



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									
17	食パン												
	ブルーベリージャム												
	ぎゅうにゅう												
	みしまコロッケ		○										
	枝豆とコーンのソテー		枝豆										
水	チンゲンサイのクリーム煮												
18	ごてんばコシヒカリごはん												
	手作り水掛菜ふりかけ		みずかけなふりかけ				※ちりめんじゃこ	※ちりめんじゃこ					※ちりめんじゃこは、えび・かにを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												
	すき焼き風煮		豆腐		鶏卵								
	もやしの生姜炒め												
木	ごてんばこめこのタルト		○		○								
19	丸型横スライスパン												
	静岡県産カマスフライ												
	タルタルソース		○					○					
	ぎゅうにゅう												
	スイートマッシュポテト												
金	大麦と野菜のスープ												
22	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		○		○								
	こんにゃくの炒り煮												
	具だくさん豚汁		豆腐 油揚げ										
月													
24	黒糖入り食パン												
	ぎゅうにゅう												
	あじアーモンドカレーフライ												
	キャベツとしめじのソテー												
	白菜スープ												
水													
25	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	豚肉と大豆のみそ和え		大豆										
	大根と厚揚げの煮物		厚揚げ										
	もみじのすまし汁		豆腐										
木													
26	わかめごはん						※わかめ	※わかめ					※わかめは、えび・かにの生息域で採取しています。
	ぎゅうにゅう												
	ポテトチーズ焼き												
	もやしスープ												
	焼きプリンタルト		○		○								
金													
29	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	回鍋肉												
	ポークシューマイ												
	チンゲンサイのスープ												
月													
30	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	さばの幽庵焼き		○										
	ひじきの炒め煮		大豆 油揚げ				※ひじき	※ひじき					※ひじきは、えび・かにの生息域で採取しています。
	かきたま汁		豆腐		鶏卵								
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、同じ工場では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。

