

番号	品名	食材料名
★1	(冷)ウインナーソーセージ	鶏肉, 植物性たんぱく(だいず), 糖類(キャッサバ, さつまいも, コーン), 塩, 香辛料(こしょう, ナツメグ, たまねぎ, にんにく), 加工でん粉, pH調整剤, 結着剤, 調味料 ◆(同一ライン)いか, 牛肉, 豚肉, りんご, ゼラチン, 牛乳, 小麦, 鶏卵
★2	鶏の照り焼き	鶏肉, しょうゆ, 砂糖, 塩, みりん(コーン, じゃがいも, さつまいも, キャッサバ, さとうきび, うるち米), しょうが ◆(同一工場)牛乳, 鶏卵, ピーナッツ, えび, かに, オレンジ, 牛肉, 豚肉, さば, もも, やまいも, りんご, ゼラチン, ごま
★3	ショウロンポウ	【具】鶏肉, たまねぎ, キャベツ, 春雨(じゃがいも), ひじき, しいたけ, でん粉(コーン), しょうゆ, 砂糖, エキス(かたくちいわし, 酵母), チキンスープ(鶏肉), 発酵調味料(てんさい), 塩, しょうが, こしょう ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, ゼラチン, くるみ
		【皮】小麦, 植物性たんぱく(小麦) ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, ゼラチン, くるみ
★4	春巻	【具】たまねぎ, 豚肉, 食用油脂, にんじん, ごぼう, 植物性たんぱく(だいず), しょうゆ, でん粉(コーン), 糖類, エキス(かつお節, 酵母, 塩, 昆布, 酒精), 発酵調味料(じゃがいも, てんさい), 清酒[米, 米麴, 醸造酒(さとうきび)], ピロリン酸鉄 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, ごま, 鶏肉, ゼラチン, くるみ
		【皮】小麦, 植物油(菜種, パーム), 植物性たんぱく(だいず), 糖類(コーン, じゃがいも), 塩, 乳化剤 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, いか, えび, かに, ごま, 鶏肉, ゼラチン, くるみ
★5	きびなごの天ぷら	きびなご ◆(同一工場)えび, いか, ごま, 鶏卵, さば ※きびなごには, 魚卵が入っている可能性があります。
		【衣】小麦, でん粉(コーン), 菜種油, 植物性たんぱく(だいず), 塩, ベーキングパウダー, ピロリン酸鉄 ◆(同一工場)えび, いか, ごま, 鶏卵, さば
★6	さばの塩焼き	さば, 塩 ◆(同一ライン)鶏卵, 牛乳, さけ ◆(同一工場)いか, だいず
★7	いわし	いわし ◆(同一工場)鶏卵, 牛乳, 小麦, えび, かに, いか, オレンジ, 牛肉, さけ, さば, だいず, 鶏肉, 豚肉, りんご, ゼラチン, ごま ※いわしには, 魚卵が入っている可能性があります。
★8	ツナ水煮	きはだまぐろ, エキス(だいず, じゃがいも, にんじん, セロリー), 塩
★9	わかめ(塩蔵)	わかめ, 塩 ◆(同一工場)えび, かに
★10	塩昆布	昆布, 糖類, しょうゆ, 塩, 調味料, 酸味料, 増粘剤 ◆(同一工場)ごま, さば
★11	赤じそ	赤しそ, 塩, 梅酢(梅) ◆(同一ライン)さけ, だいず
★12	平麺ビーフン	米, でん粉(じゃがいも) ◆(同一工場)小麦, だいず, 鶏肉, 豚肉

◆ 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・だいずを原料としています。

番号	品名	食材料名
★13	グリーンピース	グリーンピース ◆(同一ライン)だいず
★14	しめじ	ぶなしめじ ◆(同一工場)小麦, だいず
★15	レモン果汁	レモン, 香料 ◆(同一ライン)牛乳, 小麦, えび, かに, オレンジ, さけ, だいず, 豚肉, 鶏肉, パナナ, りんご, もも, くるみ, やまいも, ゼラチン, ごま
★16	バター	牛乳, 塩 ◆(同一ライン)だいず, 小麦, 鶏卵, ピーナッツ, さけ
★17	ヨーグルト(無糖)	牛乳
★18	一食お茶ふりかけ	ごま, 茶葉, のり, でん粉(コーン, さつまいも), 赤しそ, 糖類(じゃがいも, キャッサバ), 抹茶顆粒(抹茶), 塩, りんご, かつお節, 大麦若葉, しょうゆ, みりん[もち米, 米, 米麴, 醸造酒(さとうきび)], 製造用剤 ◆(同一工場)鶏卵, 牛乳, えび, さけ, さば, ゼラチン, 鶏肉, 豚肉
★19	一食のりと きくらげのつくだ煮	糖類, しょうゆ, のり, きくらげ, 増粘剤, ピロリン酸鉄(だいず) ◆(同一ライン)かに
★20	一食味付煮干し	かたくちいわし, 糖類, 塩 ◆(同一ライン)小麦, だいず, ごま, 牛乳 ※かたくちいわしはえび, かにを食べています。
★21	(中学校のみ) 一食さかなそば	かんばち, しょうゆ, 糖類(コーン, じゃがいも, さつまいも, キャッサバ), しょうが, 塩 ◆(同一ライン)小麦, 鶏卵, 牛乳, えび, かに, いか, 牛肉, くるみ, ごま, さけ, さば, だいず, 鶏肉, 豚肉, まつたけ, やまいも, りんご
★22	ブルーベリージャム	食物繊維(コーン), ブルーベリー, 砂糖, 増粘剤, 酸味料, 香料 ◆(同一工場)小麦, 牛乳, ピーナッツ, りんご, だいず, オレンジ, パナナ
★23	アセロラゼリー	糖類(コーン), アセロラ, 増粘剤, 酸味料, 着色料, クエン酸鉄, 香料, pH調整剤, 消泡剤(だいず) ◆(同一ライン)牛乳, オレンジ, もも, りんご
★24	(中学校のみ) 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, だいず, もも, 小麦

◆ 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・だいずを原料としています。

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
7	火	黒糖パン	○	ポークビーンズ	豚肉, だいず, じゃがいも, にんじん, たまねぎ, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素, ◎23デミグラスソース, ◎14トマトピューレー, ◎25トマトケチャップ, ◎45しょうゆ	
				ごぼうサラダ	ごまマヨ	にんじん, きゅうり, ごぼう, コーン(ホール), 白ごま(すり) , ◎6マヨネーズ	塩, ◎45しょうゆ, ◎8りんご酢
8	水	麦ご飯	○	ショウロンポウ	★3ショウロンポウ	◎7食酢, ◎45しょうゆ	
				八宝菜	豚肉, ◎58 うずら卵 , いか, ※8 えび , にんじん, こまつな, キャベツ, たまねぎ, たけのこ, きくらげ, 干しいたけ, 菜種油, ◎30でん粉	塩, ◎15こしょう, ◎21中華スープの素, ◎7食酢, ◎45しょうゆ	
9	木	キャロット ロールパン	○	スパゲッティミートソース	◎3 スパゲッティ , 豚肉, にんじん, たまねぎ, ★14しめじ, 菜種油, トマト	塩, ◎15こしょう, ◎10赤ワイン, ◎25トマトケチャップ, ◎27ウスターソース	
				こまつなのソテー	★1(冷)ウインナーソーセージ, こまつな, キャベツ, コーン(ホール), 菜種油	塩, ◎15こしょう	
10	金	麦ご飯	○	竹輪のお茶の葉揚げ	◎39竹輪, 緑茶, 小麦粉 , 菜種油(揚げ油)		
				新じゃがのうま煮	豚肉, じゃがいも, ◎40こんにゃく, にんじん, たまねぎ, ★13グリーンピース, 干しいたけ, 菜種油	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ	
13	月	麦ご飯	○	煮魚(いわし)	★7いわし, しょうが	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎9本みりん	
				みそ汁	◎35豆腐, ◎33油揚げ, じゃがいも, にんじん, 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	
				きゅうりのしそあえ	きゅうり, ★11赤じそ	塩	
14	火	ぶどうパン	○	春巻	★4春巻, 菜種油(揚げ油)		
				鶏肉のフォー	★12平麺ビーフン, 鶏肉, みずな, 青ねぎ, もやし, レタス, きくらげ, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎28鶏ガラスープ, ◎46淡口しょうゆ, ★15レモン果汁	
15	水	麦ご飯	○	そばろ丼	鶏卵	鶏肉, 鶏卵 , 菜種油, にんじん, えだまめ, しょうが	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, 塩
				若竹汁	◎35豆腐, ◎36かまぼこ, 青ねぎ, たけのこ, ★9わかめ(塩蔵)	※4昆布(出し用), ※2さば節(出し用), ◎47清酒, ◎45しょうゆ, ◎46淡口しょうゆ, 塩	
				味付煮干し	★20一食味付煮干し		
16	木	チーズパン	○	鶏の照り焼き	★2鶏の照り焼き		
				ジャーマンポテト	◎4ベーコン, じゃがいも, にんじん, パセリ, たまねぎ, ◎32マッシュルーム, 菜種油	塩, ◎15こしょう	
				ミニトマト	ミニトマト		
17	金	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉, ※11がんもどき, ◎40こんにゃく, にんじん, たまねぎ, えだまめ, 干しいたけ, しょうが, 菜種油	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, 塩	
				和風あえ	キャベツ, きゅうり, ★9わかめ(塩蔵), ◎50かつお節	塩, ◎7食酢, 砂糖, ◎45しょうゆ	

・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5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
20 月	たけのご飯	○	たけのご飯	精白米、鶏肉、◎33油揚げ、にんじん、たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎47清酒、砂糖、◎45しょうゆ、◎46淡口しょうゆ、塩	
			すまし汁	※9たちつみれ、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎47清酒、◎45しょうゆ、◎46淡口しょうゆ、塩	
			キャベツの塩昆布炒め	キャベツ、菜種油、★10塩昆布	塩	
			アセロラゼリー	★23アセロラゼリー		
21 火	くるみパン	○	パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎15こしょう、パプリカ、◎22コンソメの素	
			ベーコンソテー	◎4ベーコン、※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	
22 水	麦ご飯	○	きびなごの天ぷら	★5きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎27ウスターソース	
			だいたいの五目煮	豚肉、だいたひ、◎37天ぷら、◎40こんにやく、にんじん、いんげん、ごぼう、※5角切昆布、菜種油	塩、◎47清酒、砂糖、◎45しょうゆ	
23 木	ライ麦食パン	○	スライスチーズ	◎49スライスチーズ		
			ツナサンド	マヨ	★8ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、◎6マヨネーズ	◎8りんご酢、塩、◎15こしょう
			野菜のスープ煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、※15(冷)ほうれんそう、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎22コンソメの素、◎45しょうゆ
24 金	麦ご飯	○	具うどん	◎1乾めん、鶏肉、◎36かまぼこ、◎33油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎45しょうゆ、◎46淡口しょうゆ、塩	
			野菜炒め	豚肉、こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎45しょうゆ	
			お茶ふりかけ	★18一食お茶ふりかけ		
27 月	麦ご飯	○	豆腐の中華煮	豚肉、◎35豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、菜種油、◎30でん粉	◎12おろしにんにく、塩、◎15こしょう、◎47清酒、砂糖、◎45しょうゆ、◎24オイスターソース、◎21中華スープの素	
			切干しだいこんのあえもの	★8ツナ水煮、きゅうり、切干しだいこん	◎8りんご酢、塩、砂糖、◎7食酢、◎45しょうゆ	
28 火	米粉パン	○	コーンクリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、◎31コーン(クリーム)、コーン(ホール)、菜種油、小麦粉(中力)、★16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	
			野菜ソテー	◎5ロースハム、※15(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎45しょうゆ	
29 水	麦ご飯	○	さばの塩焼き	★6さばの塩焼き		
			浦上そば	豚肉、◎37天ぷら、◎40こんにやく、にんじん、ごぼう、もやし、菜種油	◎47清酒、砂糖、◎45しょうゆ、◎46淡口しょうゆ、◎9本みりん	
30 木	ワンローフ型食パン	○	ブルーベリージャム	★22ブルーベリージャム		
			レバーとだいたひの揚げ煮	◎29鶏レバー、※10煮だいたひ、小麦粉、菜種油(揚げ油)	◎25トマトケチャップ、砂糖、◎45しょうゆ	
			はるさめスープ	豚肉、◎52はるさめ、しゅんぎく、にんじん、たまねぎ、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	
31 金	麦ご飯	○	キーマカレー	鶏肉、◎56トマト(水煮)、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、★17ヨーグルト(無糖)、★16バター	◎12おろしにんにく、塩、◎15こしょう、◎17カレー粉、◎18カレールー、◎19ドライカレー、◎25トマトケチャップ、◎27ウスターソース	
			アスパラサラダ	マヨ	★8ツナ水煮、グリーンアスパラガス、キャベツ、コーン(ホール)、◎6マヨネーズ	◎8りんご酢、塩、◎15こしょう

・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5月分食材料名」一覧表を参照してください。