

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	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																					○	
2(月)	かつおのフライ	かつおフライ		▲	○			▲	▲	▲	▲	▲												シマカツオ
	かしわもち(幼小中)	かしわもち			▲																			金時豆、大手亡、米、寒天
	ゼリー(保育園)	ゼリー																				○		ぶどう
6(金)	お茶食パン	お茶食パン		○	○																			粉茶
	鶏肉のオリーブ焼き	オリーブ油																					○	オリーブ
	カラフルサラダ	コールスロードレッシング																					○	レモン パインアップル
	コッペパン	コッペパン		○	○																			
9(月)	アスパラのサラダ	コーンクリームードレッシング																					○	ブルーベリー レモン
	クラムチャウダー	ベーコン	▲	▲	▲									○										●カツオ
		あさり			▲			▲	▲		▲	▲		○										あさり
	中華麺	中華麺			○																			
10(火)	塩ラーメン	しなちく			●																	○		メンマ ごま油
		なると			▲																		○	たら トマト
		塩ラーメンスープ													○		○							にんにく 魚介エキス 煮干パウダー 白菜エキス
	シューマイ	シューマイ	▲	▲	○			▲	▲	▲	▲	▲			○	▲	▲	▲	▲				▲	▲りんご ▲ゼラチン ▲ごま
	華風サラダ	春雨																						緑豆 えんどう豆
	鮎の甘だれ(幼小中)	鮎		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲												鮎
11(水)	白身魚のフライ(保育園)	白身魚フライ			○																			ホキ
	じゃがいものきんぴら	さつま揚げ						※2	※2															イトヨリ スケソウ エソ
	五月汁	玉麩			○																			
12(木)	ゆかりあえ	ゆかり粉	▲	▲	▲																			赤しそ ▲ごま
13(金)	うの花コロッセ	うの花コロッセ	▲	▲	○			▲	▲		▲				▲	▲	▲	○						▲ゼラチン ▲ごま
	たけのご飯の具	高野豆腐																					○	
	黒食パン	黒食パン		○	○																			
16(月)	せんぎりポテトのサラダ	香りごまドレッシング			●																			ごま油 ごま
	キャベツと肉団子のスープ	肉団子	▲	▲	○			▲	▲					○		○	○							
	うどん	一食用うどん(小学・中学)			○																			
		冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																			
17(火)	山菜うどん	山菜ミックス																						ふき みず わらび
		かまぼこ	▲		▲			※2	※2															イトヨリ たら 魚醤
	厚焼き玉子	厚焼き玉子	○	▲	●										▲		▲	○					▲	▲りんご
	ひじきの炒め煮	竹輪	▲		○			▲	▲					○										たら たちうお
	ヨーグルト	ヨーグルト(幼稚園・保育園)		○																			▲	▲りんご ▲もも
		ヨーグルト(小学・中学)		○																				

「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。

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	その他	
18 (水)	さわらの若草焼き	さわら		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲					さわら	
		卵無しマヨネーズ																	○					粉茶
		粉末茶																						
	つみれ汁	つみれ	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲				▲		▲	●						イワシ タラ ▲ゼラチン
19 (木)	玉ねぎの味噌汁	煮干粉																						イワシ
20 (金)	チキンカレー	カレールウ(バーモント)		○	○										○			○				○		バナナ リンゴ トマト にんにく
		カレールウ(ディナー)		○	○										○			○				○		バナナ リンゴ
		りんごピューレ																▲				○		りんご
	ビーンズサラダ	ビーンズミックス																						マローファットピース、ガルバンゾー、レッドキドニー
		イタリアンドレッシング																				○		トマト
23 (月)	コッペパン	コッペパン		○	○																			
	かぼちゃ肉サンドフライ	かぼちゃ肉サンドフライ	▲	▲	○			▲	▲		▲				○	▲	▲	○						▲ゼラチン ▲ごま
	キャベツと卵のソテー	ベーコン	▲	▲	▲										○									●カツオ
		炒り玉子	○															○						
	ポテトスープ	フランクフルト	▲	▲	▲												○							
24 (火)	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																			
		スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																		
	オムレツ	オムレツ	○	▲	▲				▲	▲		▲			▲	▲	▲	▲				▲		▲りんご ▲ごま
	海藻サラダ	海藻ミックス							※3	※3														わかめ 茎わかめ 寒天 つのまた
		青じそドレッシング			●													●				○	レモン 魚醤 ●カツオ	
25 (水)	厚揚げの肉味噌かけ	生揚げ																○						
26 (木)	竹輪の磯辺揚げ	竹輪							※2	※2								○						タラ イトヨリ
27 (金)	実だくさん味噌汁	煮干粉																						イワシ
30 (月)	食パン	食パン		○	○																			
	ハンバーグ	ハンバーグ	▲	▲	▲										○		○	○						
	グリーンサラダ	かんきつドレッシング																				○		みかん 梅肉 ゆず皮 魚醤
	ミネストローネ	ベーコン	▲	▲	▲										○									●カツオ
	いちごジャム	いちごジャム	▲	▲			▲											▲	▲			▲		いちご ▲オレンジ ▲バナナ ▲キウイフルーツ ▲もも ▲ごま ▲りんご
31 (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)			○																			
	かやくうどん	かまぼこ	▲		▲				※2	※2														イトヨリ タラ 魚醤
	きびなごの唐揚げ	きびなごの唐揚げ	※4																					きびなご 玄米

※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。