

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	バナナ・ 南国フ ルーツ	備考	
			大豆 大豆製品	豆乳											
16	水	ハムチーズフライ													
		小松菜とエリンギのソテー													
		スープカレー													
17	木	さくらごはん	○												
		ひじきごはんの具	枝豆			※ひじき	※ひじき								※ひじきはえび・かにが生息している海域で採取しています。
	ぎゅうにゅう														
	きのこシュウマイ														
	すまし汁		豆腐												
18	金	抹茶クリーム大福	○												
		丸型スライspan													
	ハンバーグBBQソース		ハンバーグ					おろしりんご							
	ぎゅうにゅう														
	キャベツのソテー														
21	月	シーフードチャウダー					※あさり	※あさり							※あさは、えび・かにが混ざる漁法で漁獲しています。
		ごてんばコシヒカリごはん													
	ぎゅうにゅう														
	さばのねぎみそ焼き														
	豚肉ともやしの炒め物														
22	火	かきたま汁		豆腐		鶏卵									
		ソフトめん	△												
	ミートソース								中濃ソース						
	ぎゅうにゅう														
	イタリアンサラダ		ドレッシング					ドレッシング							
24	木	白桃ゼリー							○						
		ごてんばコシヒカリごはん													
	ぎゅうにゅう														
	静岡県産さばの竜田揚げ		○												
	水掛菜ともやしの生姜炒め														
25	金	野菜のみそ汁		豆腐											
		静岡県産ぼんかん													
	ごてんばコシヒカリごはん														
	ポークカレー		フルーツ チャツネ					おろしりんご フルーツ チャツネ 中濃ソース							
	ぎゅうにゅう														
28	月	カリカリひよこ豆													
		いちごヨーグルト													
	ごてんばコシヒカリごはん														
	ガパオライスの具														
	ぎゅうにゅう														
28	月	中華おこげスープ													
		カスタードクレープ		○		○									

- ・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、同じ工場ですべての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、同じ工場ですべての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。

