

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													○		○						○		トマト 魚醤	
		中華スープ			▲	○			▲						○	▲	○	○					○		トマト にんにく ごま油 魚醤 〇ごま ▲ゼラチン	
		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																								
29	(月)	黒食パン	▲	○	○																					
		ハンバーグ	▲	▲	▲				▲	▲					○		○	○							トマト	
		キャベツのソテー	▲	▲	▲										○										●カツオ	
		野菜スープ	▲	▲	▲										○											
30	(火)	ソフト麺			○																					
		スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																				
		オムレツ	○	▲	▲				▲	▲					▲	▲	▲	▲							▲りんご ▲ごま	
		ごぼうサラダ																							ごま	
31	(水)	ゆかりあえ	▲	▲	▲																				赤しそ ▲ごま	
		冷凍みかん																					○		みかん ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲りんご	
9月																										
1	(木)	こんにゃくの炒め煮			○				▲	▲					○										タラ タチウオ	
2	(金)	糸寒天のサラダ																							寒天	
		和風ドレッシング																						○	ブルーネ にんにく 魚醤 赤ピーマン	
5	(月)	食パン	▲	○	○																					
		枝豆コロッケ	▲	▲	○										○	▲	▲	○							▲オレンジ ▲りんご ▲ごま ▲ゼラチン	
		キャベツのサラダ																							トマト	
		ラ・フランスジャム																							洋梨	
6	(火)	中華麺			○																					
		塩ラーメン			▲																				タラ トマト	
		シューマイ	▲	▲	○				○	▲					○		○	○							にんにく 魚介エキス 煮干パウダー 白菜エキス	
7	(水)	いかの天ぷら	▲		○			○	▲	▲															▲ごま	
		実だくさん味噌汁																							▲ごま	
		煮干粉																							イワシ	
8	(木)	夏野菜カレー			○	○									○		○	○							バナナ りんご トマト にんにく	
		ウインナー			○	○									○		○	○							バナナ りんご	
		りんごピューレ																							りんご	

「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	カシューナッツ	その他	
9 (金)	月見団子(幼・小・中)	月見団子	▲	▲	▲													●	▲			▲		米粉 ▲オレンジ ▲ごま	
	月見デザート(保)	月見デザート																				○		みかん ぶどう 寒天	
12 (月)	コッペパン	コッペパン	▲	○	○													▲				▲			
	白身魚のフライ	白身魚のフライ			○													○							ホキ
	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
		イタリアンドレッシング																					○		トマト
	かぼちゃポタージュ	コーンスターチ																▲							
13 (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)			○																				
	ちくわのお好み揚げ	竹輪						※2	※2									○							タラ イトヨリ
	ヨーグルト	ヨーグルト		○																			▲		▲もも ▲りんご
15 (木)	さわらの塩こうじ焼き	さわら		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲							さわら
		塩こうじ																							米
	にんじんごはんの具	オイルツナ																							キハダマグロ
	豆腐のすまし汁	かまぼこ	▲		▲			※2	※2																イトヨリ タラ 魚醤
16 (金)	豚肉の郡上味噌焼き	郡上味噌			▲													○							大麦
20 (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)	▲		○	▲																			
	厚焼き玉子	厚焼き玉子	○	▲	●			▲	▲	▲		▲			▲	▲	▲	●					▲		▲りんご ▲ごま
21 (水)	さばのごまだれ焼き	さば		▲	▲			▲	▲	▲	▲	○						▲							
	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
22 (木)	揚げギョーザ	ギョーザ	▲	▲	○			▲	▲					○				●							▲ごま
	麻婆なす	豆板醤																							そら豆
26 (月)	レーズン食パン	レーズン食パン	▲	○	○													▲				▲	○		ぶどう
	鶏肉のオリーブ焼き	オリーブ油																					○		オリーブ
	せん切りポテトのサラダ	香りごまドレッシング			●													●							ごま
	アルファベットスープ	ベーコン	▲	▲	▲									○											●カツオ
		アルファベットマカロニ			○																				
27 (火)	ちゃんぽんめん	ちゃんぽん麺			○																				
	ちゃんぽんスープ	なると			▲													▲					○		タラ トマト
		ちゃんぽんスープの素		○	○										○		○	○							ゼラチン
	大豆と小魚の揚げ煮	乾燥小魚						▲	※2	※2		▲													カタクチイワシ ▲ごま ▲アーモンド
28 (水)	ピーマンの炒め物	竹輪	▲		○			▲	▲						○			○							タラ タチウオ
	どろめ汁	しらす						※3	※3																イワシ
29 (木)	野菜はんぺん	野菜はんぺん	▲	▲	▲			○	▲						▲	▲	▲	▲							○タラ ▲さけ ▲ゼラチン ▲ごま
	梨	梨																					○		梨 ▲キウイフルーツ ▲オレンジ ▲りんご
30 (金)	塩昆布あえ	塩昆布			○													○							昆布

※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。