

日 曜日	こんだて	そば	大豆		えび	りんご	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルーツ (バナナ・マンゴ)	キシリトール	備考
			大豆 大豆製品	豆乳							
13 金	背割りロールパン										
	焼きウインナー					中濃ソース					
	ぎゅうにゅう										
	ペペロンチーノ										
	ツナチャウダー										
16 月	コーンピラフ		○								
	えびクリームソース				えび						
	ぎゅうにゅう										
	もみの木ハンバーグ			ハンバーグ							
	花野菜のサラダ										
17 火	クリスマスケーキ		○								
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
	ヤンニョムチキン										
	野菜のごま昆布和え			塩昆布							
18 水	レタスとコーンの中華スープ										
	食パン										
	みかんジャム										
	ぎゅうにゅう										
	白身魚のフリッター				沖あみ ※沖あみ・ア オサ						※沖あみは甲殻類の一種です。 ※沖あみとアオサは、えびが混ざる漁法 で採取しています。
19 木	マッシュポテト										
	チリコンカン			大豆							
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
	さばのゆずソースがけ										
20 金	にんじんシリシリ										
	かぼちゃのみそ汁										
	ねじりパン										
	ぎゅうにゅう										
	オムレット(デミグラスソース)										
金	まめマカロニサラダ			枝豆		マヨネーズ					
	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。)