



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								
17 金	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さばのごまみそがけ											
	茎わかめのきんぴら				※茎わかめ							※茎わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。
	青のりボールのすまし汁		青のりボール 豆腐									
20 月	ごてんばコシヒカリごはん											
	手作り水掛菜ふりかけ				※ちりめん じゃこ							※ちりめんじゃこは、えびが混獲する可能性のある漁法で漁獲しています。
	ぎゅうにゅう											
	すき焼き風煮		豆腐									
	野菜のひじき和え		ひじきの佃煮									
21 火	ごてんばこめこのムース		○									
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	とり肉の香味焼き											
	チンゲンサイの和風ソテー											
22 水	和風たまごスープ		豆腐									
	食パン／ブルーベリージャム											
	ぎゅうにゅう											
	みしまコロッケ		○									
	ベーコンと小松菜のソテー											
23 木	大麦のミネストローネ											
	丹那牛乳プリン											
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さばの三ヶ日みかん煮		○									
24 金	もやしの塩だれ和え											
	豚汁		油揚げ 豆腐									
	丸型横スライスパン											
	スライスチーズ											
	焼き御殿場ハム											
27 月	ぎゅうにゅう											
	野菜のソテー											
	肉団子のクリーム煮		肉団子									
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
28 火	五目中華煮											
	しらす入りしゅうまい		○		※しらす							※しらすは、えびが混ざる漁法で採取しています。
	フルーツ杏仁						黄桃			※パイナップル		※フルーツ杏仁に、パイナップルが入っています。
	うどん		△									△めん工場では、そばも製造しています。
	和風つけ汁		油揚げ									
29 水	ぎゅうにゅう											
	キャベツのごま昆布和え		塩昆布									
	たいやき		○									
	ごてんばコシヒカリごはん											
	アジフライ／ソース						中濃ソース					
30 木	筑前煮											
	とうがんと生揚げのみそ汁		生揚げ									
	ごてんばコシヒカリごはん											
	チキンカレー		フルーツチャ ツネ				中濃ソース おろしりんご フルーツチャ ツネ					
	ぎゅうにゅう											
木	かみかみポテト		大豆 枝豆						※アーモンド	※アーモンド		※かみかみポテトに、アーモンドが入っています。
	キウイフルーツ											

- ・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。

