

日 曜日	こんだて	そば	卵	大豆 大豆製品	黒はんぺん	えび	落花生	くるみ	キウイフルーツ	備考
17	食パン									
	県産みかんジャム									
	ぎゅうにゅう									
	タンドリーチキン									
	茶ふきいも									
	トマトとレタスの卵スープ			鶏卵						
水	ごてんばこめこのムース		○	○						
18	ごてんばコシヒカリごはん									
	ぎゅうにゅう									
	揚げさばのわさびソースがけ									
	チンゲン菜とコーンの和え物									
	ゴテンバポークの豚汁				豆腐					
木										
19	マーガリン入りねじりパン									
	ぎゅうにゅう									
	御殿場ハムと野菜のパンネ									
	ビーンズポタージュ									
	三色ゼリーあえ									
金										
22	ごてんばコシヒカリごはん									
	かつおツナそばろ			炒り玉子	枝豆					
	ぎゅうにゅう									
	海老芋コロッケ				○					
	青のりボールのすまし汁				豆腐 青のりボール					
月										
23	中華めん	△								△めん工場では、そばも製造しています。
	ちゃんぽんスープ									
	ぎゅうにゅう									
	ししゃも磯辺フライ									
	きゅうりの南蛮和え									
火										
24	ごてんばコシヒカリごはん									
	ぎゅうにゅう									
	つくね焼き									
	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。
	みそ汁				油揚げ					
水										
25	ごてんばコシヒカリごはん									
	ハヤシソース									
	ぎゅうにゅう									
	プレーンオムレツ			○						
	野菜サラダ									
木										
26	丸型スライスパン									
	ポークメンチカツ				○					
	ぎゅうにゅう									
	野菜ソテー									
	ツナチャウダー									
金	りんごとカルピスのゼリー				○					
29	ごてんばコシヒカリごはん									
	ぎゅうにゅう									
	さばのしょうが焼き									
	ピリカラ炒め					※さつま揚げ				※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている魚を使用しています。
	かぼちゃのみそ汁				油揚げ 豆腐					
月										
30	ごてんばコシヒカリごはん									
	ぎゅうにゅう									
	チンジャオロースー									
	もやしときゅうりのごま酢和え									
	野菜たっぷりポトフ									
火										

- ・ 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確認ください。
- ・ 種類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場です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、同じ工場ですば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。)

日 曜日	こんだて	そば	卵	大豆 大豆製品	黒はんぺん	えび	落花生	くるみ	キウイフルーツ	備考
---------	------	----	---	------------	-------	----	-----	-----	---------	----