

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								
20	ごてんばコシヒカリごはん											
	ひじきごはんの具		枝豆		※ひじき							※ひじきの原料は、えびが生息している漁域で採取しています。
	ぎゅうにゅう											
	厚焼き玉子		○									
	具だくさん豚汁		豆腐 油揚げ									
木												
21	赤飯/ごま塩											
	ぎゅうにゅう											
	とんかつ		とんかつ			中濃ソース						
	野菜のごま和え											
	すまし汁		豆腐									
金	お祝いクレープ		○	○								
24	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	五目中華煮											
	桜エビしゅうまい		○		○							
	青りんごゼリー					○						
月												
25	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	ホキ味噌フライ		○									
	小松菜とコーンの炒め物											
	つくね入りみぞれ汁		油揚げ つくね									
火												
26	食パン											
	みかんジャム											
	ぎゅうにゅう											
	チキンビーンズ		大豆			中濃ソース						
	いかなゲット		○									
水	アーモンド入りサラダ		ドレッシング					※アーモンド	※アーモンド		※アーモンド入りサラダにアーモンドが入っています。	
27	ごてんばコシヒカリごはん											
	ビビンバの具(玉子入り肉炒め)		炒り玉子									
	ビビンバの具(ナムル)		ドレッシング									
	ぎゅうにゅう											
	中華スープ											
木	白ごまプリン		○									
28	マーガリン入りねじりパン											
	ぎゅうにゅう											
	とり肉のレモンソースがけ											
	野菜のペンネ											
	うずら卵のスープ											
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。)