

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	調味料由来									
17	ごてんばコシヒカリごはん													
	ポークカレー			カレールウ 大豆油 チャツネ				▲りんご ▲チャツネ ▲中濃ソース						▲加熱しています。
	ぎゅうにゅう さっぱり梅サラダ 桃のヨーグルト								▲もも					▲加熱しています。
18	丸型横スライスパン													
	あしたかつ		○	大豆油 しょうゆ				▲中濃ソース						▲加熱しています。
	ポイルキャベツ ぎゅうにゅう													
金	大麦のスープ			しょうゆ 大豆油 スープストック										
	みかんタルト		○		○									
	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう													
21	さばの竜田揚げ		○	大豆油										
	もやしの塩だれ和え			しょうゆ										
	具だくさん豚汁		油揚げ 豆腐	大豆油 みそ										
22	うどん	△												△めん工場では、そばも製造しています。
	うどんつゆ		油揚げ	しょうゆ 大豆油										
	ぎゅうにゅう 黒はんぺんお茶フライ チンゲン菜のソテー		○ ショルダー ベーコン	大豆油 しょうゆ 大豆油		ショルダー ベーコン								
23	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 親子煮 野菜のおかか和え		こうや豆腐	しょうゆ 大豆油	鶏卵									
24	ごてんばコシヒカリごはん													
	ひじきごはんの具		枝豆	大豆油 しょうゆ				▲甘酢生姜						▲加熱しています。
	ぎゅうにゅう メダルコロケ			大豆油										
木	青のりボールのすまし汁		豆腐 青のりボール	しょうゆ										
	ごてんばこめこのムース		○		○									
	ごてんばコシヒカリごはん													
28	ピビンパの具 (玉子入り肉炒め)		炒り玉子	しょうゆ みそ 大豆油 テンメンジャン	炒り玉子									
	ピビンパの具(ナムル)			ドレッシング										
	ぎゅうにゅう ワンタンスープ		ワンタン	しょうゆ 大豆油										
29	ごてんばコシヒカリごはん													
	ぎゅうにゅう 焼きししゃも													
	野菜いっぱいきんぴら			しょうゆ 大豆油										
火	かぼちゃのすいとん汁		油揚げ	大豆油 みそ										
	食パン													
	みかんジャム ぎゅうにゅう ミートボールのケチャップ がらめ		肉団子					▲中濃ソース						▲加熱しています。
30	マカロニサラダ			マヨネーズ ドレッシング	マヨネーズ ドレッシング			マヨネーズ						
	ポトフ			大豆油	うずら卵									

- ・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。