

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	やまいも	筍	くるみ	果実	カシューナッツ	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
		豆味噌																	○						
		澱粉																							じゃがいも
		酢(穀物酢)																							米
		ウスターソース																							トマト
		トマトケチャップ(調理用)																							トマト
		トマト水煮																							トマト ▲りんご
		鶏がらスープ															○								
		和風だしのもと																							カツオ ●マグロ
		洋風だし													○										●カツオ
		スープストック																							にんにく ●サワラ ●タイ ●マグロ ●カツオ ●イワシ ●アジ ●麦芽
		コンソメ																							●サワラ ●タイ ●マグロ ●カツオ ●麦芽
		中華スープ													○		○	○							トマト にんにく ごま油 魚醤
		だしパック(鰹なし)																							アジ イワシ
		カレー粉																							陳皮
		バター		○																					
		脱脂粉乳		○																					
		米油																							米
		大豆油																							
		サラダ油																							米
		ごま油																							ごま
		豆腐																							
		絹厚揚げ																							
		油揚げ																							
7 (木)	五目うどん	冷凍うどん(保育園)			○																				
		かまぼこ	▲		▲				※2	※2															イトヨリ タラ 魚醤
	こんにゃくの炒め煮	さつま揚げ							※2	※2															イトヨリ タラ エソ
	チキンカレー	カレールウ(バーモント)		○	○										○										バナナ りんご トマト にんにく
		カレールウ(ディナー)		○	○										○		○	○							バナナ りんご
		りんごピューレ																							りんご
8 (金)	焼きウインナー	ウインナー	▲	▲	▲										○										
	大根サラダ	青じそドレッシング			●																				レモン 魚醤 ●カツオ
	お祝いデザート(保育園、小中学校のみ)	お祝いデザート																							さくらんぼ レモン
	黒コッペパン	黒コッペパン		○	○																				
11 (月)	オムレツ	オムレツ	○	▲	▲							▲		▲	▲			○					▲		▲りんご
	キャベツのソテー	ベーコン	▲	▲	▲										○										●カツオ
	ポテトスープ	フランクフルト	▲	▲	▲										○										
	中華麺	中華麺			○																				
12 (火)	醤油ラーメンスープ	なると			▲																				タラ トマト
		醤油ラーメンスープ			●										●		●	●							●にんにく ●カツオ 魚醤
	シューマイ	シューマイ	▲	▲	○										○										
	春雨サラダ	春雨																							緑豆 えんどう豆
13 (水)	さわらのあけぼの焼き	マヨネーズ	○	▲	▲				▲						▲			○							りんご ▲魚介類
	切干大根とツナの炒め煮	オイルツナ																							キハダマグロ
15 (金)	豚肉の郡上味噌焼き	郡上味噌			▲																				大麦
	食パン	食パン		○	○																				
	白身魚フライ	白身魚フライ(幼稚園・保育園)	▲		○																				メルルーサ
		白身魚フライ(小学・中学)			○																				ホキ
18 (月)	イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング																							トマト
	いちごジャム	いちごジャム																							いちご
	お祝いデザート(幼稚園のみ)	お祝いデザート																							さくらんぼ レモン
19 (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)			○																				
	竹輪のお好み揚げ	竹輪							※2	※2															タラ イトヨリ

「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	やまいも	筍	くるみ	果実	カシューナッツ	その他
20 (水)	五目豆	竹輪	▲		○				▲	▲					○			○						タラ タチウオ
22 (金)	かつおの更紗揚げ	かつお		▲	▲			▲	▲	▲	▲							▲						カツオ
	ピーマンの炒め物	竹輪	▲		○				▲	▲					○			○						タラ タチウオ
25 (月)	コッペパン	コッペパン		○	○																			
	ハンバーグ	ハンバーグ	▲	▲	▲										○		○	○						
	ポテトサラダ	香りごまドレッシング			●													●						ごま油 ごま
	春キャベツのスープ	ベーコン	▲	▲	▲										○									●カツオ
26 (火)	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																			
	ミートソース	スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																		
	野菜コロッケ	大豆たんぱく																○						
	カラフルソテー	野菜コロッケ			○													○						
	揚げギョーザ	フランクフルト	▲	▲	▲																			
27 (水)	揚げギョーザ	ギョーザ			○									●	○			○						●牡蠣
	ワンタンスープ	ワンタンの皮			○																			
	ヨーグルト	ヨーグルト		○																		▲		▲もも ▲りんご
28 (木)	いかのカレー焼き	いか		▲	▲			○	▲	▲	▲	▲						▲						

※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。