

表示について：材料(○)と調味料(●)、コンタミネーション(▲)の区別をして表示をしています。

日	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	コーン	果実	海藻	その他	
		酒																						米	
		赤・白ワイン																			●	○			ぶどう
		みりん																							もち米、米
		濃口・淡口醤油			○																				
		白醤油			○																	●			
		赤味噌																							米
		白味噌																							米、大麦
		豆味噌																							大麦
		澱粉																							じゃがいも
		酢(穀物酢)																							米
		ウスターソース																					○		トマト、玉ねぎ、香辛料
		トマトケチャップ(調理用)																					●	○	トマト、玉ねぎ
		鶏がらスープ															○								
		和風だし																		○				○	カツオ、マグロエキス、昆布
		洋風だし													○										●カツオ、玉ねぎ、セロリ、こしょう
		スープストック													○		○	○					○	○	玉ねぎ、にんにく、にんじん、トマト、セロリ、ねぎ、生姜、こしょう、●ぶどう
		コンソメ													○		○	●					○	○	にんにく、玉ねぎ、セロリ、みかん、にんじん、トマト、カツオ、こしょう、●ホッケ、●タラ
		中華スープ													○		○	○					○	○	ごま油、トマト、カツオ、●ホッケ、●タラ、●米、にんにく、しょうが、赤わけぎ、玉ねぎ、こしょう
		鰹だしパック																							カツオ、イワシ、マグロ、アジ
		だしパック(鰹なし)																							アジ、イワシ
		カレー粉																							コリアンダー、ターメリック、こしょう、メツチ、クミン、カルダモン、セロリーシード、唐辛子
		バター		○																					
		脱脂粉乳		○																					
		米油																							米
		ごま油																							ごま
		こんにやく																						○	こんにやく芋
		しらたき																							こんにやく芋
		豆腐																							
		絹厚揚げ																							
		油揚げ																							
6木	かつおのフライ	かつおのフライ			○																				カツオ、米粉、こしょう
	五月汁	ちらしかまぼこ(かぶと)			▲																				タラ、かぼちゃ、●米
	こどもの日ゼリー	こどもの日ゼリー																					○		りんご、レモン果汁
7金	ビビンバ	トウバンジャン																							唐辛子、そら豆、●米
	春雨のスープ	春雨																							緑豆
		ロースハム													○									○	昆布エキス、カツオ節エキス
10月	お茶食パン	お茶食パン		○	○																				粉茶
	ピカタ	ピカタ	○	○	○										▲	▲	○	○					○	▲	こしょう、▲オレンジ、▲りんご、▲ゼラチン、▲ごま
	海藻サラダ	海藻ミックス																						○	わかめ、つものまた、白きりんさい、茎わかめ、昆布、こんにやく、寒天
		イタリアンドレッシング																							玉ねぎ、トマト、バジル、にんにく、セロリ、米、黒こしょう
	クラムチャウダー	ベーコン													○									○	昆布エキス、カツオ節エキス
11火	中華麺	中華麺			○																				
		しなちく		▲	●																				米油
		なると			▲																				タラ、トマト、●米
	塩ラーメン	塩ラーメンスープ			●										○		○	●					○	○	昆布エキス、玉ねぎ、生姜、ねぎ、にんにく、白菜エキス、●米、かつお、●ホッケ、●たら、いわし、●そら豆、黒こしょう
	春巻	春巻		▲	○				▲						○										キャベツ、にんじん、玉ねぎ、こしょう、生姜、ねぎ、
	お祝い桜ゼリー(幼稚園・年少のみ)	お祝い桜ゼリー(幼・年少のみ)																							さくらんぼ、レモン
12水	鮎の甘だれ(未満児以外)	鮎(未満児以外)	※4																						
	白身魚のフライ(未満児のみ)	白身魚のフライ(未満児のみ)	▲		○																				メルルーサ、米粉
	こも豆腐のすまし汁	こも豆腐																							
		かまぼこ	▲	▲	○				※2	※2															イトヨリ、タラ、ゼラチン、魚醤
13木	いわしの生姜煮	いわしの生姜煮			●																				イワシ、生姜、●米、▲ごま、▲オレンジ
	ゆかりあえ	ゆかり粉																							赤しそ
14金	照り焼きハンバーグ	ハンバーグ	▲	▲	▲										○		○	○							玉ねぎ、じゃがいも
	コッペパン	コッペパン			○																				
17月	いかのオリーブ焼き	オリーブ油																							オリーブ
	肉団子のスープ	肉団子	▲	▲	○				▲	▲					○		○	○							玉ねぎ、もち米、米、こしょう、えごま油、

「学期間を通して使用する食材」および別紙「材料表」とあわせてご確認ください。

表示について：材料(○)と調味料(●)、コンタミネーション(▲)の区別をして表示をしています。

日	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	コーン	果実	海藻	その他		
18 火	うどん	一食用うどん(小学・中学)			○																					
		冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																					
	山菜うどん汁	山菜ミックス																							ふき、みず、わらび	
		かまぼこ	▲	▲	○					※2	※2											○			イトヨリ、タラ、ゼラチン、魚醤	
豆コロッケ	豆コロッケ		▲	○				▲	▲		▲	▲			○	▲	▲	○			○	▲		じゃが芋、玉ねぎ、にんじん、米粉、こしょう、▲オレンジ、▲りんご、▲ゼラチン、▲アーモンド		
19 水	厚焼き玉子	厚焼き玉子	○	▲	●				▲	▲		▲			▲	▲	▲	●					▲		●米、▲りんご、▲ごま	
	すったて汁	大豆ペースト																○								
20 木	きびなごの唐揚げ	きびなごの唐揚げ	※4																						キビナゴ	
	五目きんぴら	大豆たんぱく																○								
	小松菜のすまし汁	さつま揚げ							※2	※2															イトヨリ、タラ、エソ	
21 金	実だくさんみそ汁	糸かまぼこ			▲													▲			●			タラ、●米		
24 月	黒食パン	煮干粉																							イワシ	
	あじのフライ	黒食パン		○	○																				黒砂糖	
	大根サラダ	あじのフライ			○																				アジ、こしょう	
	トマトスープ	かんきつドレッシング																			○	○	○		玉ねぎ、みかん、赤ピーマン、梅肉、グレープフルーツ、ゆず、●米、●ホッケ、●タラ、昆布エキス、レモン、ライム	
25 火	ソフト麺	ベーコン													○										○	昆布エキス、カツオ節エキス
	揚げシューマイ	ソフト麺(小学・中学)			○																					
	春雨サラダ	冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																					
26 水	すまし汁	シュウマイ	▲	▲	○				▲	▲					○										玉ねぎ、生姜	
	塩昆布あえ	春雨																							緑豆	
27 木	根菜の味噌汁	かまぼこ	▲	▲	○				※2	※2											○				イトヨリ、タラ、ゼラチン、魚醤	
	チキンカレー	塩昆布			●													●					○		昆布	
28 金	チキンカレー	煮干粉																							イワシ	
		りんごピューレ																					●	○		りんご
		カレールー(バーモント)		○	○											○								○		トマト、りんご、バナナ、昆布エキス、はちみつ、玉ねぎ、ココア、カレーパウダー、にんにく
	ビーンズサラダ	カレールー(ディナー)		○	○										○		○								バナナ、玉ねぎ、りんご、カレー粉	
	ヨーグルト(小学・中学のみ)	ビーンズミックス																▲							ひよこ豆、マローファット、レッドキドニー	
レーズン食パン	香りごまドレッシング			●													●							ごま油、ごま		
31 月	ポテトのサラダ	ヨーグルト(小学・中学のみ)		○																			○	○	ブルーベリー、ゼラチン、寒天	
	キャベツのスープ	レーズン食パン		○	○													○							ぶどう	
		卵不使用マヨネーズ																○								
		フランクフルト												○											玉ねぎ	

※1:油には大豆や米、ごまやオリーブが使われています。

※2:魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「エビ」「かに」等を捕食している場合があります。

※3:小魚や海藻などには、えび、かに、いか等が混入している場合があります。

※4:魚卵が残存する場合があります。

※5:▲がついている食品については、工場内の同一ラインの設備を使用または、同一の工場内で使用しています。尚、毎回商品が変わるごとに洗浄は行っています。

※6:給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますがえび、小麦粉などアレルギー食品を使用した油を使うこともあります。

※7:給食センターでは毎日洗浄していますが、卵、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。