

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								
19 金	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さけのちゃんちゃん焼き											
	すまし汁		豆腐									
	どら焼き(カスタード)		○									
22 月	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									
	春雨サラダ											
	ライチゼリー										※ライチ	※ライチゼリーにライチ果汁を使用しています。
23 火	ごてんばコシヒカリごはん											
	手作りお茶ふりかけ				※ちりめんじゃこ							※ちりめんじゃこは、えびが混獲する可能性のある漁法で漁獲しています。
	ぎゅうにゅう											
	肉じゃが				※さつま揚げ							※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている魚を使用しています。
	キャベツとコーンの和え物											
24 水	静岡県産お茶プリン		○	○								
	食パン											
	メープルジャム											
	ぎゅうにゅう											
	あじアーモンドフライ								※アーモンド	※アーモンド		※あじアーモンドフライにアーモンドが入っています。
25 木	もやしのソテー											
	トマトスープ											
	ごてんばコシヒカリごはん											
	チキンカレー			フルーツチャツネ		中濃ソース すりおろしりんご フルーツチャツネ						
	ぎゅうにゅう											
26 金	野菜サラダ											
	さくらんぼゼリー											
	りんごチップ入りロールパン					りんご						
	ぎゅうにゅう											
	チキンナゲット		○									
29 月	アスパラガスのソテー											
	野菜のポタージュスープ											
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さばのみぞれ煮		○									
30 火	カリコリ漬											
	野菜のごまみそ汁		豆腐									
	中華めん	△										△めん工場では、そばも製造しています。
	ちゃんぽんスープ											
	ぎゅうにゅう											
31 水	かぼちゃチーズフライ		○									
	きゅうりの南蛮和え											
	麦ごはん											
	ハヤシソース					すりおろしりんご ウスターソース						
	ぎゅうにゅう											
水	もやしのガーリックソテー											
	アセロラゼリー					○						

- 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。)