

日曜日	こんだて	そば	卵	乳	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	キシリトール	もやし	備考		
					大豆大豆製品	豆乳												
28	うどん	△															△めん工場では、そばも製造していません。	
	カレー南蛮汁					油揚げ												
	ぎゅうにゅう			○非加熱														
	ひじき和え																	
	手作り蒸しパン（抹茶）				ホットケーキミックス 牛乳 チョコチップ	ホットケーキミックス チョコチップ												
29	ごてんばコシヒカリごはん																	
	ぎゅうにゅう			○非加熱														
	回鍋肉																	
	しゅうまい			○	○													
	たけのこと春雨のスープ															○		
水	はちみつレモンゼリー																	
30	ごてんばコシヒカリごはん																	
	ハヤシソース																	
	ぎゅうにゅう			○非加熱														
	大豆と小魚のあげ煮					大豆		※煮干し									※煮干し(かたくちいわし)は、えびを捕食しており、えびが生息している海域で捕獲しています。	
	ごまドレサラダ																	
31	背割りロールパン			○														
	焼きそば	△中華めん				焼きそばソース		※青のり								○	△めん工場では、そばも製造していません。 ※青のりは、えびが生息する海域で収穫された原料を使用しています。	
	ぎゅうにゅう			○非加熱														
	ワンタンスープ					肉入りワンタン												
	牛乳プリン		○	○														
金																		

- 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。)