

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
		みりん																						ぶどう
		濃口・淡口醤油			○														○					もち米 米
		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 ○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																						米
		サラダ油																						米
		ごま油																						ごま
		豆腐																						
		絹厚揚げ		▲																				
		油揚げ																						
3	食パン	食パン	▲	○	○																		▲	
(月)	ビーンズコロッセ	豆コロッセ		▲	○			▲	▲		▲	▲			○	▲	▲	○					▲	▲りんご ▲オレンジ ▲ゼラチン ▲アーモンド
	カラフルソテー	フランクフルト	▲	▲	▲										○									
	ポテトスープ	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
4	ソフト麺	ソフト麺(小学校・中学校)			○																			
(火)		スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																		
	味噌ソース	鶏レバーミンチ	▲	▲	▲					▲														
		大豆たんぱく																						
	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	▲	▲	▲										○									
	乾燥小魚(小学・中学のみ)	乾燥小魚								※2	※2													カタクチイワシ
5	春巻	春巻	▲	▲	○				▲	▲					○									
(水)	ホイコーロー	オイスターソース												○										牡蠣 ●ほたて 魚醤
		甜麺醤			○																			ごま 大麦
		豆板醤			○																			そら豆 にんにく
	中華スープ	ロースハム	▲	▲	▲										○									●カツオ
6	大豆の磯煮	竹輪	▲		○					▲	▲				●									たら タチウオ
(木)	すまし汁	ゆば																						
		糸かまぼこ			▲																			スケソウタラ
7	秋野菜カレー	カレールウ(パーモント)		○	○										○									バナナ りんご トマト にんにく
(金)		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
	コールスローサラダ	コールスロードレッシング																						レモン パインアップル
	アセロラゼリー	アセロラゼリー																						アセロラ りんご
11	かやくうどん	冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																			
(火)	かき揚げ	かまぼこ	▲		▲					※2	※2													イトヨリ たら 魚醤
12	豚肉の塩こうじ焼き	かき揚げ			○				▲															
(水)		塩こうじ																						米
13	ナムル	豆板醤			○																			そら豆 にんにく
(木)	わかめスープ	糸かまぼこ			▲																			スケソウタラ
	スイートポテト	スイートポテト	▲	▲	▲																			さつまいも ▲りんご ▲オレンジ ▲ゼラチン ▲ごま ▲アーモンド
14	あゆの柿だれかけ(未満児以外)	あゆ			▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲												あゆ
(金)		柿ジャム																						柿 レモン
	白身魚の柿だれかけ(未満児のみ)	白身魚フライ			○																			ホキ
		柿ジャム																						柿 レモン
17	黒コッペパン	黒コッペパン	▲	○	○																		▲	
(月)	パンプキンオムレツ	パンプキンオムレツ	○																					●カツオ
	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	▲	▲	▲										○									

「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		
18 (火)	中華麺	中華麺			○																				
		味噌ラーメンスープ	なると		▲														▲				○	タラ トマト	
	ヨーグルト	しなちく		●																	○			メンマ ごま油	
		味噌ラーメンの素		○												○									
19 (水)	シイラの香味焼き	シイラ		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲											▲	▲もも ▲りんご	
		五目きんぴら	さつま揚げ						※2	※2															シイラ
20 (木)	竹輪の磯辺揚げ	竹輪							※2	※2														イトヨリ スケソウ エソ	
		ひきずり	かまぼこ	▲	▲				※2	※2															タラ イトヨリ
21 (金)	ハヤシライス	ハヤシフレーク			○										○									トマト	
		デミグラスソース			○										○	○	○	○						ゼラチン トマト にんにく	
	アメリカンドッグ	マッシュルーム水煮																						▲	▲ごま
		アメリカンドッグ	アメリカンドッグ	○	○	○									○		○	○							
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	
24 (月)	かぼちゃ肉サンドフライ	コッペパン	▲	○	○																	▲			
		かぼちゃ肉サンドフライ	▲	▲	○				▲	▲					○										
	イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング																						トマト	
	ジュリエヌスープ	ベーコン	▲	▲	▲									○										●カツオ	
25 (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)	▲		○	▲																			
	カレーソース	大豆たんぱく																							
カレーソース		カレールウ(パーモント)		○	○										○									バナナ りんご トマト にんにく	
26 (水)	ツバスの照り焼き	カレールウ(ディナー)		○	○										○		○	○						バナナ りんご	
		ツバス		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲													ツバス
27 (木)	信田煮	吹き寄せ煮			▲																			栗 ▲キウイフルーツ ▲もも	
		信田煮	信田煮			○									○										タラ ●カツオ
28 (金)	炒り高野豆腐	りんご																						りんご ▲オレンジ ▲キウイフルーツ	
		高野豆腐	高野豆腐																						
31 (月)	黒コッペパン	呉汁																							
		大豆ペースト	大豆ペースト																						
31 (月)	ハロウィンデザート(小学のみ)	豆乳																							
		ハロウィンデザート	ハロウィンデザート	▲	▲	▲																			かぼちゃ
	いかのオリーブ焼き	黒コッペパン	▲	○	○																				
		いか		▲	▲			○	▲	▲	▲	▲													
豆のサラダ	オリーブ油																							オリーブ	
	ミックスビーンズ																							マローファットピース ガルバンゾー レッドキドニー	
秋野菜シチュー	香りごまドレッシング			●																				ごま油 ごま	
	マッシュルーム水煮	マッシュルーム水煮																						▲ごま	
ハロウィンデザート(幼稚園・保育園・中学)	ハロウィンデザート	▲	▲	▲																				かぼちゃ	

※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。