

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																	○					
1(金)	いかの照り焼き	いか		▲	▲			○	▲	▲	▲	▲						▲						
	冬瓜汁	かまぼこ	▲	▲					※2	※2														イトヨリ タラ 魚醤
4(月)	黒コッペパン	黒コッペパン	▲	○	○													▲					▲	
	あじフライ	あじフライ		▲	○			▲	▲	▲	▲	▲						○						アジ
	ラタトゥイユ	オリーブ油																					○	オリーブ
	コーンスープ	コーンスターチ																						
5(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)	▲		○	▲																		
	千草焼き	千草焼き	○	▲	●				▲	▲		▲			▲	▲	▲	●					▲	▲りんご ▲ごま
6(水)	なすの味噌炒め	甜麺醤			○																			ごま
		豆板醤			○																			そら豆 にんにく
	ワンタンスープ	ロースハム	▲	▲	▲										○									●カツオ
		ワンタン			○																			
7(木)	いわしの梅煮	いわしの梅煮	※4		●													●					○	イワシ、梅、にんにく
	天の川そうめん汁	魚そうめん			▲										▲			▲						タラ
		ちらしかまぼこ			▲																			スケソウタラ
	七タデザート	七タデザート	▲	▲	▲													○					○	なつみかん メロン
11(月)	食パン	食パン	▲	○	○													▲					▲	
	ハンバーグ	ハンバーグ	▲	▲	▲			▲	▲						○		○	○						トマト
	ゆでとうもろこし	とうもろこし																						▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲リンゴ
	ミネストローネ	ベーコン	▲	▲	▲										○									●カツオ
	アプリコットジャム	アプリコットジャム																					○	あんず レモン
12(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)			○																			
	カレー南蛮汁	大豆たんぱく																○						
	カリフワがんもどき	がんもどき	○		○										○		○	○						
13(水)	チャンプルー	フランクフルト	▲	▲	▲													○						
	シークワサーゼリー	シークワサーゼリー																					○	シークワサー
14(木)	大豆の磯煮	竹輪	▲		○				▲	▲					○			○						タラ タチウオ
	かぼちゃの味噌汁	煮干粉																						イワシ
15(金)	あゆの香味だれかけ(幼稚園、小中学校)	あゆ		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲						あゆ
	白身魚フライ(保育園)	白身魚フライ			○													○						ホキ
	沢あざみの金平	さつま揚げ							※2	※2														イトヨリ スケソウ エソ
	こも豆腐のすまし汁	こも豆腐																○						
	お茶ふりかけ	お茶ふりかけ		○	○													○						ごま あおさ 昆布 白川茶
	中華麺	中華麺			○																			
19(火)	塩ラーメン	なると			▲													▲					○	タラ 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
	春巻	春巻	▲	▲	○				▲	▲					○		○	○						
	華風和え	春雨																						緑豆 えんどう豆
	豆乳アイス	豆乳アイス																○						

「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 (水)	夏野菜カレー	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
	ウインナー	ウインナー													○										
	冷凍みかん	冷凍みかん																					○	みかん ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲りんご	

※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。