

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																								
		赤・白ワイン																				○	米 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																○								
1(水)	じゃがいもの味噌汁	煮干粉																						イワシ		
2(木)	切干大根とツナの炒め煮	オイルツナ																						キハダマグロ		
3(金)	春巻	春巻(幼稚園・保育園)		●	○				▲					●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ゼラチン ごま りんご ●カキエキス		
		春巻(小学校・中学校)		▲	○				▲						○											
		大豆たんぱく																								
3(金)	ピピンバ	豆板醤			○																			そら豆 にんにく		
		炒り玉子	○																							
6(月)	果汁グミ	果汁グミ	▲	▲	▲			▲			▲			▲	▲	▲	▲	▲				○	▲	ぶどう ゼラチン ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲もも ▲りんご ▲アーモンド ▲バナナ ▲ごま		
		コッペパン	▲	○	○																			▲		
6(月)	白身魚フライ	白身魚フライ			○																			ホキ		
		ごぼうサラダ			●																				ごま油 ごま	
7(火)	ナン	ナン	▲	▲	○										▲	▲	▲	▲					▲	▲	大麦 ▲りんご ▲オレンジ	
		タンドリーチキン			○																					
		グリーンサラダ																							みかん 梅肉 ゆず皮 魚醤	
7(火)	キーマカレー	キーマカレー			○	○								○				○						バナナ りんご トマト にんにく		
		飲むヨーグルト			○																					
8(水)	さわらの塩こうじ焼き	さわら		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲						さわら		
		塩こうじ																							米	
8(水)	豆腐の味噌汁	煮干粉																						イワシ		
9(木)	炒り高野豆腐	高野豆腐																○								
10(金)	えびのチリソース	えびフリッター	▲		○			▲	○			▲												▲ごま		
		チリソース																							トマト にんにく	
13(月)	野菜ナムル	豆板醤			○																			そら豆 にんにく		
		米粉コッペパン	▲	○	○																				米粉	
		いかのハーブ焼き		▲	▲			○	▲	▲	▲	▲														
13(月)	カラフルソテー	フランクフルト	▲	▲	▲												○									
		ベーコン	▲	▲	▲											○									●カツオ	
13(月)	チャウダー	あさり			▲		▲	▲	▲	▲			○				▲						あさり			
14(火)	ソフト麺	ソフト麺(小学校・中学校)			○																					
		スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																				
	ツナトマトソース	オイルツナ																						キハダマグロ		
	フライビーンズ	乾燥小魚					▲	※2	※2		▲													カタクチイワシ ▲ごま ▲アーモンド		
14(火)	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			
16(木)	すまし汁	ちらしかまぼこ			▲																			スケソウダラ		
		アセロラゼリー	アセロラゼリー																					○	アセロラ	
17(金)	にじますの梅とろりかけ	にじます(幼稚園・小中学校)		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲						にじます		
		梅ジャム																						○	梅	
	白身魚のフライ	白身魚フライ(保育園)			○																				ホキ	
	五目豆	竹輪	▲		○				▲	▲					○									タラ タチウオ		
17(金)	郡上味噌汁	郡上味噌	▲		▲																		▲	▲	大麦 ▲りんご ▲ごま	

「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	その他	
20 (月)	黒コッペパン	黒コッペパン	▲	○	○													▲						
	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
	キャベツのソテー	ベーコン	▲	▲	▲										○									●カツオ
	野菜スープ	フランクフルト	▲	▲	▲												○							
21 (火)	うどん	一食用うどん(小学校・中学校)			○																			
		冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																			
	けんちんうどん汁	糸かまぼこ			▲													▲						スケソウタラ
	竹輪のごま揚げ	竹輪						※2	※2									○						タラ イトヨリ
22 (水)	シューマイ	シューマイ			○			▲	▲	▲	▲				○	▲	▲	○				▲		▲ごま ▲ゼラチン ▲りんご
	麻婆豆腐	冷凍豆腐																○						そら豆 にんにく
		豆板醤			○													○						緑豆 えんどう豆
23 (木)	春雨スープ	春雨																						ひじき 椎茸 ▲りんご ▲ごま
	五目厚焼き玉子	五目厚焼き玉子	○	▲	●			▲	▲		▲				▲	▲	▲	●				▲		
	しいたけそば丼の具	大豆たんぱく																○						
24 (金)	こんにゃくの炒め煮	さつま揚げ						※2	※2															イトヨリ タラ エソ
	ポークカレー	カレールー(バーモント)		○	○										○			○						バナナ りんご トマト にんにく
		カレールー(ディナー)		○	○										○		○	○						バナナ りんご
		りんごピューレ															▲							りんご
	ウインナー	ウインナー												○										
	カラフルサラダ	かんきつドレッシング																					○	みかん 梅肉 ゆず皮 魚醤
27 (月)	食パン	食パン	▲	○	○													▲					▲	
	枝豆コロッケ	枝豆コロッケ		▲	○			▲	▲		▲	▲			▲	▲	▲	○					▲	▲りんご ▲ゼラチン ▲アーモンド ▲オレンジ
	イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング																					○	トマト
	ジュリエンスープ	ベーコン	▲	▲	▲										○									●カツオ
	ブルーベリージャム	ブルーベリージャム																				○		ブルーベリー
28 (火)	中華麺	中華麺			○																			
	醤油ラーメン	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
	揚げギョーザ	ギョーザ			○									●	○			○						●牡蠣
	華風和え	春雨																						緑豆 えんどう豆
	冷凍パイ	冷凍パイ																				○	パイナップル ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲りんご	
29(水)	つみれ汁	つみれ	▲	▲	▲				▲	▲														イワシ タラ
30 (木)	茎わかめの炒め煮	さつま揚げ							※2	※2														イトヨリ スケソウ エソ
	豚汁	煮干粉																						イワシ

※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。