

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
16	ごてんばコシヒカリごはん									
	ぎゅうにゅう									
	サーモンフライ			○						
	タルタルソース			○						
	キャベツのごま昆布和え			塩昆布						
木	夏野菜の豚汁			豆腐						
17	ロールパン									
	ぎゅうにゅう									
	ハンバーグ (デミグラスソース)			ハンバーグ						
	とり肉とズッキーニの Pasta									
	つぶつぶコーンスープ									
金										
21	ソフトめん	△								△めん工場では、そばも製造しています。
	なすトマソース			ひきわり大豆						
	ぎゅうにゅう									
	イタリアンサラダ									
	手作りマドレーヌ			ホットケーキミックス						
火										
22	ごてんばコシヒカリごはん									
	ぎゅうにゅう									
	とり肉といかのチリソース煮									
	たくあん炒め									
	うすら卵入り中華スープ			うすら卵						
水										
8/ 26	食パン									
	チョコ&ホワイトクリーム			○						
	ぎゅうにゅう									
	レモン風味のカジキカツ			○						
	カラフルソテー			枝豆						
水	ウインナーとポテトのスープ									
8/ 27	ごてんばコシヒカリごはん									
	焼き豚丼の具									
	ぎゅうにゅう									
	水餃子のスープ			水餃子						
	はちみつレモンゼリーあえ									
木										
8/ 28	ナン									
	夏野菜ドライカレー									
	ぎゅうにゅう									
	カリカリ磯大豆			大豆 枝豆		※青のり				※青のりには、海由来の夾雑物(小エビ等)混入の可能性があります。
	ヨーグルト									
金										
8/ 31	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)									
	ぎゅうにゅう									
	わかめスープ			豆腐		※わかめ				※わかめには、えびが付着する漁法で採取しています。
月										

- ・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
---------	------	----	---	------------	-------	----	-----	-----	---------	----