

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								
15 金	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	あじの南蛮漬											
	五目きんぴら											
	にらたま汁		豆腐									
19 火	ごてんばコシヒカリごはん											
	合わせ酢											
	とりたまそぼろ		炒りたまご									
	ぎゅうにゅう											
	かぼちのすいとん汁		油揚げ									
20 水	シークワサーゼリー											
	食パン											
	ぎゅうにゅう											
	とり肉のレモンソースがけ											
	ツナとキャベツのソテー											
フルーツポンチ		白玉だんご	豆乳ゼリー		りんごゼ リー りんご ジュース	ももゼリー 黄桃				※パイナップ ル	※フルーツポンチに、パイナップルが入っ ています。	
21 木	ごてんばコシヒカリごはん											
	ハヤシソース					おろしりん ご ウスター ソース						
	ぎゅうにゅう											
	とうもろこし											
	野菜サラダ											
8/30 火	ソフトめん	△										△めん工場では、そばも製造しています。
	ミートボールソース		肉団子			中濃ソース						
	ぎゅうにゅう											
	コーンフライ		○									
	フルーツのサイダーゼリーあえ										※パイナップ ル	※フルーツのサイダーゼリーあえに、パイ ナップルが入っています。
8/31 水	ごてんばコシヒカリごはん											
	夏野菜カレー		フルーツ チャツネ			おろしりん ご 中濃ソース フルーツ チャツネ						
	ぎゅうにゅう											
	福神漬		○									
	キャベツのサラダ		ドレッシング									

- ・ 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。
- ・ 種類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ではそばを使用した製品を製造しています。種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。
- ・ パンや種類は、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。)

★ 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。