・ばんこ 温野菜のマリネ ★だいこん・にんじん・★きゃべつ・★たまねぎ・えだまめ・イタリアンドレッシング	30 持参ごはん チキンカレー とりにく・★じゃがいも・★たまねぎ・にんじん・スキムミルク・バター サウザンアイランドサラダ ★きゃべつ・きゅうり・サウザンアイランドドレッシング おさつスティック さつまいも	31 小型バターパン 醤油野菜ラーメン らーめん・ぶたにく・にんじん・もやし・★たまねぎ 中華サラダ きゅうり・★だいこん・とりにく ベビーチーズ		
1食あたりの予定平均摂取量		小学生(中学年)	エネルギー 579kcal	たんぱく質 21.8g	脂質 19.2g	食塩相当量 3.2g
		中学生	エネルギー 779kcal	たんぱく質 27.8g	脂質 22.7g	食塩相当量 4.1g

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 Aコース 10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)
6 (月)	持参ご飯 牛乳 ①すまし汁 ②おでん ③ふりかけ(おかか) ④お月見だんご	①大根・人参 つと：魚肉(すけとうだら)・澱粉・食塩・調味料(大豆・豚肉・生肉)・乳化剤 <調味料>鰹節・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・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：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②大根・人参・つきこん さつまあげ：魚肉(すけそうだら)・澱粉・みりん・食塩・ブドウ糖・調味料(大豆・食塩・豚肉・生肉)・乳化剤 がんも：豆腐(大豆)・豆腐用凝固剤・植物油・菜種油・大豆たん白・人参・澱粉・糖類・食塩 コンタミ：ごま <調味料>鰹節・鯖節・煮干・醤油(小麦・大豆)・みりん 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 ③ふりかけ：いりごま・鰹節・砂糖・食塩・醤油・小麦粉・パーム油・すりごま・鶏卵加工品(乳)・みりん・還元水飴・エキス(鰹節・鶏肉・酵母)・大豆加工品・マーガリン(乳・大豆)・海藻カルシウム・こしあん・みそ(大豆)・のり・乳製品・乳糖・鶏肉粉末・ぶどう糖果糖液糖・イースト・鶏脂・デキストリン・調味料(アミノ酸)・カロチノイド色素・香料(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む) ④白玉：もち米粉・澱粉・酵素(大豆)・きなこ(大豆) <調味料>砂糖・食塩
7 (火)	委託ご飯 牛乳 ①わかめスープ ②ビーフコロッケソース がけ ③ビビンバ風炒め	①わかめ・豆腐(大豆)・玉葱 <調味料>醤油(小麦・大豆)・こしょう 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ポテトビーフコロッケ：じゃが芋・生肉・コーン・玉葱・人参・醤油(小麦・大豆)・砂糖・小麦粉・植物油(大豆)・食塩・衣(パン粉(小麦・大豆)・小麦粉・植物油(大豆)・食塩) コンタミ：えび・かに・卵・乳・アーモンド・いか・ごま・鮭・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン) 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豚肉・人参・もやし・小松菜 <調味料>ショウガ・にんにく・砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん・米油・ごま油 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ(大豆)・酸味料
8 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①コンソメスープ ②オムレツ ③ポークビーンズ	①人参・もやし・キャベツ <調味料>醤油(小麦・大豆)・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 からフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんぱく酵素分解物 ②オムレツ：鶏卵・砂糖・醸造酢・食塩・菜種油・大豆油・澱粉(一部に大豆を含む) ③豚肉・人参・玉葱・じゃが芋・大豆 <調味料>米油・砂糖 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 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 チキンからスープ：鶏骨・鶏肉スープ・鶏エキス・酵母エキス・調味料
9 (木)	持参ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②いわしの梅煮 ③ひじきのサラダ	①じゃが芋・人参・大根・鶏肉 <調味料>酒・鰹節・鯖節・煮干・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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②いわしの梅煮：鰯・タレ(砂糖・水飴・醤油(小麦・大豆)・梅酢・発酵調味料・澱粉・梅肉ペースト・鰹節・昆布だし) コンタミ：乳 ③キャベツ・きゅうり・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)・砂糖 胡麻クリーミードレッシング：糖類・醸造酢・食用植物油・醤油・いりごま・食塩・食物繊維・ねりごま・卵黄・発酵調味料・香料(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む) 野菜たっぷり和風ドレッシング：食用植物油・果糖ブドウ糖液糖・醤油・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・玉葱フレーク・食物繊維・たん白加水分解物・酵母エキスパウダー・りんご・調味料(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
10 (金)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①塩野菜ラーメン ②青じそサラダ ③チョコクリーム	①ラーメン・鶏肉・もやし・白菜・人参 <調味料>米油・みりん・にんにく・ショウガ・こしょう・食塩 合わせ本仕込み塩味：食塩・肉エキス(豚・鶏)・玉葱・にんにく・砂糖・異性果糖糖・ガラスープ(鶏肉・豚肉)・豚肉・豚脂・りんご酢・香辛料(小麦)・昆布エキス・調味料(大豆・鶏肉) 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大根・きゅうり <調味料>ノンオイルドレッシング青じそ：醸造酢・醤油(小麦・大豆)・食塩・アミノ酸液・鰹エキス・たんぱく加水分解物・酵母エキス(小麦)・青じそ・調味料・香料 ノンオイルドレッシングおろししょうゆ：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チョコクリーム：水飴・砂糖・小麦粉・ショートニング・ココアパウダー・カカオマス・カラメル色素・乳化剤(大豆)・香料 コンタミ：乳・落花生・オレンジ・ごま・桃・りんご

Aコース 10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 (火)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②いわしのごまみそ煮 ③切干大根の卵とじ	①白菜・人参・玉葱 <調味料>鰹節・鯖節・煮干・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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②骨まで柔らかくイワシごま味噌煮：鰹・砂糖・味噌・発酵調味料・ごま・澱粉・醸造酢・食塩（一部に大豆を含む） ③豚肉・切干大根・人参・油揚げ(大豆) 炒り卵：液卵・植物油脂(大豆・菜種)・砂糖・食塩・澱粉発酵調味料・澱粉 <調味料>砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん・米油
15 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ジュリエンスープ ②いももちピザ ③ごまクリーミーサラダ	①玉葱・人参・キャベツ・鶏肉 <調味料>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玉葱・チーズ(乳) いももち：じゃが芋・澱粉・砂糖・食塩・グルコマンナン ウィンナー：鶏肉・豚肉・豚脂肪・食塩・砂糖・麦芽糖・香辛料・澱粉・羊腸 コンタミ：小麦・卵・乳成分 <調味料>こしょう ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ピザソース：トマト・玉葱・植物油脂(大豆等)・糖類・ぶどう糖果糖液糖・ぶどう糖・にんにく・食塩・香辛料・澱粉 ③大根・きゅうり・人参 <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・いりごま・食塩・食物繊維・ねりごま・卵黄・発酵調味料・香料（一部に小麦・卵・大豆を含む）
16 (木)	持参ご飯 牛乳 ①豚汁 ②お豆腐お好み焼き風 ③野菜のごま和え	①豚肉・じゃが芋・人参・大根・玉葱・つきこん <調味料>鰹節・鯖節・煮干・酒・ショウガ・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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②ふわ〜っとお豆腐寄せ：キャベツ・葱・山芋・魚肉すり身・卵・いか・植物油脂(大豆)・植物性たん白(大豆)・紅ショウガ・食塩・大豆・昆布エキス・砂糖・鰹エキス・澱粉・豆腐用凝固剤・鰹節 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・人参 <調味料>砂糖・醤油(小麦・大豆)・ごま めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
17 (金)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①かしわうどん ②ちくわ磯辺天ぷら ③かつお節サラダ	①うどん・鶏肉・玉葱・白菜・人参 天かす：小麦粉・植物油・食塩 コンタミ：えび・いか <調味料>酒・醤油(小麦・大豆)・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） 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ちくわ磯辺天ぷら：魚肉すり身・澱粉・食塩・発酵調味料・砂糖・植物油(大豆)・調味料・天ぷら粉(小麦粉・澱粉)・アオサ・揚げ油(大豆) ③大根・コーン・キャベツ・鰹節 <調味料>こしょう 香味和風ドレッシング：ぶどう糖果糖液糖・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・米発酵調味料・ごま・生姜・みょうが・食塩・にんにく

Aコース 10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）
20 (月)	持参ご飯 牛乳 ①ごぼう汁 ②かぼちゃひき肉フライ ③みそマヨ和え	①白菜・油揚げ(大豆)・玉葱・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) 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カボチャひき肉フライ：南瓜・玉葱・豚肉・砂糖・醤油(小麦・大豆)・豚脂・大豆たん白・澱粉・パン粉(小麦)・発酵調味料・小麦グルテン・ウスターソース(大豆・りんご)・香辛料・衣(パン粉(小麦)・澱粉(大豆)・小麦粉・植物油脂)・澱粉 コンタミ：えび・かに・卵・乳成分 ・米油 ③大根・キャベツ ＜調味料＞みそ(大豆・米)・砂糖 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
21 (火)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②ほっけの照り焼き ③鶏肉とさつまいもの煮物	①キャベツ・油揚げ(大豆)・もやし ＜調味料＞鰹節・鯖・煮干・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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②真ホッケ照り焼き：真ホッケ・醤油(小麦・大豆)・みりん・砂糖・水 ③鶏肉・さつまいも・人参・玉葱 ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・砂糖・酒・米油
22 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①かぼちゃ団子シチュー ②ウインナーのケチャップがけ ③イタリアンサラダ	①玉葱・人参・南瓜・牛乳 ブチかぼちゃもち：南瓜・じゃが芋・澱粉・砂糖・食塩・澱粉 ＜調味料＞にんにく・ショウガ・バター(乳)・食塩・こしょう・米油 ホワイトルゥ：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うす味フランク：鶏肉・豚脂・豚肉・卵白・海藻ミネラル・食塩・香辛料・砂糖・酵母エキス・澱粉 ＜調味料＞ ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③大根・キャベツ 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
23 (木)	持参ご飯 牛乳 ①もずく汁 ②おろしハンバーグ ③なめ苺和え	①白菜・人参・豆腐(大豆)・もずく(コンタミ：えび・かに) ＜調味料＞鰹節・鯖・煮干・醤油(小麦・大豆)・食塩 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 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 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 ＜調味料＞ノンオイルドレッシングおろししょうゆ：醤油(大豆・小麦)・生醤油(大豆・小麦)・大根(酢)・ぶどう糖液糖・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・人参 ＜調味料＞こしょう・醤油(小麦・大豆) なめ苺：えのき苺・醤油・異性化液糖・砂糖・発酵調味料・寒天・香辛料・(一部に大豆・小麦を含む) めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
24 (金)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①クリームパスタ ②オニオンサラダ ③りんごジャム	①スパゲティ・鶏肉・玉葱・人参・牛乳 ＜調味料＞米油・食塩・こしょう・にんにく ホワイトルゥ：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大根・玉葱・きゅうり ＜調味料＞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 ③りんごジャム：水飴・砂糖・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

Aコース 10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）
27 (月)	持参ご飯 牛乳 ①白菜のしょうがスープ ②メンチカツソースがけ ③こんにゃくのおかか煮	①豆腐（大豆）・玉葱・白菜 ＜調味料＞みりん・ショウガ・醤油（小麦・大豆）・澱粉・食塩・こしょう・ごま油 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焼いてメンチカツ：植物性たん白（小麦・大豆）・鶏肉・玉葱・豚脂・パン粉（小麦・乳・大豆）・澱粉・生脂・アミノ液（大豆）・果糖・砂糖・食塩・豚エキス・香辛料・植物油脂・澱粉（大豆）乾燥卵・大豆たん白・とうもろこし加工品・ドロマイト・乳化剤（大豆） 菜種油 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大根・人参・こんにゃく・鰹節 さつまあげ：魚肉（すけそうだら）・澱粉・みりん・食塩・ブドウ糖・調味料（大豆・食塩・豚肉・生肉）・乳化剤 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・酒・みりん・砂糖・ショウガ 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・煮干鰹・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
28 (火)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②はんぺんのチーズフライ ③豆まめサラダ	①液卵・白菜・玉葱・豆腐（大豆） ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②チーズはんぺんフライ：魚肉すり身・チーズ（乳）・液卵白・植物油脂（大豆）・発酵調味料・砂糖・食塩・酵母エキス・パン粉（小麦）・水飴・コーンフラワー・澱粉・乳化剤 コンタミ：えび・かに・米油 ③キャベツ・きゅうり・人参 ミックスビーンズ：大豆・いんげん豆 ＜調味料＞こしょう ノンオイルドレッシング玉葱：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・果糖ブドウ糖液糖・醤油・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・玉葱フレーク・食物繊維・たん白加水分解物・酵母エキスパウダー・りんご・調味料（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
29 (水)	かぼちゃパン（小麦・卵・乳・南瓜） 牛乳 ①つくも大豆のつぶつぶスープ ②和寒かぼちゃのグラントン ③温野菜のマリネ	①豚肉・もやし・つくも大豆・白菜 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・食塩・こしょう・米油 がらフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 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じゃが芋・玉葱・南瓜・牛乳・ミックスチーズ（乳） 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 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＞白ワイン・米油・食塩・こしょう・バター（乳）・米粉・砂糖 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 ③大根・人参・キャベツ・玉葱・枝豆（大豆） ＜調味料＞オリーブオイル・こしょう・食塩・レモン果汁 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
30 (木)	持参ご飯 牛乳 ①チキンカレー ②サウザンアイランドサラダ ③おさつスティック	①鶏肉・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（大豆）・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）・ブラウンルウ（小麦）・酵母エキス 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キャベツ・きゅうり ＜調味料＞こしょう サウザンアイランドドレッシング：食用植物油脂（大豆）・醸造酢・砂糖・トマトペースト・食塩・ピクルス・卵黄・ガーリックペースト・玉葱・レッドベルペパー・香辛料・パセリ ③おさつスティック：さつま芋・砂糖・植物油脂
31 (金)	小型バターパン（小麦・卵・乳） 牛乳 ①醤油野菜ラーメン ②中華サラダ ③ペビーチーズ	①ラーメン・豚肉・人参・もやし・玉葱 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・米油・こしょう 合わせ本仕込み醤油味：醤油（小麦・大豆）・豚エキス・食塩・玉葱・にんにく・ガラスープ（鶏肉・豚肉）・異性化液糖・砂糖・豚肉・豚脂・香辛料・にんにくエキス・ごま・調味料（鶏肉・大豆） 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きゅうり・大根 鶏ササミ：鶏肉・澱粉・食塩・野菜エキス ＜調味料＞こしょう 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） ③毎日骨太 MBP ペビーチーズ：ナチュラルチーズ（乳）・ミルクカルシウム（乳）・乳たんばく質・乳化剤