

令和6年度 2月食物アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター

No 1

2月3日 (月)			2月4日 (火)			2月5日 (水)			2月6日 (木)		
白ごはん (減量) 五目うどん 白菜のおかか和え いわし生姜煮 節分豆			白ごはん かぼちゃのみそ汁 かぶときゅうりの和え物 ささみチーズフライ (ホレソウ) ねったぼ			白ごはん 韓国風トックスープ ビビンバ			ホットドッグ用パン 白いんげん豆のクリームスープ ポテトサラダ		
米飯 60 80			米飯 70 90			米飯 70 90			①ホットドッグ用パン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト (アレルギー表示:小麦、乳)		
学・国内麦冷凍うどん 59 72			豆腐 20 25			鶏肉もも皮つき 13 17			②ベシャメルソース 乳製品、粉末植物油脂(乳)、小麦粉、たん白加水分解物(大豆、小麦)、小麦たん白発酵調味料、砂糖、デキストリン(大豆、乳)、食塩、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ほたてエキスパウダー (アレルギー表示:乳、小麦、大豆)		
鶏肉はね身皮なし 10 13			きざみ揚げ(カット油あげ)【3日①参照】 5 7			たまねぎ 30 36			鶏肉もも皮つき 10 13		
鶏肉もも皮つき 11 14			えのきたけ 11 14			にんじん 15 19			鶏肉はね身皮なし 10 13		
酒 1 1.2			かぼちゃ(生)短冊 33 40			えのきたけ 8 10			にんじん 24 30		
①きざみ揚げ(カット油あげ) 3.5 4.5			たまねぎ 28 35			花そうみ(乾わかめ) 0.6 0.7			たまねぎ 34 42		
ささがきごぼう 10 13			こまつな 葉、生 5.6 7			①トック 9 13			ミニカリフラワー 22 27		
椎茸スライス(干) 1 1.2			煮干だし(片口いわし) 3 3.6			②国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維) 16 20			パセリ 0.8 1		
だいこん 15 20			すりみそ 10.5 11.5			③チキンスープ 2 2.5			国産白いんげんペースト 28 34		
にんじん 12 15			きゅうり 25 29			④中華用スｰプストック 0.4 0.5			蒸し白いんげん豆 12 14.5		
花そうみ(乾わかめ) 0.3 0.36			かぶ 10 12			⑤鶏肉もも皮つき 3.2 3.8			②ベシャメルソース 3.4 4.2		
煮干だし(片口いわし) 3 3.6			①ノンオイルまぐろちゃんく 5 7			③チキンスープ 0.18 0.22			③デリー高千穂生クリーム48 0.25 0.31		
うすくちしょうゆ 4.5 5.5			②青じそドレッシング 2.5 3.1			④中華用スｰプストック 0.02 0.03			④ヘルシーファームコンソメ 0.02 0.03		
塩 0.2 0.24			③ささみチーズフライ(ほうれん草入り) 40 55			⑤鶏肉もも皮つき 1 1.2			⑤ローズハムスライス(短冊) 10 13		
白菜 38 48			大豆白絞油缶 2 2.7			⑥トウバンジャン 0.1 0.13			⑥L&Mノンエッグハーフ 9.2 11.4		
花かつおきざみ 1.2 1.5			④ねったぼ 25 25			⑦鶏肉もも皮つき 1 1.2			⑦鶏肉もも皮つき 1 1.2		
うすくちしょうゆ 2.4 2.9			②青じそドレッシング ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、醸造酢、調味液(かつお節だし、醸造酢、食塩)、米発酵調味料、食塩、こんぶだし、はくさいエキス、かつお節エキス、オニオンエキス、塩蔵青じそ、酵母エキスパウダー、香辛料(とうがらし)、調味料(アミノ酸)、香料、水 (アレルギー表示:小麦、大豆)			③ささみチーズフライ(ほうれん草入り) 鶏肉、鶏皮、プロセスチーズ、小麦粉、ほうれん草、米発酵調味料、ゴーダチーズパウダー、食塩、酵母エキス、こしょう、水、《衣》(パン粉、小麦粉、なたね油、食塩、こしょう、水)、揚げ油(なたね油)、増粘剤(とうもろこし) (アレルギー表示:小麦、乳、鶏肉、大豆) ★大豆が含まれる原料:パン粉			④ねったぼ さつまいも、砂糖、もち粉、大豆、食塩、水、加工でん粉、乳化剤 (アレルギー表示:大豆)		
三温糖 1 1.2			③ささみチーズフライ(ほうれん草入り) 鶏肉、鶏皮、プロセスチーズ、小麦粉、ほうれん草、米発酵調味料、ゴーダチーズパウダー、食塩、酵母エキス、こしょう、水、《衣》(パン粉、小麦粉、なたね油、食塩、こしょう、水)、揚げ油(なたね油)、増粘剤(とうもろこし) (アレルギー表示:小麦、乳、鶏肉、大豆) ★大豆が含まれる原料:パン粉			⑤鶏肉もも皮つき 13 16			⑤鶏肉もも皮つき 13 16		
②いわし生姜煮 40 50			④ねったぼ さつまいも、砂糖、もち粉、大豆、食塩、水、加工でん粉、乳化剤 (アレルギー表示:大豆)			⑥トウバンジャン 塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC) (アレルギー表示:一)			⑥トウバンジャン 塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC) (アレルギー表示:一)		
③節分豆(ミツヤ) 8 8			⑤鶏肉もも皮つき 30 37			⑦鶏肉もも皮つき 12 18			⑦鶏肉もも皮つき 12 18		
①きざみ揚げ(カット油あげ)【給食会】丸大豆、植物油脂(なたね)、凝固剤 (アレルギー表示:大豆)			⑥トウバンジャン 塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC) (アレルギー表示:一)			⑧鶏肉もも皮つき 1.5 1.7			⑧鶏肉もも皮つき 1.5 1.7		
②いわし生姜煮 いわし、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、でん粉(馬鈴薯)、生姜、食塩、水 (アレルギー表示:小麦、大豆)			⑦鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑨鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑨鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
③節分豆(ミツヤ) 大豆、りんかけ大豆(大豆、砂糖) (アレルギー表示:大豆) ※えび、くるみ、小麦、乳成分、落花生			⑧鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑩鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑩鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑨鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑪鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑪鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑩鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑫鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑫鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑪鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑬鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑬鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑫鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑭鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑭鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑬鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑮鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑮鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑭鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑯鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑯鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑮鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑰鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑰鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑯鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑱鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑱鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑰鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑲鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			⑲鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			⑲鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉑鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉑鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉑鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉒鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉒鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉒鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉓鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉓鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉓鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉔鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉔鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉔鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉕鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉕鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉕鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉖鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉖鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉖鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉗鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉗鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉗鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉘鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉘鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉘鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉙鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉙鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉙鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉚鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉚鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉚鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉛鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉛鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉛鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉜鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉜鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉜鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉝鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉝鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉝鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉞鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉞鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉞鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉟鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㉟鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㉟鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊱鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊱鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊱鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊲鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊲鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊲鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊳鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊳鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊳鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊴鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊴鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊴鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊵鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊵鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊵鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊶鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊶鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊶鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊷鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊷鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊷鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊸鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊸鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊸鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊹鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊹鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊹鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊺鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊺鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊺鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊻鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊻鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊻鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊼鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊼鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊼鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊽鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊽鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊽鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊾鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊾鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		
			㊾鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊿鶏肉もも皮つき 0.1 0.13			㊿鶏肉もも皮つき 0.1 0.13		

2月7日（金）			2月10日（月）			2月12日（水）			2月13日（木）			2月14日（金）						
白ごはん すき焼き マロニーとわかめのごま酢和え			麦ごはん ポークカレー カミカミサラダ			白ごはん さつま汁 白菜のゆず和え ブリフライ			米粉パン チーズスープ キャベツとブロッコリーのソテー			白ごはん きのこ汁 もやしのレモン和え おろしハンバーグ						
米飯	70	90	麦ごはん（精米、精麦）			70	100	米飯	70	90	①米粉パン	①米粉パン 米粉ミックス（米粉、 粉末状小麦たん 白、酵素）、ショ ートニング、砂糖、 脱脂粉乳、食塩、 イースト （アレルギー表 示：小麦、乳）	50	70	米飯	70	90	
サラダ油	1	1.3	サラダ油	0.6	0.8	①スペシャルカレーフレ ーク 小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、 カレー粉、パーム油、酵母エ キス、香辛野菜（オニオン、ガー リック）、ホーエキス、カラメル色 素 （アレルギー表示：小麦、 豚肉） ※えび、かに、卵、乳成 分	0.4	0.5	鶏肉もも皮つき	12	16	鶏肉もも皮つき	13	17	豚ももスライス	13	16	
牛肉ももスライス	32	40	国産おろしにんにく	0.4	0.5			だいこん	20	25	白ワイン	0.8	1	椎茸スライス（干）	1	1.25		
酒	1	1.2	豚ももスライス	30	38			スライスこんにやく	10	12	サラダ油	0.3	0.4	えのきたけ	11	14		
たまねぎ	20	25	たまねぎ	35	44			豆腐	18	25	じゃがいも	30	38	しめじ	10	12.5		
にんじん	22	28	にんじん	25	32			きざみ揚げ（カット油あげ）【3日①参照】	4	6	にんじん	20	25	豆腐	20	26		
①（大冷）ミニ絹厚揚げ	33	41	じゃがいも	42	53			ささがきごぼう	9	11	たまねぎ	20	25	きざみ揚げ（カット油あげ）【3日①参照】	4.5	6		
糸こんにやく	20	25	チキンスープ【5日③参照】	6	8			さつまいも（ダイス）	25	31	パセリ	0.8	1	にんじん	20	26		
椎茸スライス（干）	1	1.2	①スペシャルカレーフレーク	5	6			白ねぎ	3	3.6	液卵	20	25	ささがきごぼう	13	16		
白菜	30	39	②とろける給食用カレーフレークN	4	6			しょうが	1	1.2	②ナチュラルカマンベールチーズパウダー	5	6.3	ねぎ（冷凍）	3	3.5		
えのきたけ	12	15	③エブリイカレーフレーク	5	7	②とろける給食用カレーフ レーク 小麦粉、植物油脂（パーム、 なたね）、砂糖、でん粉（と うもろこし）、食塩、カレー粉、 デキストリン、さつまいもパ ウダー、酵母エキスパウ ダー、白菜エキスパウダー、 香辛料、ローストキャベツ パウダー、ローストオニオ ンパウダー、カラメル色素 （アレルギー表示：小麦）	0.8	1	煮干だし（片口いわし）	2.5	3	パン粉	2	2.5	煮干だし（片口いわし）	3	3.6	
白ねぎ	6	8	④トマトケチャップ	3	3.5			すりみそ	11	13	うすくちしょうゆ	0.6	0.7	うすくちしょうゆ	4.8	5.8		
三温糖	3	3.8	⑤ウスターソース	7.5	9			白菜	32	40	塩	0.1	0.15	塩	0.1	0.12		
こいくちしょうゆ	6.4	7.8	すりおろしりんご	21	26			にんじん	5	7	こしょう	0.01	0.02	太もやし	35	44		
②カットマロニー	5	6.2	ささがきごぼう	30	38			ゆず果汁	0.5	0.62	チキンスープ【5日③参照】	17	22	レモン汁	0.3	0.37		
きゅうり	32	40	きゅうり	11	14			刻み生ゆず	0.4	0.5	③スープストック（洋風）	0.2	0.25	うすくちしょうゆ	1	1.25		
ノオ仏まぐろチャンク【4日①参照】	10	13	⑥とりささみチャンク	1	1.2			三温糖	0.6	0.75	④無塩せきウインナーカット	15	19					
花そうみ（乾わかめ）	0.7	0.9	三温糖	2.8	3.4			うすくちしょうゆ	1.1	1.3	サラダ油	1.4	1.8	①FMうす味ハンバーグ（国産鶏豚使用）	60	80		
三温糖	1	1.3	酢	0.2	0.25			酢	0.9	1.15	キャベツ	17	22	だいこん	30	38		
うすくちしょうゆ	3	3.7	うすくちしょうゆ	2	2.3			塩	0.02	0.03	ミニブロッコリー	18	23	三温糖	2.4	2.9		
酢	2.8	3.4	レモン汁	0.4	0.5			①国産天然ぶりフライ	50	50	ホールコーン缶	18	22	こいくちしょうゆ	5.2	6.3		
レモン汁	0.2	0.25	純正ごま油					大豆白絞油缶	5	5	塩	0.2	0.25	みりん	1.5	1.8		
純正ごま油	1	1.3	③エブリイカレーフレーク	④トマトケチャップ トマト、糖類（砂糖・ぶどう 糖、果糖液糖、ぶどう糖）、 醸造酢、玉ねぎ、食塩、香 辛料 （アレルギー表示：—）			①国産天然ブリフライ ぶり、〈衣〉パン粉、小 麦粉、食塩、増粘多糖 類（グァーガム・キサン タンガム）、水 （アレルギー表示：小 麦） ※卵、乳成分、えび、 大豆			③スープストック（洋風） 食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コー ンスターチ、ばれいしょでん粉、粉末 動物油脂（豚肉）、たん白加水分解 物（大豆、ゼラチン）、乳酸発酵 酵母エキスパウダー、乳酸発酵トモエ キスパウダー、デキストリン、酵母エキ スパウダー、かつおエキスパウダー、香 辛料（にんにく）、調味料（アミノ酸 等）、酸味料 （アレルギー表示：大豆、豚肉、 ゼラチン）			④無塩せき ウインナー カット 豚肉、食塩、 砂糖、香辛 料（白コショ ウ・カルワイ イ） （アレル ギー表示： 豚肉）			①FMうす味ハンバーグ（国産 鶏豚使用） 鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、 粒状植物性たん白（大豆）、砂 糖、水溶性食物繊維、ぶどう糖、 トマトペースト、食塩、酵母エキ ス、にんにくペースト、香辛料、 しょうがペースト、加工デンプン、 セルロース、炭酸Ca、ピロリン 酸第二鉄、水 （アレルギー表示：鶏肉、豚肉、 大豆）		
すりごま	1	1.3	⑤ウスターソース トマト、玉ねぎ、人参、ねぎ、マッシュ ルーム、にんにく、シャロット、砂糖、 ぶどう糖、果糖液糖、醸造酢、食塩、 香辛料、たん白加水分解物 （アレルギー表示：—）	⑥とりささみチャンク 鶏肉（ささみ）、醸造酢、食塩、 寒天、砂糖、オニオンパウ ダー、香辛料（こしょう）、pH調 整剤、水 （アレルギー表示：鶏肉）														
①（大冷）ミニ絹厚揚げ【給食会】 大豆、植物油（なたね、大豆）、安 定剤（加工デンプン）、豆腐用凝固 剤、酵素、水 （アレルギー表示：大豆）																		
②カットマロニー じゃがいも澱粉、コーンスターチ、 増粘剤、増粘多糖類 （アレルギー表示：—）																		

※コンタミ・キャリー等由来

2月17日 (月)				2月18日 (火)				2月19日 (水)				2月20日 (木)				2月21日 (金)			
白ごはん 中華丼 海藻ナムル フルーツムース				白ごはん おでん ごまじゃこ和え ひじきのり				白ごはん 沢煮碗 ほうれん草ともやしの甘酢和え さばホイル焼き				揚げパン ポトフ フルーツポンチ (いちごゼリー)				白ごはん ワントンスープ チンジャオロース			
米飯	70	90		米飯	70	90		米飯	70	90		①コッペパン	50	70		米飯	70	90	
	①かまぼこ(ピンク) 魚肉(タラ、イトヨリ)、 澱粉(馬鈴薯)、砂糖、 みりん、食塩、着色料 (コチニール) (アレルギー表示:ー) ※えび、かに											大豆白絞油缶	5	7					
サラダ油				鶏肉もも皮つき	11	14		豚ももスライス	15	20		きな粉	9	12		①ウェーブワントン	5	6.5	
豚ももスライス				鶏肉はね身皮なし	11	14		酒	0.8	1		三温糖	7.2	9.6		国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)【5日②参照】	20	26	
鹿の子いか短冊				酒	1	1.2		にんじん	17	21		塩	0.04	0.05		かまぼこ(ピンク)【17日①参照】	10	13	
むきえび				里いも(冷凍)	23	29		たけのこ缶	11	14						たまねぎ	24	30	
①かまぼこ(ピンク)				にんじん	21	27		ささがきごぼう	11	14		鶏肉もも皮つき	11	15		太もやし	15	18	
国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)【5日②参照】				だいこん	36	45		里いも(冷凍)	22	28		白ワイン	1	1.2		えのきたけ	8	10	
にんじん				三角こんにゃく	22	27		椎茸スライス(干)	1	1.3		サラダ油	0.55	0.7		ねぎ(冷凍)	3	3.6	
たまねぎ				①ちくわ(卵抜き)	14	17.5		豆腐	20	25		②荒挽ミニカクテルウインナー	18	22		チキンスープ【5日③参照】	8	10	
白菜				②ミニミニがんも	8	10		みつば	2.5	3		じゃがいも	28	35		中華用スープストック【5日④参照】	0.2	0.25	
たけのこ缶	13	16		ゆでうずら卵	20	25		うすくちしょうゆ	5	6.2		たまねぎ	30	38		うすくちしょうゆ	4	4.8	
(県産)きくらげスライス	0.6	0.75		おでん昆布	0.9	1.1		煮干だし(片口いわし)	3	3.6		にんじん	20	25		塩	0.2	0.25	
ねぎ(冷凍)	3	3.6		うすくちしょうゆ	3	3.6		塩	0.15	0.2		かぶ・だいこん	14	18					
うすくちしょうゆ	3.8	4.6		こいくちしょうゆ	2.7	3.3		でんぷん	0.5	0.6		ミニブロッコリー	30	36		豚もも細切り	40	50	
チキンスープ【5日③参照】	8	10		三温糖	1.3	1.6						うすくちしょうゆ	3	3.7		純正ごま油	1.5	2	
中華用スープストック【5日④参照】	0.35	0.42		みりん	1	1.2		カットほうれん草	10	13		チキンスープ【5日③参照】	8	10		たけのこ缶	19	24	
塩	0.15	0.18		煮干だし(片口いわし)	2	2.5		太もやし	30	38		塩	0.18	0.2		にんじん	18	23	
こしょう	0.01	0.02						三温糖	0.4	0.5		こしょう	0.01	0.02		しょうが	0.5	0.6	
でんぷん	2.4	3		キャベツ	25	31		酢	1.4	1.8						うすくちしょうゆ	1.8	2.2	
	②海藻サラダG わかめ、茎わかめ、赤かえ でのり、糸寒天 (アレルギー表示:ー)			きゅうり	29	35		うすくちしょうゆ	1.4	1.8		甘みあっさりパインカット	19	24		こいくちしょうゆ	1	1.2	
②海藻サラダG				ローズハムスライス(短冊)【6日⑤参照】	8	11						甘みあっさりみかん	19	23		三温糖	1	1.2	
太もやし				③煮干しちりめん	3	4		①さばホイル焼(みそ照焼)	60	60		甘みあっさり黄桃(ダイスカット)	18	23		みりん	1	1.2	
きゅうり				酢	2.5	3		①さばホイル焼(みそ照焼)				③アレンジダイスゼリー国産あまおう	22	29		トウバンジャン【5日⑥参照】	0.1	0.12	
とりささみチャンク【10日⑥参照】				三温糖	2	2.4		①さばホイル焼(みそ照焼)								②オイスターソース(マルハ)	1.3	1.5	
酢				うすくちしょうゆ	3	3.6		さば、砂糖、みそ(大豆)、本みりん、米粉、水				②荒挽ミニカクテルウインナー				ピーマン	3	3.6	
三温糖				すりごま	1.4	1.7		(アレルギー表示:さば、大豆)				鶏肉、豚脂、でん粉、発酵調味料、粉あめ、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料(パプリカ・ペパー・オールスパイス・ローズマリー)、水				冷凍カラーピーマンミックス	7	8.4	
うすくちしょうゆ				純正ごま油	0.1	0.13						果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、いちご果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、着色料(紅麹、クチナシ)、水				にんにくの芽	5	6	
純正ごま油				国産おろしにんにく	0.1	0.12						(アレルギー表示:鶏肉、豚肉)※乳成分、卵、小麦				でんぷん	0.8	1	
③フルーツムース	40	40		④Feひじきのり	10	10						③アレンジダイスゼリー国産あまおう(鉄・Ca)				①ウェーブワントン			
③フルーツムース				④Feひじきのり								小麦粉、食塩				②オイスターソース(マルハ)			
加糖脱脂練乳、異性化液糖、みかんさのうシラップ漬け(みかん、砂糖・異性化液糖)、植物油(ヤシ)、砂糖、脱脂粉乳、バター、ゲル化剤[増粘多糖類(ローカストビーンガム等)]、香料(バニラ、プリン)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、酸味料(クエン酸・みかんさのうシラップ漬け由来)、水				糖類(水あめ、砂糖)、醤油(小麦、大豆)、みりん、のり、ひじき、にぼし、かつお、増粘多糖類、ヘム鉄、水								(アレルギー表示:鶏肉、豚肉)※乳成分、卵、小麦				かきエキス、砂糖、魚醤(魚介類)(かたくちいわし)、デキストリン、酵母エキス、麦芽エキス、増粘剤(加工でん粉)			
(アレルギー表示:乳)				※えび、かに												(アレルギー表示:ー)			

※コンタミ・キャリー等由来

2月25日（火）				2月26日（水）				2月27日（木）				2月28日（金）			
ゆかりごはん 大豆の磯煮 ハムと野菜のアーモンド和え				白ごはん キムチ汁 ゆでブロッコリー コロコロチキン南蛮 一食ノンエッグタルタルソース ショコラもち				黒糖パン（減量） ジャージャーめん 大根サラダ				白ごはん いものこ汁 千切り大根の炒め煮			
米飯	①ゆかり	70	90	米飯	70	90	①減量黒糖パン	①黒糖パン	40	60	米飯	70	90		
①ゆかり（S）	塩蔵赤しそ （赤しそ、食塩、 梅酢）、砂糖、 食塩、酵母エ キス、酸味料 （アレルギー 表示ー）	1.4	1.8	豚ももスライス	14	18	②カットスパゲティ	小麦粉、ショートニング、 脱脂粉乳、砂糖、食 塩、イースト、黒糖 （アレルギー表示：小麦、 乳）	28	35	鶏肉もも皮つき	9	12		
サラダ油		1	1.2	①白菜キムチ	10	13	純正ごま油		0.8	1.1	鶏肉はね身皮なし	8	10		
鶏肉はね身皮なし		11	14	豆腐	18	23	豚ミンチ		30	38	椎茸スライス（干）	0.8	1		
鶏肉もも皮つき		16	22	にんじん	15	18	しょうが		0.8	1	里いも（冷凍）	22	27		
にんじん		20	25	たまねぎ	20	25	国産おろしにんにく	②カットスパゲティ	0.3	0.4	豆腐	20	25		
じゃがいも		40	50	太もやし	15	20	ひきわり大豆	デュラム小麦のセモ リナ （アレルギー表示：小 麦、）	8	10	きざみ揚げ（カット油あげ）【3日①参照】	5	6.5		
冷凍大豆（煮大豆）		20	24	ささがきごぼう	8	10	たまねぎ		25	32	ささがきごぼう	12	15		
スライスこんにゃく		20	24	ねぎ（冷凍）	3	3.5	にんじん		20	25	白菜	20	25		
②さつまあげ（天ぷら）		13	16.5	うすくちしょうゆ	4	5	椎茸スライス（干）		1	1.2	ねぎ（冷凍）	3	3.6		
干ひじき		1.9	2.3	酒	1	1.2	たけのこ缶		10	13	煮干だし（片口いわし）	3	3.6		
青まめ（枝豆むきみ）		5	6	中華用ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ【5日④参照】	0.2	0.25	太もやし		15	19	うすくちしょうゆ	4.9	5.9		
三温糖		2.5	3	純正ごま油	0.5	0.7	にら		2	2.6	酒	1	1.2		
こいくちしょうゆ		3.4	3.9				チキンスープ【5日③参照】		11	13.5					
うすくちしょうゆ		2.5	3	ミニブロッコリー	34	42	赤みそ		5.7	7.1	サラダ油	1	1.2		
みりん		1	1.2				三温糖		1.1	1.4	豚ももスライス	25	32		
キャベツ		24	31	鶏肉もも皮つき	30	38	こいくちしょうゆ		2.9	3.6	千切りだいこん	7.8	9.5		
太もやし		30	36	鶏肉はね身皮なし	30	37	トウバンジャン【5日⑥参照】		0.11	0.14	にんじん	12	15		
③スライス竹輪（半切）卵白抜き		10	13	塩	0.18	0.23	③（テーオー）エブリィ甜麺醤		1	1.2	さつまあげ（天ぷら）【25日②参照】	10	13		
アーモンドダイス		1.9	2.3	こしょう	0.03	0.04					青豆（えだまめ）	10	12		
アーモンド（粉末）		1	1.2	酒	0.9	1.2	ノオイルまぐろちゃん【4日①参照】		8	10.5	うすくちしょうゆ	3.8	4.5		
うすくちしょうゆ		2.8	3.2	でんぷん	6	7.5	だいこん		43	54	三温糖	1.7	2		
三温糖		1.2	1.5	大豆白絞油缶	6	7	ミニブロッコリー		22	28	みりん	0.7	0.85		
				酢	4.5	5.85	④おいしい日向夏ドレッシング		8	10					
②さつまあげ（天ぷら）	③スライス竹輪（半切）卵白抜き			うすくちしょうゆ	3	3.9	③（テーオー）エブリィ甜麺醤	④おいしい日向夏ドレッシング							
魚肉（ﾀﾗ）、でん粉（甘しよ）、砂糖、みりん、食塩、植物油（アレルギー表示：ー）	えそ、たら、グチ、馬鈴薯澱粉、食塩、調味料（アミノ酸）（アレルギー表示：ー）			三温糖	1.5	1.95	砂糖、みそ（大豆）、なたね油、しょうゆ（小麦・大豆）、大麦粉、食塩、水（アレルギー表示：小麦、大豆）	食用植物油脂（なたね、大豆）、日向夏みかん果汁、調味酢（小麦）、しょうゆ（小麦、大豆）、調味料（アミノ酸等）、カラシ抽出物（大豆）（アレルギー表示：小麦、大豆）							
※えび、かに、卵白、小麦				②L&Mノンエッグタルタルハーフ	8	8									
				③ふわっとショコラFe	28	28									
				③ふわっとショコラFe											
				砂糖、豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、でん粉、食塩）、もち粉、コーンスターチ、でん粉、ココアパウダー、こんにゃく粉加工品（粉飴、こんにゃく粉）、食塩、水、乳化剤、増粘剤（加工でん粉）、pH調整剤、クエン酸鉄ナトリウム、セルロース、トレハロース、酸化防止剤（V.E）（アレルギー表示：大豆）											