

令和8年4月～5月1週目 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

給食の決まりを守り、楽しい給食時間にしよう



給食には毎食牛乳がつきます。

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます。 土別市学校給食センターでは 全でおいしく、みなさんが安心し て食べることができる給食を届 けることができるよう努めます ので、よろしくお祈りします。</p>	<p>4/7</p> <p>ごはん 鶏ごぼうみそ汁 おろしハンバーグ 清見オレンジ (1人1切れ)</p>	<p>8</p> <p>バターパン 肉団子のトマトスープ アンサンブルエッグ 枝豆のサラダ</p>	<p>9</p> <p>ごはん みそ汁 ガーリックポッパーチキン 炒り豆腐</p>	<p>10</p> <p>醤油ラーメン にらまんじゅう (1人2ヶ) カップヨーグルト</p>
	<p>13</p> <p>ごはん わかめスープ じゃがバター じゃこボールの中華煮</p>	<p>14</p> <p>ごはん 中華スープ から揚げ (小2ヶ：中3ヶ) チョレギサラダ</p>	<p>15</p> <p>バターパン マカロニトマトシチュー チキンオープン焼きチーズ オニオンサラダ</p>	<p>16</p> <p>ごはん みそ汁 さばのカレー焼き ぼん酢和え</p>
<p>20</p> <p>ごはん レタスのスープ 鶏しゃぶ肉団子 (1人2ヶ) もやし中華和え</p>	<p>21</p> <p>入学祝い献立～ 赤飯 のっぺい汁 ツナのおろししょうゆサラダ クリーム大福 (いちご)</p>	<p>22</p> <p>バターパン かぼちゃ団子のミルクスープ たらのカレームニエル 枝豆とひじきのサラダ</p>	<p>23</p> <p>ごはん つくも大豆のスープ ほっけフライ 大根のさっぱりサラダ</p>	<p>24</p> <p>和風スープパスタ オムレツ ジャーマンポテト</p>
<p>27</p> <p>ごはん 豚汁 チキンみそカツ ごま和え</p>	<p>28</p> <p>ごはん お花見汁 鶏肉のしょうが焼き じゃがいものみそ煮</p>	<p>29</p> <p>昭和の日 23日(木曜日)のメニューには土別市だけで作られている「つくも4号」という大豆が使われています。しっかりと噛みごたえと豆の風味を味わってみてください。</p>	<p>30</p> <p>ごはん ポークカレー コーンクリームサラダ ベビーチーズ</p>	<p>5/1</p> <p>～こどもの日献立～ しっぽうどん 牛肉コロッケ かしわ餅 (葉なし)</p>
<p>1食あたりの予定月平均摂取量</p> <p>小学生 (中学年) エネルギー 600kcal たんぱく質 25.6g 脂質 20.2g 食塩相当量 3.3g</p> <p>中学生 エネルギー 777kcal たんぱく質 31.1g 脂質 23.3g 食塩相当量 4.2g</p>				

献立予定表には主な食材材料を記載しています。すべての食材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 23-4-195
 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。

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8年度 4月2週 詳細献立予定表

*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了承ください。

*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。

*うどん・ラーメン・スパゲティは小麦粉を使用し、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。

*主な食材・調味料に含まれるもの（原材料名の記入を一部省略しています）

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）
7 (火)	ごはん 牛乳 ①鶏ごぼうみそ汁 ②おろしハンバーグ ③清見オレンジ	①鶏肉・厚揚げ（大豆）・じゃが芋・白菜・大根・ごぼう・人参・長葱 ＜調味料＞みそ（大豆・米）・昆布・食塩 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うめめし・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・卵白・澱粉・ココア 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清見オレンジ
8 (水)	バターパン（小麦・卵・乳） 牛乳 ①肉団子のトマトスープ ②アンサンブルエッグ ③枝豆のサラダ	①玉葱・人参・小松菜・トマト水煮 国産肉団子：鶏肉・大豆たん白・つなぎ（パン粉（小麦）・小麦粉・大豆たん白）・玉葱・食塩・砂糖 ＜調味料＞米油・砂糖・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 たらフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんぱく分解物 トマトスープルゥ：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 ②アンサンブルエッグ：鶏卵・フライドポテト・玉葱・プロセスチーズ（乳）・ベーコン（卵・乳・豚肉）・牛乳・砂糖・澱粉・植物油・食酢・食塩・酵母エキス ③キャベツ・コーン・ぎゅうり・枝豆（大豆） ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 ＜調味料＞こしょう 野菜いっぱい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
9 (木)	ごはん 牛乳 ①みそ汁 ②ガーリックペッパーチキン ③炒り豆腐	①卵・大根・えのき・長葱・わかめ ＜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・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②鶏肉 ＜調味料＞酒 ガーリックペッパーオイル：食用植物油脂・食塩・にんにく粉・こしょう・香味油・たん白加水分解物・唐辛子・乳化剤（一部に小麦・大豆を含む） ③鶏肉・豚肉・焼き豆腐（大豆）・つきこん・ごぼう・インゲン・人参・高野豆腐（大豆） ＜調味料＞酒・砂糖・みりん・醤油（小麦・大豆）・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・煮干鰹・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
10 (金)	牛乳 ①醤油ラーメン ②にらまんじゅう ③カップヨーグルト	①ラーメン・豚肉・チンゲン菜・コーン・もやし・玉葱 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＞ショウガ・にんにく・こしょう シャンタンDX：食塩・畜肉エキス・野菜エキス・食用油脂（動物油脂・植物油脂）砂糖・乳糖・小麦粉・香辛料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分・生肉・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む） ラーメンスープ醤油味：醤油（小麦・大豆）・食塩・豚脂・玉葱・菜種油・牛エキス（小麦・生肉・大豆）・香辛料（小麦）・たん白加水分解物（小麦・大豆）・酵母エキス（りんご）・寒天・もやしパウダー・調味料 がらフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②にら饅頭：キャベツ・にら・豚脂・鶏肉・豚肉・大豆たん白・醤油（大豆・小麦）・砂糖・ごま油・食塩・皮（もち粉・大豆油・澱粉・油脂）澱粉（小麦） ③ヨーグルト：乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・デキストリン・寒天・乳化剤

4月3週

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）
13 (月)	ごはん 生乳 ①わかめスープ ②じゃがバター茶巾 ③じゃこボールの中華煮	①鶏肉・わかめ・玉葱・大根・豆腐（大豆） <調味料>ショウガ・醤油（小麦・大豆）・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 ②じゃがバター茶巾：じゃが芋・鶏卵・小麦粉・澱粉・砂糖・植物油・グリーンピース・食塩・バター（乳）・鰹だし （小麦）・酵母エキス ③白菜・人参・小松菜・しめじ 枝豆とじゃこの元気ボール：枝豆（大豆）・人参・玉葱・いんげんまめ・魚すり身（すけとうだら・いとよりだい い）・いわし・澱粉・砂糖・きくらげ・みりん・食塩・魚介エキス・菜種油 コンタミ：えび・かに・小麦・卵・乳・ いか・オレンジ・牛肉・ごま・鮭・鶏肉・バナナ・豚肉・山芋・りんご・ゼラチン <調味料>醤油（小麦・大豆）・澱粉・食塩・こしょう・米油・ショウガ・ごま油・みりん 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）
14 (火)	ごはん 生乳 ①中華スープ ②から揚げ ③チョレギサラダ	①厚揚げ（大豆）・豚肉・玉葱・えのき・人参 <調味料>醤油（小麦・大豆）・ごま油・澱粉・食塩・こしょう・米油 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から揚げ：鶏肉・醤油（小麦・大豆）・小麦粉・水飴・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・コーングリッツ・澱粉・大 豆たん白・香辛料・菜種油・とうもろこし油・リン酸塩・調味料・甘味料 コンタミ（卵・乳成分） ③大根・レタス・きゅうり・海苔 <調味料>こしょう チョレギサラダドレッシング：食用油脂（ごま・大豆）・砂糖・醸造酢・食塩・にんにく・醤油（小麦・大豆）・み そ（大豆）・ごま・昆布・香味食用油
15 (水)	バターパン（小麦・卵・乳） 生乳 ①マカロニトマトシチュー ②チキンオープン焼きチー ズ ③オニオンサラダ	①マカロニ（小麦）・人参・玉葱・しめじ・いんげん・生乳 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 ラザーニヤ：生乳・トマトケチャップ・玉葱・脱脂粉乳・ラザニア（小麦）・ベシャメルソース（乳・小麦）・ チーズ（乳）・水溶性食物繊維・豚肉・人参・乳製品・ウスターソース・植物油・トマトペースト・食塩・砂糖・ ショウガ・香辛料・澱粉 コンタミ：卵 <調味料>食塩・こしょう・パセリ・にんにく・米油 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チキンオープン焼きチーズ：鶏肉・植物油・パン粉（小麦）・チーズ（乳）・砂糖・大豆たん白・醤油（小麦・大 豆）・食塩・酵母エキス・赤ピーマン・パセリ・香辛料・塩麴・乳化剤・重曹・澱粉・香料（乳・大豆） ③大根・玉葱・きゅうり <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
16 (木)	ごはん 生乳 ①みそ汁 ②さばのカレー焼き ③ほん酢和え	①白菜・豆腐（大豆）・じゃが芋 <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・鮭・鯖・大豆・鶏 肉・ゼラチン ②鯖 <調味料>ショウガ・みりん・醤油（小麦・大豆）・酒・カレー粉 ③もやし・人参・チンゲン菜 ハム：豚肉・澱粉・食塩・砂糖 コンタミ：卵・乳成分・小麦・牛肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>醤油（小麦・大豆） ほん酢：醤油・醸造酢・砂糖・果糖ブドウ糖液糖・たん白加水分解物・ゆず果汁・食塩・発酵調味料・レモン果 汁・椎茸エキス・削節（鰹・鯖）昆布エキス・にぼし、（一部に小麦・大豆を含む）
17 (金)	生乳 ①肉うどん ②玉ねぎコロッケ ③バナナ ④ココアミルク	①うどん・豚肉・玉葱・白菜・人参・長葱・油揚げ（大豆） <調味料>酒・醤油（小麦・大豆）・みりん・鰹節・鯖節・煮干・昆布・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 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鱈・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たまごコ：玉葱・人参・豚油漬・パン粉・砂糖・マヨネーズ（卵）・マーガリン（乳）・清酒・豚コラーゲン・食塩・香 辛料・パン粉・澱粉・植物油・小麦粉・コーンフラワー・脱脂大豆粉末・乳化剤・調味料・酸味料・焼成カルシ ウム・香料 米油 ③バナナ ④ミルクココア：果糖ブドウ糖液糖・砂糖・ココアパウダー・食塩・香料・植物レシチン（大豆）

4月4週

日	南 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)	ごはん 生乳 ①レタスのスープ ②鶏レバー肉団子 ③もやし中華和え	①豆腐（大豆）・豚肉・レタス・じゃが芋・コーン ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・酒・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鶏レバー肉団子：鶏肉・玉葱・れんこん水煮・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・卵たん白・大豆油・醸造酢・澱粉 コンタミ：乳成分・えび・かに ③もやし・人参・きゅうり ＜調味料＞ごま 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
21 (火)	赤飯 生乳 ①のっぺい汁 ②ツナのおろししょうゆサ ラダ ③クリーム大福（いちご）	赤飯：もち米・食塩・ごま・金時甘納豆：砂糖・金時豆・水飴 ①里芋・人参・大根・ごぼう・豚肉・人参 ＜調味料＞酒・醤油（小麦・大豆）・鯉節・鯖節・煮干・昆布・澱粉・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 和風だしみやこ：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） ②キャベツ・レタス・きゅうり・コーン ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 ＜調味料＞こしょう 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 ノンオイルドレッシング香味和風：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・ショ ウガ・塩蔵ミョウガ・食塩・にんにく ③学給だいふく（いちご）：植物油脂・豆乳クリーム（大豆）・砂糖・もち粉・上新粉・水飴・澱粉・いちご・寒 天・食用油脂・乳化剤（大豆）・香料 コンタミ：乳・くるみ・ごま
22 (水)	バターパン <small>（小麦・乳）</small> 生乳 ①かぼちゃ団子のミルクス ープ ②たらのカレームニエル ③枝豆とひじきのサラダ	①鶏肉・白菜・玉葱・人参・南瓜・生乳・生クリーム（乳） 南瓜もち：南瓜・じゃが芋・澱粉・砂糖・食塩 ＜調味料＞米油・食塩・こしょう・バター（乳） 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 パンブキンボタージュルウ：デキストリン・パンキンパウダー・小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・砂糖・食塩・酵 母エキス ②たら ＜調味料＞酒・カレー粉 ムニエルミックス：パン粉・食塩・人参・醤油・玉葱粉・パセリ・乳加工品・こしょう・粉末味噌・赤ピーマン・ ガーリックパウダー（一部に小麦・乳成分・大豆を含む） ③大根・枝豆（大豆）・ひじき水煮 ＜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）
23 (木)	ごはん 生乳 ①つくも大豆のスープ ②ほっけフライ ③大根のさっぱりサラダ	①つくも（大豆）・じゃが芋・キャベツ・豚肉・しめじ・人参・玉葱 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・白ワイン・米油 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ホッケのフライ：ホッケ・パン粉（小麦）・小麦粉・食塩 コンタミ：卵・乳成分・えび 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大根・きゅうり 鶏ササミ：鶏肉・澱粉・食塩・野菜エキス ＜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・鯉節エキス・昆布エキス・椎茸エキス・ゆず果汁・澱粉
24 (金)	生乳 ①和風スープパスタ ②オムレツ ③ジャーマンポテト	①スパゲティ・えのき・鶏肉・人参・チンゲン菜・玉葱 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・バター（乳）・白ワイン・にんにく・食塩・こしょう・米油・オリーブオイル 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 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鯉節 ②オムレツ：鶏卵・砂糖・醸造酢・食塩・菜種油・大豆油・澱粉 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③じゃが芋・玉葱・ピーマン 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＞オリーブオイル・にんにく・食塩・こしょう・パセリ・米油 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

4月5週

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)	ごはん 牛乳 ①豚汁 ②チキンみそカツ ③ごま和え	①豚肉・じゃが芋・人参・大根・玉葱・長葱・ごぼう・豆腐（大豆）・つきこん ＜調味料＞酒・ショウガ・昆布・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国産チキンみそカツ：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 米油 ③もやし・小松菜・白菜 ＜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
28 (火)	ごはん 牛乳 ①お花見汁 ②鶏肉のしょうが焼き ③じゃがいものみそ煮	①人参・厚揚げ（大豆）・大根・長葱 花型人参：人参水煮 コンタミ：やまいも・りんご ＜調味料＞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 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鶏肉 ＜調味料＞酒・みりん・醤油（小麦・大豆）・ショウガ・澱粉 ③豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・コーン ＜調味料＞みそ（大豆・米）・醤油（小麦・大豆）・みりん・砂糖・米油
30 (木)	ごはん 牛乳 ①ポークカレー ②コーンクリームサラダ ③ベビーチーズ	①豚肉・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・カラマツサ 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） ブラウナルウ（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・レタス・コーン ＜調味料＞こしょう コーンクリームドレッシング：植物油脂・酢・砂糖・食塩・コーンパウダー・発酵調味料・玉葱・酵母エキス ス・ブルーベリー・人参・レモン果汁・乳化剤 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
1 (金)	牛乳 ①しっぽうどん ②牛肉コロッケ ③かしわ餅（葉なし）	①うどん・豚肉・大根・ごぼう・人参・油揚げ（大豆）・里芋 ＜調味料＞酒・醤油（小麦・大豆）・みりん・鰹節・鯖節・煮干・昆布・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焼いて牛肉コロッケ：じゃが芋・玉葱・砂糖・醤油（小麦・大豆）・大豆油・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） 増粘剤・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かしわ餅：白あん（白いんげん豆・砂糖・寒天）・上新粉・砂糖・もち粉・澱粉