

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								
15	黒糖入り食パン											
	ぎゅうにゅう											
	とり肉のBBQソース					すりおろしりんご						
	キャベツのソテー											
	ビーンズポタージュ											
水												
16	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	にじますの南蛮漬け					りんご酢						
	ひじきの炒め煮		大豆 油揚げ 枝豆		※ひじき							※ひじきの原料は、えびが生息している漁域で採取しています。
	みそけんちん汁		豆腐									
木												
17	麦ごはん											
	きのこカレー		フルーツ チャツネ			すりおろしりんご フルーツチャツネ 中濃ソース						
	ぎゅうにゅう											
	野菜サラダ		ドレッシング									
	富士山ゼリー											
金												
20	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	とりそぼろ入り厚焼き玉子		○									
	水掛菜とキャベツの和え物											
	ごまみそ汁		豆腐 油揚げ									
月	お茶大豆		○									
21	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	かつおと大豆の薬味ソース和え		大豆									
	ベーコンともやしのソテー											
	レタスと卵のスープ		豆腐									
火	みかんゼリー											
22	食パン											
	ラフランスジャム											
	ぎゅうにゅう											
	富士山コロッケ		○									
	ツナとキャベツのソテー											
水	さつまいもシチュー											
24	メロンパン		○									
	ぎゅうにゅう											
	肉団子と野菜のトマト煮		肉団子									
	コーンサラダ											
	フルーツクレープ		○				○				※パイナップル マンゴー	※フルーツクレープにパイナップル・マンゴーが入っています。
金												
27	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	回鍋肉											
	ごま団子		○									
	春雨スープ											
月												
28	ソフトめん	△										△めん工場では、そばも製造しています。
	カレーソース					ウスターソース						
	ぎゅうにゅう											
	ベーコン玉子焼き		○									
	まめまめサラダ		枝豆 マヨネーズ ドレッシング			マヨネーズ						
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おりません。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。)