

★○印または由来する食品を記載しています。備考欄、注意事項も併せてご確認ください。

★〇印または由来する食品を記載しています。備考欄、注意事項も併せてご確認ください。												
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								
3月	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	チャブチェ											
	たこメンチカツ											
	中華スープ											
4月	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	ツナ入り厚焼き玉子		○									
	切り干し大根の炒め煮				※こんぶ							※こんぶは、えび・かにの生息する海域で採取しています。
	野菜のごまみそ汁		豆腐									
5月	玄米入り食パン											
	ぎゅうにゅう											
	ブラウンシチュー											
	キャベツのソテー											
	カスタードプリン											
6月	ごてんばコシヒカリごはん											
	スタミナ丼の具											
	ぎゅうにゅう											
	柚子香和え		ドレッシング			ドレッシング						
	ねぎスープ		豆腐									
7月	ブルーベリークレープ		○	○								
	背割りロールパン											
	スティックコロッケ											
	中濃ソース					○						
	ぎゅうにゅう											
11月	小松菜とエリンギのソテー											
	コーンポタージュスープ											
	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									
	ぎゅうにゅう											
12月	チンゲン菜のソテー											
	手作り蒸しパン（チョコ）		ホットケーキミックス チョコチップ									
	食パン											
	いちごジャム											
	ぎゅうにゅう											
13月	とり肉のノルウェー風		大豆			ウスターソース						
	ブロッコリーとコーンのサラダ											
	たまごスープ											
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
14月	さわらの西京焼き		○									
	昆布の炒め煮				※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。
	おけんちゃん		油揚げ 豆腐									
	ごてんばコシヒカリごはん											
	チーズカレー		フルーツ チャツネ			おろしりんご 中濃ソース フルーツチャツネ						
17月	スライスチーズ											
	ぎゅうにゅう											
	海藻サラダ		ドレッシング									
	青のり小魚		○		※いわし ※青のり							※青のり小魚に使用しているいわしは、えびを食べています。 ※青のり小

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	黒糖入り食パン											
	ぎゅうにゅう											
	ペンネボロネーゼ					ウスターソース						
	まめまめサラダ		枝豆 マヨネーズ ドレッシング			マヨネーズ						
	野菜のスープ煮											
水												
20	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											
	白菜のみそ汁		豆腐 油揚げ									
	みかんゼリー											
木												
21	マーガリン入りねじりパン											
	ぎゅうにゅう											
	ポークビーンズ		大豆			中濃ソース						
	チキンナゲット		○									
	もやしのソテー											
金												
24	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さばのおかか煮		○									
	こんにゃくの炒り煮											
	かきたま汁		豆腐									
月												
25	平うどん	△										△めん工場では、そばも製造しています。
	かぼちゃほうとう汁		油揚げ									
	ぎゅうにゅう											
	野菜コロッケ		○									
	野菜のひじき和え		ひじきの佃煮									
火												
26	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									
	うま塩キャベツ											
	杏仁豆腐		○									
水												
27	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	いかのしょうが焼き		○									
	パリポリ漬け		きゅうり漬物									
	秋野菜の煮物											
木												
28	りんごチップ入りロールパン					りんご						
	ぎゅうにゅう											
	ハンバーグ（ステーキソース）		ハンバーグ									
	スイートマッシュポテト											
	麦入り野菜スープ											
金												
31	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			おろしりんご 中濃ソース フルーツチャ ツネ						
	ぎゅうにゅう											
	野菜サラダ											
	ハロウィンデザート		○	○								
月												

- ・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。)