

日 曜日	こんだて	そば	大豆		たまご	えび	かに	りんご	もも	キウイ フルーツ	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フ ルーツ	備考	
			大豆 大豆製品	豆乳											
20	食パン														
	ぎゅうにゅう														
	花型豆腐ハンバーグ(トマトソース)			豆腐ハン バーグ										ウスター ソース	
	マカロニサラダ			ドレッシン グ マヨネーズ											マヨネーズ
	ポトフ					うずら卵									
水															
21	ごてんばコシヒカリごはん														
	ぎゅうにゅう														
	ツナ入り厚焼き玉子			○		○									
	ひじきの炒め煮			大豆 油揚げ			※ひじき	※ひじき							※ひじきはえび・かにが生息してい る海域で採取しています。
	野菜のごまみそ汁			豆腐											
木															
22	赤飯／ごま塩														
	ぎゅうにゅう														
	とりのから揚げ														
	小松菜とコーンの和え物														
	さくらすまし汁			豆腐											
金	お祝いゼリー			○	○										
25	麦ごはん														
	ポークカレー			フルーツ チャツネ										中濃ソー ス おろしりん ご フルーツ チャツネ	
	ぎゅうにゅう														
	野菜サラダ			ドレッシン グ										ドレッシン グ	
	福神漬け			○											
月															
26	ごてんばコシヒカリごはん														
	ぎゅうにゅう														
	マーボー豆腐			豆腐											
	肉まん			○											
	春雨サラダ														
火															
27	食パン														
	ぎゅうにゅう														
	肉団子と野菜のトマト煮			肉団子											
	春キャベツとアーモンドのサラダ			ドレッシン グ										※アーモ ンド	※アーモ ンド
	牛乳プリン					○									
水															
28	ごてんばコシヒカリごはん														
	ぎゅうにゅう														
	黒はんぺんお茶フライ			○											
	野菜いっぱいきんぴら														
	春野菜のうま煮						※さつま 揚げ	※さつま 揚げ							※さつま揚げの魚肉には、えび・か にを食べている魚を使用してい ます。
木															

- ・給食センターでは、油は大豆油を使用しています。
- ・揚げ油は、使用後はろ過し、足りない分は次回繰り足して使用しています。汚れ具合を見て廃油にしています。
- ・次の揚げ物も、同じ油を使用しますので、重度のアレルギーの方は、前回の揚げ物の内容にご確認ください。
- ・種類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですべてを使用した製品を製造しています。種類はそばが混入する可能性もあるので、重度のそばアレルギーの方は避けてください。
- ・パンや種類は、たまごが原材料には入りませんが、製造工場ではたまごを使用した製品を製造しています。
- ・給食センターでは、現在、除去食等の提供はしていません。すべての食材を同じ調理場内で取り扱っていますので、重度のアレルギーの方はご注意ください。
- ・アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場アレルギー物質を含む製品を製造している場合があります。献立表には特に記載していませんので、重度のアレルギーの方は、お問い合わせください。
- ・この献立表は、コンタミについては特に表示していません。
- (コンタミ：コンタミネーションの略で、原材料には使用していないが、食物アレルギーとなる食材が、意図せず、ごく微量に混入してしまうこと。)

★詳しくは高根学校給食センター（0550-82-6182）までお問い合わせください。

