

献立・アレルギー特定原材料一覧表

日曜日	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
	1金	うずみ	ごはん(米)・強化米・木綿豆腐・むきえび(冷)・M・若鶏もも肉(A)・干しいたけ・里芋(冷)・にんじん・三つ葉・煮干し・うすくちしょうゆ・こいくちしょうゆ・ゆず・水			●			●	
		くわいのから揚げ	くわい・食油(揚)・食塩							
		ごまあえ	ほうれんそう・天然塩(調理)・にんじん・白菜・白すりごま・砂糖・こいくちしょうゆ・白ごま			●				
		牛乳	牛乳	●						
	4月	親子丼	ごはん(米)・強化米・若鶏もも肉(A)・鶏卵・たまねぎ・にんじん・貝割れだいこん・だし汁・煮干し・みりん・砂糖・天然塩・こいくちしょうゆ	●		●				
		みそ汁	大根・じゃがいも・にんじん・油揚げ・ねぎ・煮干し・中みそ・水							
		牛乳	牛乳	●						
	5火	減量ごはん	ごはん(米)減量・強化米							
		きつねうどん	ゆでうどん・油揚げ・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・若鶏もも肉(A)・にんじん・たまねぎ・ねぎ・煮干し・天然塩・こいくちしょうゆ・水			●				
		かみかみソテー	豚もも肉(A)・小松菜・キャベツ・にんじん・しらす干し・ごま油・こいくちしょうゆ			●				
		みかん 1/2個	みかん 1/2個							
		牛乳	牛乳	●						
	6水	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		マーボー豆腐	木綿豆腐・牛かたひき肉・にんじん・たまねぎ・ねぎ・にんにく・しょうが・食油・顆粒中華だし・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ・赤みそ・粉とうがらし・でん粉			●				
		白菜と水菜の中華サラダ	白菜・にんじん・水菜・焼き豚カット(冷)・ごま油・うすくちしょうゆ・りんご酢・砂糖・白ごま			●				
		牛乳	牛乳	●						
	7木	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		赤魚の天ぷら	赤魚切身(冷)1切・天然塩・天ぷら粉・食油(揚)			●				
		ひじきの炒め煮	芽ひじき・若鶏もも肉(A)・大豆(蒸/ゆで)・にんじん・ごぼう・切りこんにやく・枝豆むき身(冷)・食油・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ			●				
		すまし汁	切り麩・たまねぎ・えのきたけ・貝割れだいこん・だし昆布・削り節・天然塩・うすくちしょうゆ・酒・水			●				
		牛乳	牛乳	●						
	8金	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		プルコギ	豚もも肉(A)・こしょう・にんにく・にんじん・たまねぎ・ピーマン・食油・酒・砂糖・コチュジャン・こいくちしょうゆ・中みそ・白ごま			●				
		にらたまスープ	たまねぎ・にんじん・木綿豆腐・鶏卵・にら・鶏がらスープ(冷)・酒・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ・でん粉・水	●		●				
		牛乳	牛乳	●						
	11月	さかなそぼろごはん	ごはん(米)・強化米・まぐろ味付フレーク・さやいんげん(冷)・鶏卵・食油	●		●				
		豚汁	豚もも肉(A)・にんじん・ごぼう・さつまいも・大根・切りこんにやく・油揚げ・ねぎ・煮干し・中みそ・水							
		牛乳	牛乳	●						
	12火	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		生揚げの中華煮	豚もも肉(A)・生揚げ・にんじん・たまねぎ・チンゲンサイ・干しいたけ・にんにく・しょうが・ごま油・砂糖・こいくちしょうゆ・オイスターソース・酒・天然塩・こしょう・でん粉			●				
		ワンタンスープ	若鶏もも肉(A)・食油・白菜・にんじん・太もやし(サリナス)・ワンタン皮・ねぎ・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ・水			●				
		牛乳	牛乳	●						
	13水	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		おでん	牛かた肉(B)・生揚げ・ちくわ・揚げ半(さつま揚げ)・板こんにやく・にんじん・大根・じゃがいも・天然塩(調理)・うすら卵水煮(缶)・鶏がらスープ(冷)・みりん・砂糖・天然塩(下味)・こいくちしょうゆ(下味)・水	●		●				
		小松菜のじゃこ炒め	小松菜・太もやし(サリナス)・しらす干し・しめじ・粒コーン(缶)・食油・顆粒中華だし・天然塩・こしょう			●				
		牛乳	牛乳	●						
	14木	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		レモンでおいしさ上昇!!	若鶏ももひき肉・絞豆腐・たまねぎ・でん粉・天然塩・食油(揚)・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ・水・レモン果汁			●				
		さつぱり肉団子	こいくちしょうゆ・水・レモン果汁							
		コーンキャベツ	キャベツ・粒コーン(缶)・天然塩・こしょう							
		元気汁	たまねぎ・じゃがいも・にんじん・油揚げ・しらす干し・ねぎ・中みそ・水							
		牛乳	牛乳	●						
	15金	はてなこんだて	ごはん(米)・強化米							
			牛かた肉(A)・こしょう・パプリカ 粉・にんにく・食油・たまねぎ・にんじん・エリンギ・パセリ・食油・小麦粉・コンソメの素・天然塩・ダイストマト(缶)・白ワイン・牛乳調理用・レモン果汁・水			●	●			
			じゃがいも・天然塩(調理)・にんじん・粒コーン(缶)・枝豆むき身(冷)・ロースハム・食油・食塩・こしょう							
			ゼリー(冷)1個							
			牛乳	●						

日曜日	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
	18月	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		キムチ鍋	豚もも肉(A)・トック・白菜・白菜キムチ・にんじん・焼き豆腐・太もやし(サリナス)・にら・煮干し・中みそ・水							
		れんこんのきんぴら	れんこん・にんじん・若鶏もも肉(A)・さやいんげん(冷)・食油・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ			●				
		牛乳	牛乳	●						
	19火	クロワッサン	クロワッサン(冷)1袋	●	●	●				
		クリームパグティ	スパゲティ(干)・天然塩(調理)・若鶏もも肉(A)・にんじん・たまねぎ・パセリ・小麦粉・牛乳調理用・コンソメの素・天然塩・こしょう・食油・水			●	●			
		ブロッコリーのソテー	ブロッコリー・キャベツ・ベーコン・粒コーン(缶)・天然塩・こしょう・食油							
		牛乳	牛乳	●						
	20水	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		ホキフライ	ホキ切身(冷)1切・天然塩・こしょう・小麦粉・水・パン粉(揚)・食油(揚)・ケチャップ・ウスターソース・砂糖・水			●				
		キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩							
		コンソメスープ	ベーコン・たまねぎ・にんじん・キャベツ・マカロニ(アルファベット)・パセリ・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう・うすくちしょうゆ・水			●				
		牛乳	牛乳	●						
	21木	呉っ子元気パンブキンカレー	ごはん(米)・強化米・豚もも肉(A)・こしょう・にんにく・しょうが・食油・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・かぼちゃ・食油・小麦粉・カレー粉・ターメリック・ケチャップ・こいくちしょうゆ・ウスターソース・お好みソース・コンソメの素・赤ワイン・砂糖・天然塩・こしょう・グリーンピース(冷)・水			●				
		ゆずドレサラダ	キャベツ・にんじん・粒コーン(缶)・ロースハム・オリーブ油・りんご酢・砂糖・天然塩・こしょう・ゆず果汁							
		牛乳	牛乳	●						

※物資の都合により、献立および食材を変更する場合があります。

・給食献立の料理別に使用している食品と、加工品・調味料について記載しています。アレルギー特定原材料のうち、表示義務のある7品目が含まれている場合は「●」を表示しています。その他の品目についてお知りになりたい場合は、学校までお問い合わせください。

・食材の表記において、下味等、調理工程順に表記しているため、1つの料理に同じ食材が複数回、表記されている場合があります。

・製造や調理の際に起こりうるコンタミネーション(同一製造ライン使用、原材料の採取方法、えび、かにを捕食していることによるもの)については記載しておりません。