

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											
9	水	ごてんばコシヒカリごはん													
		ぎゅうにゅう													
		ぶりの照り焼き		○											
		こんにゃくのおかか煮													
		じゃがいもと玉葱のみそ汁		豆腐											
10	木	ごてんばコシヒカリごはん													
		ぎゅうにゅう													
		チキン南蛮		とり天				りんご酢							
		タルタルソース		○				○							
		小松菜とコーンの炒め物													
11	金	わかめスープ		豆腐											
		メロンパン		○	○										
		ぎゅうにゅう													
		ハンバーグ(ステーキソース)		ハンバー グ											
		キャベツのソテー													
	白玉フルーツポンチ		白玉だ んご	豆乳ゼ リー			りんごゼ リー	もも ももゼリー				※パイ ナップル	※白玉フルーツポンチにパイナップルが入っています。		
14	月	赤飯／ごま塩													
		ぎゅうにゅう													
		エビフライ		○		○									
		野菜のひじき和え		ひじきの 佃煮											
		かきたま汁		豆腐		鶏卵									
15	火	お祝いケーキ		○	○										
		ごてんばコシヒカリごはん													
		きのこごはんの具		油揚げ											
		ぎゅうにゅう													
		さば竜田のトマトソース		さば竜田											
16	水	豚汁		豆腐											
		みかんゼリー													
		食パン													
		りんごジャム						○							
		ぎゅうにゅう													
	ベーコンたまご焼き		○	○											
	野菜のペンネ														
	ほうれん草のポタージュ														

- ・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。
- ・麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですべてのそ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、同じ工場ですべての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。

