

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	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											
	さばのねぎみそ焼き											
	もやしの生姜炒め											
木	とり団子のみぞれ汁		油揚げ とり団子									
18	ロールパン											
	ぎゅうにゅう											
	トマトソースメンチカツ											
	キャベツのサラダ		ドレッシング									
	大麦と野菜のスープ											
金	ごてんばこめこのムース		○									
21	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	かに玉		かに玉		かに玉							
	野菜のオイスターソース炒め											
	水餃子のスープ		水餃子									
月												
22	うどん	△										△めん工場では、そばも製造しています。
	きのこあんかけうどん汁		油揚げ									
	ぎゅうにゅう											
	野菜メンチカツ		○									
	花野菜のサラダ											
火												
24	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	そばろ入りだし巻き玉子		○									
	大根と厚揚げの煮物		厚揚げ									
	もみじのすまし汁		豆腐									
木	抹茶クリーム大福		○									
25	干しぶどう入りロールパン											
	ぎゅうにゅう											
	ポテトミートグラタン											
	野菜スープ											
	ストロベリーカスタードタルト		○									
金												
28	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	いわし柚子しょうゆ煮		○									
	ひじきの炒め煮		大豆		※ひじき							※ひじきは、えびが生息している漁域で採取されています。
	豚汁		油揚げ 豆腐									
月												
29	ごてんばコシヒカリごはん											
	トマトポークカレー		フルーツ チャツネ			すりおろしりん ご フルーツチャツ ネ 中濃ソース						
	ぎゅうにゅう											
	ブロッコリーのソテー											
	ヨーグルト											
火												
30	食パン											
	ぎゅうにゅう											
	ホキと大豆フライ		大豆									
	コールスローサラダ		ドレッシング									
	ツナチャウダー											
水	レアチーズ(いちご味)											

- ・ 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。)