

令和7年10月2週～5週 Bコース 献立予定表

こんがつ きゅうしよく もくひよう
今日の給食目標 バランスよく食事をしよう

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



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）
～お月見献立～ 小型バターパン 塩野菜ラーメン 青じそサラダ お月見だんご（1人3ヶ）	持参ごはん みそ汁 ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とり いわしの梅煮 ひじきのサラダ ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とり	バターパン コンソメスープ オムレツ ポークビーンズ	★委託ごはん わかめスープ ビーフコロッケソースがけ ビビンバ風炒め	持参ごはん すまし汁 たらのみりんしょうゆ焼き おでん ふりかけ（おかか）
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。	持参ごはん 豚汁 お豆腐お好み焼き風 ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とり お豆腐お好み焼き風 ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とり 野菜のごま和え ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とり	バターパン ジュリエンスープ いももちピザ ごまクリーミーサラダ	★委託ごはん みそ汁 いわしのごまみそ煮 切干大根の卵とじ	持参ごはん かしわ汁 ちくわと鶏天ぷらしょうゆがけ（1人2ヶ） かつお節サラダ
小型バターパン クリームパスタ オニオンサラダ りんごジャム	持参ごはん みそ汁 ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とり ほっけの照り焼き 鶏肉とさつまいもの煮物	バターパン かぼちゃ団子シチュー ウィンナーのケチャップがけ イタリアンサラダ	★委託ごはん もずく汁 おろしハンバーグ なめ茸和え	持参ごはん ごぼう汁 かぼちゃひき肉フライ みそマヨ和え
小型バターパン 醤油野菜ラーメン 中華サラダ ベビーチーズ	持参ごはん チキンカレー ★じゃがいも・にんじん・だいこん・とり サウザンアイランドサラダ おさつスティック	～ふるさと給食⑥～ かぼちゃパン つくも大豆のつづつぶスープ 和寒かぼちゃのグラタン 温野菜のマリネ	★委託ごはん みそ汁 はんぺんのチーズフライ 豆まめサラダ	持参ごはん 白菜のしょうがスープ メンチカツソースがけ こんにゃくのおかか煮
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 580kcal エネルギー 776kcal	たんぱく質 22.1g たんぱく質 27.8g	脂質 19.0g 脂質 22.4g
				食塩相当量 3.2g 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 B 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)	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お月見だんご	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・異性果液糖・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・鯉エキス 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・鯉エキス・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・鯉節エキス・昆布エキス・椎茸エキス・ゆず果汁・澱粉 ③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)	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・鯉節・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・鯉節・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・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・たんぱく加水分解物・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）
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)	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・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
10 (金)	持参ご飯 牛乳 ①すまし汁 ②たらのみりんしょうゆ 焼き ③おでん ④ふりかけ（おかか）	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＞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たら ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・みりん・酒 ③大根・人参・つきこん さつまあげ：魚肉（すけとうだら）・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・植物油脂・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＞鯉節・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 ④ふりかけ：いりごま・鯉節・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（鯉節・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）

B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)	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〜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
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 ウインナー：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)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②いわしのごまみそ煮 ③切干大根の卵とし	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骨まで柔らかいワシごま味噌煮：鰯・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
17 (金)	持参ごはん 牛乳 ①かしわ汁 ②ちくわ磯辺天ぷらしょうゆかけ ③かつお節サラダ	①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） 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） 醤油（小麦・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

B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)	小型バターパン(小麦・卵・乳) <u>生乳</u> ①クリーム Pasta 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・生乳 <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
21 (火)	持参ご飯 <u>生乳</u> 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・鰯節・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・鰯・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) <u>生乳</u> ①かぼちゃ団子シチュー ②ウインナーのケチャップかけ ③イタリアンサラダ	①玉葱・人参・南瓜・生乳 プチかぼちゃもち：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)	委託ご飯 <u>生乳</u> 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・鰯節・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・鰯・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・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 <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・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)	持参ご飯 <u>生乳</u> 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） 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・鰯・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

B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)	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ベビーチーズ	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 ベビーチーズ：ナチュラルチーズ(乳)・ミルクカルシウム(乳)・乳たんぱく質・乳化剤
28 (火)	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・バセリ ③おさつスティック：さつま芋・砂糖・植物油脂
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タン 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)	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・鰹節・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・鰯・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)
31 (金)	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・鰹節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス