

○印または由来する食品を記載しています。備考欄、注意事項も併せてご確認ください。

[illegible]

日 曜日	こんだて	米	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										
	いわしのかば焼き										
	ゴーヤチャンプルー			炒り玉子	豆腐						
	県産かつお節										
水	みそ汁				油揚げ						
17	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	そばろ丼の具				ひきわり大豆 枝豆						
	ぎゅうにゅう										
	カリコリ漬け										
	秋の味覚汁				豆腐						
木	ミニ豆乳プリン				○						
18	背割りロールパン										
	焼きそば		△中華めん		焼きそばソース		※青のり				△めん工場では、そばも製造しています。 ※青のりは、えびが生息する海域で収穫された原料を使用しています。
	ぎゅうにゅう										
	ワンタンスープ				肉入りワンタン						
	冷凍みかん										
金											
24	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	手作り小松菜ふりかけ						※ちりめんじゃこ				※ちりめんじゃこは、えびを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										
	黒はんぺんフライ					○					
	親子煮			鶏卵	高野豆腐						
木											
25	りんごチップ入りロールパン										
	ぎゅうにゅう										
	ハンバーグ（ステーキソース）				ハンバーグ						
	野菜ソテー										
	さつまいもポタージュ										
金											
28	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	回鍋肉										
	春雨スープ										
	手作りりんごヨーグルト蒸しパン				ホットケーキミックス						
月											
29	ソフトめん		△								△めん工場では、そばも製造しています。
	スパゲティ・コン・トンノ										
	ぎゅうにゅう										
	大豆コロッケ	○			○						
	わかめサラダ										
火											
30	食パン										
	メープルジャム										
	ぎゅうにゅう										
	とり肉のマスタード焼き				粒入りマスタード						
	ポトフ			うずら卵							
水	ぶどうゼリーあえ										

- ・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。)

日 曜日	こんだて	米	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
---------	------	---	----	---	------------	-------	----	-----	-----	---------	----