

| 日 曜 | 献立名 | | | おもな材料 | 調味料 |
|------|-----------------|----|---------------|---|--|
| | パン 又は ごはん | 牛乳 | おかず | | |
| | | | 除去食対象献立 | | |
| 9 火 | 米粉パン | ○ | クリームシチュー | 鶏肉, じゃがいも, にんじん, たまねぎ, ★8グリーンピース, 菜種油, 小麦粉(中力) , ★9 バター , 脱脂粉乳 , ◎48 ソフトチーズ , 牛乳 | 塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素 |
| | | | ほうれんそうのソテー | ◎5ロースハム, ※15(冷)ほうれんそう, キャベツ, コーン(ホール), 菜種油 | 塩, ◎15こしょう |
| 10 水 | 麦ご飯 | ○ | 牛丼 | 牛肉, にんじん, しゅんぎく, たまねぎ, 干しいたけ, 菜種油 | ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ |
| | | | みそ汁 | ◎35豆腐, ◎33油揚げ, じゃがいも, 青ねぎ, たまねぎ, ※6わかめ | ※3煮干し(出し用), ◎42麦みそ, ◎43米みそ |
| 12 金 | 麦ご飯 | ○ | 高野豆腐のうま煮 | 鶏肉, ※12高野豆腐, ◎39竹輪, にんじん, たまねぎ, えだまめ, ★7たけのこ, 干しいたけ, しょうが, 菜種油 | ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, 塩 |
| | | | キャベツとわかめの煮びたし | ◎33油揚げ, キャベツ, ※6わかめ, ◎50かつお節 | ◎46淡口しょうゆ, ◎9本みりん |
| 15 月 | 減量ライ麦食パン | ○ | いちごジャム | ★13いちごジャム | |
| | | | スパゲッティナポリタン | ◎3 スパゲッティ , 豚肉, ◎4ベーコン, にんじん, たまねぎ, しめじ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎25トマトケチャップ, ◎27ウスターソース |
| | | | フレンチサラダ | キャベツ, きゅうり, コーン(ホール), 菜種油 | 塩, ◎8りんご酢, 砂糖, ◎15こしょう |
| 16 火 | 麦ご飯 | ○ | さばの塩焼き | ★4さばの塩焼き | |
| | | | だいずの五目煮 | 豚肉, だいず, ◎37天ぷら, ◎40こんにゃく, にんじん, いんげん, ★7たけのこ, ※5角切昆布, 菜種油 | 塩, ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ |
| 17 水 | 黒糖パン | ○ | 鶏のから揚げ | 鶏肉, ◎30でん粉, 小麦粉 , 菜種油(揚げ油) | 塩, ◎15こしょう, ◎13ガーリック |
| | | | 野菜の五目炒め | 豚肉, ◎39竹輪, こまつな, にんじん, キャベツ, もやし, 菜種油 | 砂糖, ◎45しょうゆ, 塩 |
| 18 木 | 麦ご飯 | ○ | ポークカレー | 豚肉, じゃがいも, にんじん, たまねぎ, 菜種油, 脱脂粉乳 , ◎48 ソフトチーズ | ◎18カレールウ, ◎19ドライカレー, 塩, ◎15こしょう, ◎13ガーリック, ◎10赤ワイン, ◎17カレー粉, ◎25トマトケチャップ, ◎27ウスターソース |
| | | | こまつなの炒めもの | ※7しらす干し, こまつな, キャベツ, もやし, 菜種油 | ◎45しょうゆ, ◎9本みりん |
| 19 金 | 麦ご飯 | ○ | しゅうまい | ★2しゅうまい | ◎7食酢, ◎45しょうゆ |
| | | | 豚肉のオイスターソース炒め | 豚肉, こまつな, にんじん, キャベツ, たまねぎ, きくらげ, しょうが, 菜種油, ◎30でん粉 | ◎47清酒, ◎24オイスターソース, 砂糖, ◎45しょうゆ |
| | | | アーモンド入り味付煮干し | ★10一食アーモンド入り味付煮干し | |

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

*麦ご飯・パンにつきましては、「2019年4月～2020年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2019年4月～2020年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2019年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2019年4月分食材料名」一覧表を参照してください。

| 日 曜 | 献立名 | | | おもな材料 | 調味料 | |
|------|-----------------|--------|-------------------|--|---|----|
| | パン 又は ごはん | 牛 乳 | おかず | | | |
| | | | 除去食対象献立 | | | 食品 |
| 22 月 | 減量ミルク ねじりパン | ○ | 焼きそば | ◎2中華めん, 豚肉, ◎37天ぷら, にんじん, 青ねぎ, キャベツ, たまねぎ, もやし, ★5あおさ粉, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎25トmatケチャップ, ◎26中濃ソース, ◎27ウスターソース | |
| | | | フルーツ盛り合わせ | ★15フルーツ寒天, ※13黄桃, ※14パインアップル | | |
| 23 火 | 麦ご飯 | ○ | きびなごフライ | ★3きびなごフライ, 菜種油(揚げ油) | ◎27ウスターソース | |
| | | | がめ煮 | 鶏肉, ◎34厚揚げ, じゃがいも, ◎40こんにゃく, にんじん, いんげん, ★7たけのこ, 干しいたけ, 菜種油 | ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ | |
| 24 水 | ワンローフ型 食パン | ○ | スライスチーズ | ◎49スライスチーズ | | |
| | | | 煮込みハンバーグ | ★1ハンバーグ | ◎23デミグラスソース, ◎25トmatケチャップ, ◎27ウスターソース, 砂糖 | |
| | | | じゃがいもと卵のスープ | 鶏卵 ◎4ベーコン, 鶏卵, じゃがいも, にんじん, ほうれんそう, たまねぎ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素, ◎45しょうゆ | |
| 25 木 | ほうれんそう ロールパン | ○ | レタスとコーンのリゾット | 精白米, ◎4ベーコン, にんじん, たまねぎ, レタス, コーン(ホール), 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素, ◎46淡口しょうゆ | |
| | | | 海藻サラダ | ※1ツナ油漬け, キャベツ, きゅうり, ★6海藻ミックス, 菜種油 | ◎8りんご酢, 塩, ◎46淡口しょうゆ, 砂糖 | |
| | | | ヨーグルト | ★14ヨーグルト | | |
| 26 金 | 麦ご飯 | ○ | レバーとじゃがいもの 揚げ煮 | ◎29鶏レバー, じゃがいも, 菜種油(揚げ油) | ◎25トmatケチャップ, 砂糖, ◎45しょうゆ | |
| | | | 中華スープ | 豚肉, にんじん, ※15(冷)ほうれんそう, たまねぎ, ★7たけのこ, 干しいたけ, 菜種油 | 塩, ◎15こしょう, ◎21中華スープの素, ◎45しょうゆ | |
| | | | 姪浜のりのふりかけ | ★11一食姪浜のりふりかけ | | |

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

* 麦ご飯・パンにつきましては、「2019年4月～2020年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2019年4月～2020年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2019年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2019年4月分食材料名」一覧表を参照してください。

| 番号 | 品名 | 食材料名 |
|----|---------|---|
| ★1 | ハンバーグ | 鶏肉, たまねぎ, 植物性たんぱく(だいたず, 小麦 , パーム油), パン粉(小麦 , イースト, 品質改良剤), でん粉(じゃがいも), しょうゆ, 砂糖, 塩, 香辛料 ◆(同一工場)鶏卵, 牛乳, ピーナッツ, えび, かに, あわび, いか, さけ, さば, オレンジ, パナナ, もも, りんご, 牛肉, 豚肉, ゼラチン, やまいも, ごま, カシューナッツ, 魚介類 |
| ★2 | しゅうまい | 【具】鶏肉, たまねぎ, パン粉(小麦 , パーム油, イースト), 植物性たんぱく(だいたず), ひじき, でん粉(コーン), ごぼう, しょうゆ, にんじん, 糖類, 発酵調味料(じゃがいも, てんさい), 油揚げ(だいたず, 菜種, 凝固剤), エキス(かたくちいわし), 塩, こしょう ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, くるみ, ごま, 豚肉, ゼラチン |
| | | 【皮】 小麦 , 塩 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, くるみ, ごま, 豚肉, ゼラチン |
| ★3 | きびなごフライ | きびなご ◆(同一工場)えび, いか, ごま, 鶏卵, さば |
| | | 【衣】パン粉[小麦 , ショートニング(パーム), 砂糖, イースト, 乳化剤, イーストフード, ビタミン類, 酵素], 小麦 , でん粉(コーン), 植物性たんぱく(だいたず), 菜種油, 塩, こしょう, ピロリン酸鉄 ◆(同一工場)えび, いか, ごま, 鶏卵, さば |
| ★4 | さばの塩焼き | さば, 塩 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, 鶏肉, 豚肉, 小麦, だいたず, さけ, いか, りんご, ごま |
| ★5 | あおさ粉 | あおさ ◆(同一ライン)さば, だいたず, えび |
| ★6 | 海藻ミックス | わかめ, 白ふのり, 赤つのまた, 茎わかめ, 昆布 |
| ★7 | たけのこ | たけのこ ◆(同一ライン)だいたず |
| ★8 | グリーンピース | グリーンピース ◆(同一ライン)だいたず |
| ★9 | バター | 牛乳 , 塩 |

◆ マークについて

同一ラインまたは同一工場内において、原材料に使用していないが、製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合、製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。(厚生労働省推奨)

【注意】

海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。加工品に含まれるしょうゆについては、小麦・だいたずを原料としています。

| 番号 | 品名 | 食材料名 |
|-----|---------------------|---|
| ★10 | 一食アーモンド入り 味付煮干し | アーモンド, かたくちいわし, 糖類(コーン) ◆(同一工場)ごま ※かたくちいわしは, えび, かにを食べています。 |
| ★11 | 一食姪浜のりふりかけ | 味付かつお節くかつお節, 糖類(じゃがいも, さつまいも, キャッサバ, 麦芽), しょうゆ, 塩, みりん[もち米, 米, 米麴, 醸造酒(さとうきび)], たんぱく加水分解物(だいたず, コーン) >, 昆布顆粒(でん粉, 昆布, 調味料), 味付けのり(のり, いわし, あじ, 食酢, 唐辛子, 甘味料, 着色料) ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, えび, いか, さば, 豚肉, 鶏肉, ごま |
| ★12 | (中学校のみ) 一食小魚つくだ煮 | 糖類, しらす干し, 塩, 食酢[米, アルコール(さとうきび)], 寒天, エキス(酵母) ◆(同一ライン)えび, かに, 小麦, 鶏卵, 牛乳, いか, 牛肉, くるみ, ごま, さけ, さば, だいたず, 鶏肉, 豚肉, まつたけ, やまいも, りんご ※しらす干しは, えび, かにが混ざる漁法で採取 |
| ★13 | いちごジャム | 食物繊維(コーン), いちご, 糖類, 増粘剤, 酸味料, ビタミン類 |
| ★14 | ヨーグルト | 牛乳, 乳製品(脱脂粉乳, バター), 砂糖, ミルクカルシウム, 寒天, 香料, 安定剤(りんご), ピロリン酸鉄, ビタミン類 ◆(同一ライン)鶏卵, オレンジ, だいたず, もも, 小麦 |
| ★15 | フルーツ寒天 | 糖類, りんご, もも, オレンジ, 食物繊維(コーン), 寒天, 増粘剤, 酸味料, 香料, クエン酸鉄, 着色料 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, だいたず, ゼラチン |

◆ マークについて

同一ラインまたは同一工場内において、原材料に使用していないが、製造段階で極めて微量混入する可能性が完全に否定できない場合、製造業者が自主的に情報を提供する「注意喚起」表示です。(厚生労働省推奨)

【注意】

海産物については、業者からえび, かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、給食物資材料名の一覧表に記載しています。その他の海産物についても、えび, かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。加工品に含まれるしょうゆについては、小麦・だいたずを原料としています。