

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	備考
			大豆 大豆製品	豆乳									
15	ナン												
	ドライカレー												
	ぎゅうにゅう												
	のりポテト						※あおのり	※あおのり					※あおのりは、えび・かにが生息する海域で収穫された原料を使用しています。
	まめまめサラダ		枝豆		ドレッシング マヨネーズ								
金	飲むヨーグルト(プレーン)												
19	ごてんばコシヒカリごはん												
	スタミナ豚丼の具												
	ぎゅうにゅう												
	ナムル												
	中華スープ												
火													
20	食パン												
	ブルーベリー&マーガリン		○										
	ぎゅうにゅう												
	ホキバジルフライ												
	ポテトサラダ				ドレッシング マヨネーズ								
水	ほうれん草のスープ		豆腐										
21	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	秋のみかく蒸し												
	みそ汁		豆腐 油揚げ										
	ぶどうゼリー												
木													
25	ごてんばコシヒカリごはん												
	きのこカレー							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					
	いちごミルクプリン		○		○								
月													
26	中華めん	△											△めん工場では、そばも製造しています。
	野菜ラーメンスープ												
	ぎゅうにゅう												
	揚げぎょうざ		○										
	きゅうりの南蛮和え												
火													
27	黒糖入り食パン												
	ぎゅうにゅう												
	ブラウンシチュー												
	キャベツのソテー												
	さつまいもと栗のタルト			○									
水													
28	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	焼きさば												
	にんじんシリシリ				錦糸玉子								
	秋野菜の煮物												
木													
29	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	とり肉とさつまいもの揚げ煮												
	キャベツのごま昆布和え		昆布										
	大根のみそ汁		豆腐 油揚げ										
金	ハロウィンデザート		○	○									

- ・ 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、同じ工場ですべてのそば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。

