

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								
16 金	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	豚肉ともやしの梅肉炒め											
	キャベツとコーンの和え物											
	肉団子と春雨のみそ汁		肉団子									
20 火	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	やきとり		レバー竜 田揚げ									
	野菜のゆかり和え											
	具だくさん豚汁		油揚げ 豆腐									
21 水	食パン											
	ぎゅうにゅう											
	ベーコンチーズオムレツ		○									
	ツナとキャベツのソテー											
	きのこポタージュ											
22 木	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	八宝菜											
	ねぎみそパオズ		○									
26 月	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さけのマヨコーン焼き		マヨネーズ			マヨネーズ						
	豚キムチ		白菜キムチ			白菜キムチ						
27 火	わかめスープ		豆腐									
	中華めん	△										△めん工場では、そばも製造して います。
	みそラーメンスープ		ラーメン スープの 素						※アーモンド	※アーモンド		※みそラーメンスープの素に、アー モンドが入っています。
	ぎゅうにゅう											
	春巻き		○									
28 水	フルーツ杏仁豆腐			○		○	○					
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	煮込みおでん		揚げボール		※揚げボール ※さつま揚げ							※揚げボールの魚肉には、えびを 食べている魚を使用しています。 ※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。
29 木	肉みそ											
	カリコリ漬け											
	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						
30 金	ぎゅうにゅう											
	チキンマカロニグラタン											
	キャベツのスープ		○									
	ぶどうゼリー											

- 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。)