

# 令和8年3月 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 一年間の食事について振り返ろう

ごはんの持参は5日で最後です。持参ご飯はすべて委託ご飯に切り替えます。給食には毎食牛乳がつきます。

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
<p>持参ごはん</p> <p>根菜ごま風味汁</p> <p>だし巻き玉子</p> <p>すき煮</p> <p>〈JA口座振替日(精算)〉 通帳残高をご確認ください。</p>	<p>～ひなまつり献立～</p> <p>★委託ごはん</p> <p>すまし汁</p> <p>ぶりのごまみそ焼き</p> <p>ひなまつりゼリー和え</p> <p>味つけのり</p>	<p>バターパン</p> <p>ポトフ</p> <p>タンドリーチキン</p> <p>大根と枝豆のサラダ</p>	<p>持参ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>いわしハンバーグケチャップがけ</p> <p>厚揚げオイスターソース炒め</p>	<p>～卒業お祝い献立～</p> <p>小型バターパン</p> <p>チリコンカンパスタ</p> <p>シーザーサラダ</p> <p>いちごクレープ</p>
9	10	11	12	13
<p>【ご飯の持参なし】</p> <p>★委託ごはん</p> <p>大根のしょうがスープ</p> <p>ちくわの磯辺揚げ(小1ヶ:中2ヶ)</p> <p>豚肉とキャベツのみそ炒め</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>豚肉のけんちん汁</p> <p>ハムカツソースがけ</p> <p>からし和え</p>	<p>【丸型パンスタート】</p> <p>バターパン</p> <p>クリームシチュー</p> <p>きざみオニオンチキン</p> <p>イタリアンサラダ</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>いわしの梅煮</p> <p>春雨サラダ</p>	<p>【小型パンなし】</p> <p>ガタンラーメン</p> <p>餃子(1人2ヶ)</p> <p>きな粉白玉</p>
16	17	18	19	20
<p>★委託ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>牛肉コロッケ</p> <p>こんにゃくのおかか煮</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>チキンカレー</p> <p>豆まめサラダ</p> <p>ベビーチーズ</p>	<p>バターパン</p> <p>ひき肉のコンソメスープ</p> <p>いもちピザ</p> <p>もやしとコーンのサラダ</p>	<p>♪食育の日♪</p> <p>★委託ごはん</p> <p>中華スープ</p> <p>鶏肉のスタミナ焼き</p> <p>青じそサラダ</p>	<p>春分の日</p> <p>かみしべつはちじゅうちや 上土別八十八屋さんからおこめ 米(ゆめぴりか)の寄贈が ありました。3日に提供しま す。味わって食べましょう!</p>
23	24	25	<p>★13日から小型パンがなくなり、麺の量がふえます。量がふえて食べにくいと思ったら、麺を何回かに分けて丼に入れて食べましょう。</p> <p>★11日からバターパンは丸い形に変わり、今までより少し大きくなります。</p> <p>★委託ごはんは、ご飯缶からよそって食べる方法に統一します。</p>	
23	24	25		
<p>★委託ごはん</p> <p>塩ちゃんこ汁</p> <p>メンチカツ</p> <p>五目豆</p>	<p>★委託ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>ケチャップハンバーグ</p> <p>しょうがクリーミーサラダ</p>	<p>バターパン</p> <p>ABCスープ</p> <p>たらのバジルチーズ焼き</p> <p>シャキシャキサラダ</p>		
<p>1食あたりの予定平均摂取量</p> <p>小学生(中学年) エネルギー610kcal たんぱく質 25.9g 脂質 19.8g 食塩相当量 3.3g</p> <p>中学生 エネルギー 804kcal たんぱく質 32.1g 脂質 23.2g 食塩相当量 4.3g</p>				

献立予定表には主な食材を記載しています。全ての食材は詳細献立表に記載しています。 士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。

士別市・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 3月1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・いか・たこ・その他の甲殻類の生息域で採取されています。(表記を更新しています)

\*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)
2 (月)	持参ご飯 生乳 ①根菜ごま風味汁 ②だし巻き玉子 ③すき煮	①鶏肉・人参・大根・ごぼう・里芋 <調味料>酒・鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ(大豆・米)・ごま ②だし巻き玉子：鶏卵・鰹だし・水飴・砂糖・澱粉・酢・食塩・酵母エキス・植物油 ③豚肉・焼き豆腐(大豆)・玉葱・白菜・小松菜・白滝 <調味料>酒・砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん・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・鯖・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
3 (火)	委託ご飯 生乳 ①すまし汁 ②ぶりのごまみそ焼き ③ひなまつりゼリー和え ④味つけのり	①大根・三つ葉・豆腐(大豆)・人参 豆麩：小麦粉・小麦グルテン・食塩・着色料 <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布 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・鯖・大豆を含む) ②ぶり <調味料>みそ(大豆・米)・砂糖・みりん・ごま・酒 ③三色ゼリー(杏仁風味)：糖類・食用油脂・杏仁霜・ゲル化剤・香料・酸味料・乳化剤 ミックスフルーツ：黄桃・白桃・りんご・みかん・砂糖・ブドウ糖果糖液糖 ④味付海苔：あまのり・砂糖・食塩・みりん・昆布・酵母エキス・鰹節・いりこ・椎茸・唐辛子 コンタミ：えび・かに・小麦・大豆
4 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①ポトフ ②タンドリーチキン ③大根と枝豆のサラダ	①じゃが芋・キャベツ・人参・玉葱 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>醤油(小麦・大豆)・米油・食塩・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油(小麦・大豆)・玉葱・ 乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 がらフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんぱく分解物 ②鶏肉 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・蛋白加水 分解物・脱脂粉乳・にんにく・玉葱・ショウガ・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大根・枝豆(大豆)・ひじき ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 <調味料>醤油(小麦・大豆)・砂糖 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) 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)
5 (木)	持参ご飯 生乳 ①みそ汁 ②いわしハンバーグケチャ ップかけ ③厚揚げオイスターソース 炒め	①大根・じゃが芋・小松菜 <調味料>鰹節・鯖節・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・鯖・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②宮城県産いわし入りハンバーグ：植物性たん白(大豆)・玉葱・人参・葱・魚肉すり身・大豆たん白・澱粉・鰹・み そ(大豆)・ショウガ・砂糖・じゃが芋・魚醤・食塩・香辛料・にんにく・植物油脂(大豆) コンタミ：えび・かに・ 小麦・卵・乳成分 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③厚揚げ(大豆)・玉葱・キャベツ・人参 <調味料>ショウガ・醤油(小麦・大豆)・砂糖・酒・食塩・こしょう・米油 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ(大豆)・酸味料 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) 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
6 (金)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①チリコンカンパスタ ②シーザーサラダ ③いちごクレープ	①スパゲティ・豚肉・鶏肉・大豆水煮・つくも大豆・玉葱・人参・いんげん・トマト水煮 <調味料>赤ワイン・にんにく・醤油(小麦・大豆)・オリーブオイル・食塩・こしょう・米油 トマトピューレ：トマト コンタミ：小麦・卵・乳・生肉・ごま・鯖・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン ハヤシフレーク：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 チリパウダー：赤唐辛子・コーンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・にんにく 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 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 ②キャベツ・きゅうり・レタス フライドクルトン：食パン(小麦)・植物油脂(大豆)・イーストフード ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 <調味料>こしょう シーザーサラダドレッシング：植物油脂・酢・ブドウ糖果糖液糖・食塩・チーズ(乳)・卵黄・鶏エキス・にん にく・ほたてエキス・こしょう・酵母エキスパウダー・香料・乳化剤 (一部に大豆を含む) コールスロウドレッシング：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いちごクレープ：豆乳(大豆)・加工油脂・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・麦芽糖・砂糖・イチゴピューレ・植物 油・米粉・水飴・大豆粉・澱粉・香料

# Aコース 3月2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）
9 (月)	委託ご飯 生乳 ①大根のしょうがスープ ②ちくわの磯辺揚げ ③豚肉とキャベツのみそ炒め	①大根・豆腐（大豆）・しいたけ・チンゲン菜 <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） 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豚肉・キャベツ・人参・もやし・玉葱 <調味料>みそ（大豆・米）・酒・砂糖・みりん・ショウガ・にんにく・醤油（小麦・大豆）・米油
10 (火)	委託ご飯 生乳 ①豚肉のけんちん汁 ②ハムカツソースかけ ③からし和え	①豚肉・人参・白菜・長葱・ごぼう・つきこん・油揚げ（大豆）・切干大根 <調味料>醤油（小麦・大豆）・鯉節・鯖節・煮干・昆布・酒・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・鯉節 和風だしみよこ：醤油・食塩・砂糖・鯉節・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小松菜・人参・もやし <調味料> ねりからし：からし粉・植物油脂・コーンフラワー・食塩・コーンスターチ・澱粉・乳化剤・ウコン色素・香料 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鯉節
11 (水)	バターパン（小麦・卵・乳） 生乳 ①クリームシチュー ②きざみオニオンチキン ③イタリアンサラダ	①人参・玉葱・じゃが芋・ほうれん草 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>バター（乳）・生乳・米油・食塩・こしょう ベシヤメルルゥ：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 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱粉・にんにく・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・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>酒・砂糖 きざみオニオンソース：水飴・玉葱・蛋白加水分解物（小麦）・醸造酢・醤油（小麦・大豆）・砂糖・食塩・米発酵調味料・りんご果汁・オニオンペースト（大豆）・ワイン・ショウガ・にんにく（乳成分）・酵母エキス（小麦・大豆）・香辛料・レモン果汁・椎茸・調味料 ③キャベツ・きゅうり・レッドキャベツ・大根 <調味料>こしょう 野菜いっぱいドレッシングイタリアン：食用植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・糖類・醸造酢（りんご）・食塩・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・酒精・香料
12 (木)	委託ご飯 生乳 ①みそ汁 ②いわしの梅煮 ③春雨サラダ	①豆腐（大豆）・玉葱・小松菜 <調味料>鯉節・鯖節・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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②いわし梅煮：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もやし・きゅうり・春雨 ハム：豚肉・澱粉・食塩・砂糖 コンタミ：卵・乳成分・小麦・生肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>醤油（小麦・大豆）・こしょう 棒棒鶏ドレッシング：醤油（小麦・大豆）・糖類・醸造酢・玉葱・生姜・にんにく・食塩・みそ（大豆）・ごま油・ごま・ほたてエキス（小麦・大豆）・豆板醤（小麦・大豆）・レモン果汁・たん白加水分解物（小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン）・酒精・香料
13 (金)	生乳 ①ガタタンラーメン ②餃子 ③きな粉白玉	①ラーメン・鶏肉・いか・人参・白菜 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・みりん・ショウガ・にんにく・澱粉・食塩・こしょう・米油 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 ラーメンスープ塩味：食塩・豚脂・玉葱・砂糖・菜種油・鶏エキス（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）・酵母エキス（りんご）・香辛料・トマトパウダー・にんにく・たんばく加水分解物（大豆）・牛風味調味料（生肉・大豆・鶏肉・豚肉）・寒天・調味料 ②餃子：キャベツ・玉葱・にら・豚肉・豚脂・澱粉・香味油（豚肉）・醤油（小麦・大豆）・酵母エキス・食塩・砂糖・ショウガ・香辛料・小麦粉・小麦たんばく コンタミ：えび・かに・卵・乳成分・ごま ③白玉：もち米粉・澱粉・酵素（大豆）・きな粉（大豆） <調味料>砂糖・食塩

# Aコース 3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 (月)	委託ご飯 生乳 ①みそ汁 ②牛肉コロッケ ③こんにゃくのおかか煮	①卵・キャベツ・えのき・わかめ・鰹節・鯖節・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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②焼いて牛肉入りコロッケ：芋・玉葱・砂糖・醤油（小麦・大豆）・植物油脂（大豆）・生脂・発酵調味料・大豆たん白・生肉・アミノ酸液（大豆）・肉エキス（大豆・鶏肉・豚肉）・食塩・香辛料・パン粉（小麦・乳・大豆）・澱粉（大豆）・乳化剤（大豆） コンタミ：卵 スプレーオイル 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・いんげん・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
17 (火)	委託ご飯 生乳 ①チキンカレー ②豆まめサラダ ③ベビーチーズ	①鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参 <調味料>脱脂粉乳・バター（乳）・醤油（小麦・大豆）・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 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枝豆（大豆）・キャベツ・きゅうり・コーン・ひじき フローズンピーズ国産ミックス：大豆（黄大豆・青大豆）・インゲン豆 <調味料>醤油（小麦・大豆）・砂糖・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） 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
18 (水)	バターパン（小麦・卵・乳） 生乳 ①ひき肉のコンソメスープ ②いもちピザ ③もやしとコーンのサラダ	①豚肉・人参・白菜・チンゲン菜・しめじ <調味料>醤油（小麦・大豆）・米油・食塩 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ②玉葱・ピーマン 芋もち：じゃが芋・加工澱粉・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 シュレッドミックスチーズ：ナチュラルチーズ（乳） ピザソース：トマト・玉葱・植物油脂（大豆）・糖類・にんにく・食塩・香辛料・澱粉 <調味料>こしょう ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③もやし・きゅうり・コーン <調味料>ノンオイルドレッシングこくみ和風：砂糖・醤油（小麦・大豆）・玉葱酢漬（りんご）・醸造酢（りんご）・食塩・人参・豚エキス・鶏エキス・セロリ・にんにく・酵母エキス・ピーマン・香辛料・澱粉
19 (木)	委託ご飯 生乳 ①中華スープ ②鶏肉のスタミナ焼き ③青じそサラダ	①厚揚げ（大豆）・コーン・にら・玉葱 <調味料>醤油（小麦・大豆）・ごま油・澱粉・食塩・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鶏肉 <調味料> やわらかい焼き肉を作るたれ：醤油（小麦・大豆）・砂糖・果糖ブドウ糖液糖・植物油脂（ごま）・食塩・りんご・発酵調味料・葱・にんにく・清酒・レモン果汁・コチュジャン（大豆）・豚エキス・洋梨果汁・香辛料・澱粉・酒精・乳化剤 ③きゅうり・大根・キャベツ・鰹節 <調味料>ノンオイルドレッシング青じそ：醸造酢・醤油（大豆・小麦）・食塩・アミノ酸液（大豆）・鰹エキス（大豆）・たんぱく加水分解物（小麦）・酵母エキス・青じそ・香料

# Aコース 3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）
23 (月)	委託ご飯 牛乳 ①塩ちゃんこ汁 ②メンチカツ ③五目豆	①鶏肉・人参・白菜・長葱・大根 <調味料>食塩・こしょう・ <u>ごま油</u> 中華ベース：食塩・ <u>豚エキス</u> ・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>卵</u> ・ <u>大豆</u> を含む） 地鶏塩ちゃんこスープ：醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・鶏ガラだし・昆布・砂糖・香味食用油（ <u>ごま</u> ）・ <u>ごま油</u> ・鰹だし・こしょう・酵母エキス（ <u>大豆</u> ）・乳化剤（ <u>大豆</u> ） 冷凍がら十五分湯チキン： <u>鶏骨</u> （ <u>卵</u> ） ②焼いてメンチカツ：植物性たん白（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・鶏肉・玉葱・豚脂・パン粉（ <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> ・ <u>大豆</u> ）・澱粉・生脂・アミノ酸液（ <u>大豆</u> ）・糖類・食塩・ <u>豚エキス</u> ・香辛料・澱粉（ <u>大豆</u> ）・乾燥全卵・乾燥卵白・とうもろこし加工品・ドロマイト・乳化剤（ <u>大豆</u> ） スプレーオイル 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 ③ <u>大豆</u> ・つくも <u>大豆</u> ・人参・いんげん・ひじき・つきこん・油揚げ（ <u>大豆</u> ） <調味料>砂糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みりん・酒・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・ <u>豚エキス</u> ・鰹節・煮干鰹・ <u>鰹節</u> ・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
24 (火)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②ケチャップハンバーグ ③しょうがクリーミーサラダ	①白菜・豆腐（ <u>大豆</u> ）・玉葱 <調味料>昆布・鰹節・ <u>鰹節</u> ・煮干・みそ（ <u>大豆</u> ・ <u>米</u> ） 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>鰹</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>ゼラチン</u> ②ハンバーグ：鶏肉・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>大豆油</u> ・ <u>豚肉</u> ・ <u>生肉エキス</u> ・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>卵白</u> ・澱粉・ココア ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③人参・もやし・きゅうり <調味料>こしょう しょうがクリーミードレッシング：植物油脂・しょうが・みそ（ <u>大豆</u> ）醸造酢・砂糖・食塩・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・にんにく・ <u>卵黄</u> ・昆布・ <u>ごま</u> ・酵母エキスパウダー・調味料
25 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） 牛乳 ①ABCスープ ②たらのバジルチーズ焼き ③シャキシャキサラダ	①鶏肉・玉葱・白菜・人参 アルファベットマカロニ： <u>小麦粉</u> <調味料>醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・こしょう・米油 コンソメ： <u>乳糖</u> ・食塩・ <u>鶏肉</u> ・デキストリン・砂糖・ <u>鶏脂</u> ・酵母エキス・食用加工油脂・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たら・シュレッドミックスチーズ：ナチュラルチーズ（ <u>乳</u> ） <調味料>白ワイン バジル焼きオイルソース：植物油脂・食塩・にんにく・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・蛋白加水分解物・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・香料（一部に <u>小麦</u> ・ <u>乳</u> 成分・ <u>ゼラチン</u> ・ <u>大豆</u> ・ <u>鶏肉</u> ・ <u>豚肉</u> を含む） ③キャベツ・大根・コーン <調味料>こしょう コールスロウドレッシング：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・液全卵・玉葱エキス フレンチドレッシング：食用植物油脂（ <u>大豆</u> ）・醸造酢（ <u>小麦</u> ）・砂糖・食塩・ <u>卵</u> ・澱粉・香辛料・ <u>ゼラチン</u>