



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									
16 木	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	和風おろしハンバーグ		ハンバーグ										
	野菜の煮びたし		油揚げ										
	月見汁												
17 金	マーガリン入りロールパン												
	ぎゅうにゅう												
	とり肉のオニオンマスタードがけ												
	ごぼうサラダ			ドレッシング マヨネーズ				マヨネーズ					
	大麦のスープ												
21 火	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	マダイのてり焼き												
	ゴーヤチャンプルー		豆腐 炒り玉子		炒り玉子								
	キャベツと油揚げのみそ汁		油揚げ										
22 水	食パン												
	黒豆きなこクリーム		○										
	ぎゅうにゅう												
	野菜のペンネ												
	チキンと野菜のトマト煮												
24 金	りんごヨーグルト							りんご果肉					
	ロールパン												
	ぎゅうにゅう												
	チキンナゲット		○		○								
	キャベツのカレーソテー												
27 月	さつまいもシチュー												
	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	たらの香草パン粉焼き				マヨネーズ			マヨネーズ					
	豚肉のキムチ炒め							キムチの素					
28 火	わかめと豆腐のスープ		豆腐										
	中華めん	△											△めん工場では、そばも製造しています。
	もやしもろ蕎麦ラーメンスープ												
	ぎゅうにゅう												
	野菜しゅうまい		○										
29 水	春雨サラダ												
	黒糖入り食パン												
	ぎゅうにゅう												
	ロールキャベツ		○						ウスターソース				
	ポテトポテトサラダ				ドレッシング マヨネーズ			マヨネーズ					
30 木	レンズ豆のスープ												
	豆乳プリン		○	○									
	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	やきとり		鶏レバー竜田										
木	即席漬け												
	かきたま汁		豆腐		鶏卵								

- ・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注意ください。
- ・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。

