

日 曜日	こんだて	そば	大豆		えび	りんご	もも	いちじく	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								
24	ごてんばコシヒカリごはん											
	ビビンバの具(玉子入り肉炒め)		炒り玉子									
	ビビンバの具(ナムル)		ドレッシング									
	ぎゅうにゅう											
	ねぎスープ		豆腐									
火	ミルクプリン		○									
25	ナン											
	キーマカレー											
	ぎゅうにゅう											
	コーヒー牛乳のもと											
	のりポテト				※あおさ							※あおさは、えびが生息する海域 で収穫された原料を使用していま す。
水	アーモンド入りサラダ							※アーモンド	※アーモンド		※アーモンド入りサラダにアーモン ドが入っています。	
26	麦ごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さけの塩焼き											
	野沢菜漬け		野沢菜									
	さつまいものみそ汁		豆腐 油揚げ									
木												
27	ロールパン											
	いちご&マーガリン		○									
	ぎゅうにゅう											
	とり肉のノルウェー風		大豆			ウスターソース						
	粉ふきいも											
金	白菜スープ											
30	ごてんばコシヒカリごはん											
	ごてんばこめこカレー											
	緑茶											
	キャベツのソテー											
	米粉のみかんタルト			○								
月												
31	うどん	△										△めん工場では、そばも製造して います。
	あんかけたまごうどん汁											
	ぎゅうにゅう											
	キャベツと春雨のサラダ		ドレッシング									
	きんとんパイ		○									
火												

- ・ 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、足りない分は次回継ぎ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注意ください。
- ・ 麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですべてのそばを使用した製品を製造しています。麺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。
- ・ パンや麺類は、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、同じ工場ですべての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。)