

## 6月食物アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター

No1

6月1日 (水)			6月2日 (木)			6月3日 (金)			6月6日 (月)		
白ごはん とり肉のごまみそ煮 茎わかめのすのもの			アップルパン ラビオリのトマトスープ キャベツときのこのソテー			白ごはん じゃこ団子のすまし汁 そぼろ丼			白ごはん 野菜スープ 魚のカレーマリネ		
米飯	70	90	①アップルパン	50	70	米飯	70	90	米飯	70	90
鶏肉 もも 皮つき	15	18	②ラビオリ	15	18	①ふんわりじゃこ団子	18	22	①カットベーコン	8	10
鶏肉 はねみ 皮なし	15	18	鶏肉 はねみ 皮なし	10	12	厚揚げ	18	22	にんじん	20	25
国産おろしにんにく	0.25	0.3	サラダ油	0.8	1	だいこん	25	30	たまねぎ	30	36
三角こんにゃく(小)	25	30	国産おろしにんにく	0.1	0.12	たまねぎ	28	33.6	キャベツ	25	30
ごぼう (乱切り)	20	24	赤ワイン	1	1.2	ほうれん草(カット)	5	6	じゃがいも	25	30
里いも(冷) 2S	25	30	たまねぎ	25	30	カット出し昆布(袋入り)	2	2.5	蒸し白いんげん豆	10	12
たけのこ缶	25	30	にんじん	22	26	削り節(かつお)(不織布袋入り)	1	1.2	パセリ	0.8	1
にんじん	15	18	じゃがいも	25	30	うすくちしょうゆ	5	6	チキンスープ【2日③参照】	8	10
厚揚げ	25	30	パセリ	0.8	1	酒	1	1.2	洋風スープストック【2日④参照】	0.2	0.24
にら	2.5	3	トマトピューレ	10	12				うすくちしょうゆ	3.5	4
サラダ油	0.5	0.6	トマトダイス缶	12	14	豚ひき肉	35	42	塩	0.2	0.24
三温糖	2	2.4	③チキンスープ	8	10	サラダ油	0.6	0.8	こしょう	0.02	0.03
すりみそ	6	7.2	塩	0.25	0.3	にんじん	15	18			
酒	2	2.4	うすくちしょうゆ	1.4	1.7	ホールコーン缶	15	18	たら(角切り)	50	60
濃口醤油	2	2.4	④洋風スープストック	0.35	0.4	青まめ	15	18	塩	0.07	0.08
すりごま	1.5	1.8	キャベツ	21	25	三温糖	1.5	1.8	こしょう	0.01	0.01
くきわかめ(冷) 細切り	12	15	しめじ	12	15	濃口醤油	3.2	3.8	でんぶん	6.5	7
太もやし	20	24	エリンギ 生 短冊	10	12	みりん	0.6	0.7	大豆白絞油缶	5.5	6.6
きゅうり	20	24	ホールコーン缶	15	18				たら(角切り)	16.5	20
①ノンオイルまぐろチャンク	12	14	⑤無塩せきウインナーカット	18	21				きゅうり	19	23
酢	2.5	3	サラダ油	1	1.2				カラーピーマンミックスIQF	3.3	4
三温糖	1.5	1.8	塩	0.2	0.24				うすくちしょうゆ	2.2	2.64
うすくちしょうゆ	2.5	3	こしょう	0.02	0.03				三温糖	1.1	1.32
			うすくちしょうゆ	0.7	0.9				酢	2.2	2.6
①ノンオイルまぐろチャンク まぐろ、野菜スープ、食塩、調味エキス、 調味料(アミノ酸等)(大豆)、増粘剤(アミ ノ酸等) <u>(アレルギー表示:大豆)</u>			④洋風スープストック 食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスター、馬鈴しょでん粉、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、乳酸発酵トマトエキスパウダー、テキストリン、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 <u>(アレルギー表示:大豆、豚肉、ゼラチン)</u>			①ふんわりじゃこ団子 たら、ほき、豚脂、ほたるじゃこ、豆あじ、太刀魚、 玉ねぎ、魚肉エキス(ホタルジャコ、ヒメジ、トラ ハゼ等)、食塩、発酵調味料、砂糖、加工でん粉 (小麦)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)(大 豆)、水 <u>(アレルギー表示:小麦、豚肉、大豆)</u> ※えび、かに			①カットベーコン 豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、リン酸塩(Na)、調味 料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亞 硝酸Na)、香辛料抽出物、食品素材 <u>(アレルギー 表示:豚肉)</u>		
			⑤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) <u>(アレルギー表 示:豚肉)</u>								

※コンタミ・キャリー等由来

6月7日 (火)				6月8日 (水)				6月9日 (木)				6月10日 (金)					
白ごはん 高野豆腐の卵とじ 梅かつお和え アセロラゼリー				白ごはん 大根のみそ汁 磯香あえ 平つくね				減量ミルクパン なすのミートスパゲティ カミカミサラダ				白ごはん ワンタンスープ ホイコーロー					
米飯	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) <u>(アレルギー表示: —)</u>	70 90	米飯	70 90	①ミルクパン	①ミルクパン 小麦粉、ショートニング、 牛乳、脱脂粉乳、砂糖、 食塩、イースト <u>(アレル ギー表示:小麦、乳)</u>	40 60	米飯	①ウェーブワンタン 小麦粉、食塩 <u>(ア レルギー表示:小麦)</u>	70 90	米飯	①ウェーブワンタン 小麦粉、食塩 <u>(ア レルギー表示:小麦)</u>	70 90	米飯	①ウェーブワンタン 小麦粉、食塩 <u>(ア レルギー表示:小麦)</u>	70 90	
たまねぎ	30 36	だいこん	25 30	カットスパゲティ	28 34	①ウエーブワンタン	5 6	たまねぎ	20 25	かまぼこ (ピンク)	【7日①参照】	8 10	たまねぎ	35 42	たまねぎ	35 42	
にんじん	23 28	じゃがいも	15 18	豚ひき肉	33 40	鶏肉 はねみ 皮なし	18 22	にんじん	25 30	にんじん	【7日①参照】	8 10	にんじん	15 18	にんじん	15 18	
鶏肉 もも 皮つき	13 16	たまねぎ	18 21.6	たまねぎ	20 25	かまぼこ (ピンク)	3 3.6	たまねぎ	25 30	たまねぎ	【7日①参照】	3 3.6	たまねぎ	3 3.6	たまねぎ	3 3.6	
鶏肉 はねみ 皮なし	11 13	にんじん	15 18	なす	18 22	チキンスープ	8 10	ねぎ(冷凍)	12 15	ねぎ(冷凍)	【2日③参照】	8 10	チキンスープ	8 10	チキンスープ	8 10	
椎茸スライス (干)	1 1.2	いなかあげ (油揚げ)	5 6	グリンピース 冷凍	5 6	②中華用スープストック	0.2 0.24	食塩、香辛料 <u>(アレル ギー表示:—)</u>	1 1.2	トマトピューレ	4 4.8	うすくちしょうゆ	0.25 0.3	トマトピューレ	0.25 0.3	トマトピューレ	0.25 0.3
たけのこ缶	15 18	豆腐	20 24	マッシュルーム	7 9	豚ももスライス	34 41		20 24	5 7 塩				豚ももスライス	34 41	豚ももスライス	34 41
凍り豆腐 (角)	6 7.2	ねぎ(冷凍)	3 3.6	グリンピース 冷凍	1.8 2	国産おろしにんにく	0.25 0.3		5 7 塩					国産おろしにんにく	0.25 0.3	国産おろしにんにく	0.25 0.3
①かまぼこ (ピンク)	8 9.6	にぼしパック	2 3	サラダ油	1.6 1.8	生姜	0.3 0.36							生姜	0.3 0.36	生姜	0.3 0.36
ほうれん草(カット)	13 15	すりみそ	11 12	②トマトケチャップ	0.3 0.4	酒	1 1.2							酒	1 1.2	酒	1 1.2
液卵	30 36			トマトピューレ	0.3 0.35	厚揚げ	22 26							厚揚げ	22 26	厚揚げ	22 26
サラダ油	1 1.2	ほうれん草(カット)	15 18	③デミグラスソース	0.02 0.03	キャベツ	31 37							キャベツ	31 37	キャベツ	31 37
三温糖	1.6 1.9	太もやし	25 30	④ウスターーソース	0.1 0.13	たけのこ缶	10 12							たけのこ缶	10 12	たけのこ缶	10 12
みりん	0.9 1	①焼もみのり(3mm)	0.2 0.24	赤ワイン	2.6 3.1	ピーマン	6 7							ピーマン	6 7	ピーマン	6 7
酒	0.9 1	うすくちしょうゆ	1.8 2	国産おろしにんにく	0.2 0.24	濃口醤油	1.4 1.7							濃口醤油	1.4 1.7	濃口醤油	1.4 1.7
うすくちしょうゆ	5.4 6.5	三温糖	0.4 0.6	塩	0.3 0.35	③トウバンジャン	0.04 0.05							③トウバンジャン	0.04 0.05	③トウバンジャン	0.04 0.05
塩	0.1 0.12	純正ごま油	0.2 0.24	こしょう	0.02 0.03	④テンメンジャン (テー オー)	4 4.8							④テンメンジャン (テー オー)	4 4.8	④テンメンジャン (テー オー)	4 4.8
②和風だしの素	0.18 0.2			洋風スープストック	0.1 0.13	赤みそ	0.8 1							赤みそ	0.8 1	赤みそ	0.8 1
キャベツ	33 40	②発芽玄米入り平つくね	50 62.5	【2日④参照】		でんぶん	0.9 1							でんぶん	0.9 1	でんぶん	0.9 1
きゅうり	33 40	①焼もみのり(3mm)				純正ごま油	0.5 0.6							純正ごま油	0.5 0.6	純正ごま油	0.5 0.6
花そうみ (乾わかめ)	0.5 0.6	乾のり <u>(アレルギー表示:—)</u>															
③国産梅肉	2.7 3.24	※えび、かに															
花かつおきざみ	1 1.2																
三温糖	0.8 0.95	②発芽玄米入り平つくね															
うすくちしょうゆ	1.2 1.5	鶏肉、パン粉、粉末状大豆たん白、 玉ねぎ、豚脂、発芽玄米、食塩、 砂糖、酵母エキス、香辛料(ペ パー・ガーリック)、加工でん粉(小 麦)、ソース)果糖ぶどう糖液糖、 こいくちしょうゆ(小麦、大豆)、酵 母エキス、発酵調味料、カツオブ シエキス(小麦、大豆)、しょうゆ調 味料(小麦、大豆)、増粘剤(加工 でん粉)、水 <u>(アレルギー表示: 小麦、鶏肉、豚肉、大豆)</u>															
濃口醤油	0.8 1																
みりん	0.8 0.95																
④アセロラゼリー	40 40																
④アセロラゼリー																	
アセロラ果汁、果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン、加工でん粉、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄Na、野菜色素、クチナシ色素、香料(りんご)、カラチノイド色素、水 <u>(アレルギー表示:りんご)</u>																	

※コンタミ・キャリー等由来

6月13日(月)			6月14日(火)			6月15日(水)			6月16日(木)			6月17日(金)		
白ごはん とんこつ煮 ほうれん草のアーモンド和え			白ごはん かきたま汁 キャベツのおかかあえ いわしの梅煮			ゆかりごはん 白玉だんご汁 きゅうりの土佐漬け がね			米粉パン ミートボールスープ ジャーマンポテト			白ごはん かぼちゃのそぼろ煮 ごぼうとハムの和え物		
米飯	70	90	米飯	70	90	米飯	70	90	①米粉パン	50	70	米飯	70	90
サラダ油	0.5	0.7	鶏肉 もも 皮つき	12	14	①ゆかり (S)	1.7	2.1	②国産鶏と豚のミートボールFe・Ca	30	36	かぼちゃ(カット) 2cm角	40	48
豚霜ロース(角切り)	10	12	たまねぎ	22	26	白玉もち	25	30	たまねぎ	30	36	鶏ひき肉 もも 皮つき	10	12
豚もも肉(角切り)	20	24	にんじん	17	21	豆腐	20	25	にんじん	15	18	鶏ひき肉 はねみ 皮なし	15	17
酒	1	1.2	えのきたけ	10	12	えのきたけ	10	12	蒸し白いんげん豆	10	12	たまねぎ	25	30
厚揚げ	28	34	かまぼこ(ピンク)【7日①参照】	13	16	かまぼこ(ピンク)【7日①参照】	8	10	ミニブロッコリー	10	12	にんじん	20	25
にんじん	24	29	豆腐	20	24	だいこん	25	30	アルファベットマカロニ	8	10	椎茸スライス(干)	0.8	1
三角こんにゃく(小)	22	26	小松菜(3cmカット)	12	14.4	いなかあげ(油揚げ)	4.5	5.5	チキンスープ【2日③参照】	8	10	たけのこ缶	13	16
里いも(冷)2S	27	33	にぼしパック	5	6	ねぎ(冷凍)	3	4	洋風スープストック【2日④参照】	0.2	0.24	スライスこんにゃく	20	24
だいこん	35	42	うすくちしょうゆ	5	6	椎茸スライス(干)	1.5	1.8	うすくちしょうゆ	3	4	厚揚げ	28	34
いんげん(ホール)	6	8	塩	0.1	0.12	にぼしパック	3	3.5	塩	0.2	0.24	グリンピース 冷凍	8	10
生姜	0.7	0.9	でんぶん	0.9	1	うすくちしょうゆ	5.2	6.2	こしょう	0.02	0.03	サラダ油	0.5	0.6
黒砂糖	2.3	2.8	液卵	20	24	酒	1	1.3	あらくだきポテト(じゃがいも)	38	44	三温糖	1.8	2.1
濃口醤油	2.3	2.7							カットベーコン【6日①参照】	12	14	濃口醤油	3.6	4.3
すりみそ	5.5	6.6	キャベツ	35	42	きゅうり	31	37	パセリ	0.8	1	うすくちしょうゆ	2.7	3.2
ほうれん草(カット)	24	28.8	花かつおきざみ	1	1.2	にんじん	5	6	塩	0.1	0.12	塩	0.1	0.12
太もやし	30	36	うすくちしょうゆ	1.8	2	生姜	0.4	0.48	みりん	1	1.2	でんぶん	1	1.2
①ちくわ(卵抜き)	10	12	①いわし梅煮	40	50	花かつおきざみ	0.4	0.5	無塩バター	1.5	1.8	ごぼう(ささがき)	23	27
アーモンド(粉末)	1	1.2				濃口醤油	1.25	1.5				①ロースハムスライス	13	16
アーモンド(細切り)	2	2.4				塩	0.07	0.09				きゅうり	28	34
三温糖	1.2	1.5				②がね(ごぼう入り)	50	50				酢	3	3.5
うすくちしょうゆ	3	3.6				大豆白絞油缶	6	6				うすくちしょうゆ	2	2.3
①ちくわ(卵抜き) タマガシラ、ばれいしょ澱粉、小麦でん粉、植物油脂(なたね)、食塩、大豆たん白、ぶどう糖、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)(牛肉、豚肉)、甘味料(ステビア)、キシリース、保存料(ソルビン酸)、水(アレルギー表示:小麦、大豆、牛肉、豚肉) ※えび、かに			①いわし梅煮 いわし、砂糖、しそ抽出物、しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、梅肉、でん粉(馬鈴薯)、食塩、水(アレルギー表示:小麦、大豆)			①ゆかり 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)			①米粉パン 米粉ミックス(米粉・小麦グルテン)、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)			①ロースハムスライス 豚ロース肉、乳蛋白、大豆蛋白、食塩、卵蛋白、ホーケイズ、トレハロース、カゼインNa、リソ酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(エリリピン酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、香辛料抽出物(アレルギー表示:乳、卵、大豆、豚肉)※小麦		

※コンタミ・キャリー等由来

6月20日(月)			6月21日(火)			6月22日(水)			6月23日(木)		
白ごはん なめこ汁 野菜の塩昆布あえ ホキ天玉揚げ	麦ごはん ビーンズカレー フルーツカクテル		青菜ごはん 煮しめ ごまじやこあえ			減量黒糖パン ジャージャーめん もやしとささみの和え物					
米飯	70 90	麦ごはん(精米・精麦)	①蒸しミックスビーンズ ひよこ豆、青えんどう豆、 レッドキドニー(アレル ギー表示:一)	70 100	米飯 ①乾燥大根葉	70 90	①黒糖パン	①黒糖パン	40 60		
なめこ	8 10	サラダ油	0.5 0.6	0.5 0.6	鶏肉 もも 皮つき	20 24	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	28 34		
たまねぎ	30 34	国産おろしにんにく	0.4 0.5	20 24	鶏肉 はねみ 皮なし	10 12	純正ごま油	スト、黒糖(アレ ルギー表示:小麦 乳)	0.7 0.9	30 36	
にんじん	15 18	豚ももスライス	10 12	酒	1 1.2	生姜	0.8 1				
じゃがいも	30 36	①蒸しミックスビーンズ	33 40	里いも(冷) 2S	28 34	国産おろしにんにく	30 36				
いなかあげ(油揚げ)	6.3 7.5	たまねぎ	25 30	割干大根	3 3.5	たまねぎ	25 30				
豆腐	20 25	にんじん	40 48	ごぼう(乱切り)	18 22	にんじん	1 1.2	にんじん	1 1.2	2 2.8	
県産カットチンゲン菜IQF	5 6	じゃがいも	6 8	にんじん	20 24	椎茸スライス(干)	10 12	椎茸スライス(干)	10 12		
にぼしパック	3 4	チキンスープ【2日③参照】	5 6	三角こんにゃく(小)	20 25	たけのこ缶	25 30	たけのこ缶	25 30		
すりみそ	10 11.5	②スペシャルカレーフレーク	4 6	結びこんぶ	1.5 1.8	にら	1 1.5	にら	2 2.8		
太もやし	20 24	③エブリィカレーフレーク	4 6	厚揚げ	25 30	チキンスープ【2日③参照】	11 13	チキンスープ【2日③参照】	11 13		
きゅうり	20 24	トマトケチャップ【9日②参照】	3 3.5	ちくわ(卵抜き)【13日①参照】	10 12	赤みそ	5.5 6.5	赤みそ	5.5 6.5		
①塩こんぶ	1 1.2	ウスターソース【9日④参照】	0.8 1	にぼしパック	1 1.5	三温糖	1 1.1	三温糖	1 1.1	1.1 1.3	
濃口醤油	0.5 0.6	リンゴピューレ缶	7.5 8.5	三温糖	1.7 2.1	濃口醤油	2.8 3.3	濃口醤油	2.8 3.3		
②ホキ天玉揚げ(青さ入)	40 50	甘みあっさりパインチビット	20 25	うすくちしょうゆ	3.2 3.8	トウバンジャン【10日③参照】	0.1 0.12	トウバンジャン【10日③参照】	0.1 0.12		
大豆白絞油缶	4 5	甘みあっさりみかん	20 25	濃口醤油	1.8 2.1	テンメンジャン(テーオー)【10日④参照】	1 1.2	テンメンジャン(テーオー)【10日④参照】	1 1.2		
①塩こんぶ		甘みあっさり黄桃ダイス	15 18	みりん	1 1.2	太もやし	33 39	太もやし	33 39		
昆布、醤油(小麦、大豆)、食塩、醤油 加工品(小麦、大豆)、たんぱく加水分 解物(大豆)、甘味料(ソルビトール、 甘草)、調味料(アミノ酸等)、増粘多 糖類(アレルギー表示:小麦、大 豆)		⑤カットゼリー(はちみつレモン)	15 20	キャベツ	30 36	②とりささみチャンク	10 12	②とりささみチャンク	10 12		
②ホキ天玉揚げ(青さ入)		④とろける給食用カレーフレーク	きゅうり	35 42	きゅうり	27 32	きゅうり	27 32			
ホキ、天玉、ミックス粉、小麦粉、で ん粉、食塩、大豆たんぱく、その他、 青さ、ショートニング、食塩、香辛料、 増粘多糖類、水(アレルギー表示: 小麦、大豆)		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)	ロースハムスライス(短冊)【17日①参照】	4 5	花そうみ(乾わかめ)	0.8 1	花そうみ(乾わかめ)	0.8 1			
		⑤カットゼリー(はちみつレモン)	②ちりめん	3 3.6	酢	2.7 3.2	酢	2.7 3.2			
		砂糖・ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁(濃縮還元)、ぶどう糖、砂糖、水溶性 植物繊維、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄 Na、カロチノイド色素、水(アレルギー表示:一)	酢	2.5 3	うすくちしょうゆ	2.7 3.2	うすくちしょうゆ	2.7 3.2			
			すりごま	1 1.2	三温糖	1.6 1.92	三温糖	1.6 1.92			
			三温糖	2 2.4	純正ごま油	0.8 1	純正ごま油	0.8 1			
			うすくちしょうゆ	3 3.6							
			純正ごま油	0.1 0.12							
					①乾燥大根葉	②ちりめん	②ちりめん(アレルギー表 示:一)	②ちりめん(アレルギー表 示:一)	②とりささみチャンク		
					大根葉、ぶどう糖、 食塩(アレルギー表 示:一)	※えび、かに、いか、 さば	※えび、かに、いか、 さば	※えび、かに、いか、 さば	鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、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)		

※コンタミ・キャリー等由来

## 6月食物アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター

No5

6月24日(金)			6月27日(月)			6月28日(火)			6月29日(水)			6月30日(木)			
白ごはん 八杯汁 豚肉のチャンチャン焼き			白ごはん 大豆の磯煮 ちりめんの酢の物			白ごはん なすの味噌汁 冷しゃぶサラダ 一食ヨーグルト(中学校のみ)			白ごはん オニオンスープ 揚げ鶏のレモン和え			ホットドッグパン チーズスープ ゆでキャベツ ロングウインナー 一食ケチャップソース			
米飯	70	90	米飯	70	90	米飯	70	90	米飯	70	90	①ホットドッグパン	50	70	
椎茸スライス(干)	0.5	0.6	鶏肉 もも 皮つき	12	14	なす	17	20	カットベーコン【6日①参照】	10	12	鶏肉 もも 皮つき	①ホットドッグパン	15	18
豆腐	20	25	鶏肉 はねみ 皮なし	15	18	えのきたけ	10	12	にんじん	20	24	サラダ油	小麦粉、ショートニン	0.5	0.7
にんじん	12	16	じゃがいも	23	28	たまねぎ	20	24	たまねぎ	30	36	白ワイン	グ、脱脂粉乳、砂糖、	0.8	1
ごぼう(ささがき)	10	12	厚揚げ	24	29	にんじん	12	15	じゃがいも	30	36	じゃがいも	食塩、イースト(ア	25	30
里いも(冷)3S	20	24	スライスこんにゃく	20	28	里いも(冷)3S	20	24	しめじ	10	12	にんじん	レルギー表示:小麦	10	12
だいこん	23	28	にんじん	17	21	ねぎ(冷凍)	3	3.6	ソテードオニオン	6	7.2	たまねぎ	乳)	24	28
いなかあげ(油揚げ)	8	10	冷凍大豆(煮大豆)	20	24	いなかあげ(油揚げ)	7	8	チキンスープ【2日③参照】	5	6	パセリ	①ホットドッグパン	1	1.2
ねぎ(冷凍)	3	3.6	①平天(さつまあげ)	12	14.5	豆腐	20	25	洋風スープストック【2日④参照】	0.2	0.24	液卵	小麦粉、ショートニン	20	24
にぼしパック	3	4	干ひじき	1.7	2	にぼしパック	3	3.6	うすくちしょうゆ	3.5	4.2	②チーズパウダー	グ、脱脂粉乳、砂糖、	5	6
うすくちしょうゆ	3.8	4.6	いんげん(ホール)	5	6	すりみそ	11	12	塩	0.2	0.24	パン粉	食塩、イースト(ア	2	2.4
塩	0.5	0.6	サラダ油	0.5	0.6				こしょう	0.02	0.02	うすくちしょうゆ	レルギー表示:小麦	0.6	0.7
三温糖	0.3	0.4	三温糖	2.5	3	豚ももスライス	33	40				塩	乳)	0.2	0.3
			みりん	1	1.2	酒	1	1.2	鶏肉 もも 皮つき	25	30	こしょう	①ホットドッグパン	0.01	0.01
豚ももスライス	45	54	濃口醤油	3	3.6	塩	0.4	0.5	鶏肉 はねみ 皮なし	30	36	チキンスープ【2日③参照】	小麦粉、ショートニン	20	24
たまねぎ	20	24	うすくちしょうゆ	2	2.4	たまねぎ	15	18		0.35	0.42		グ、脱脂粉乳、砂糖、		
キャベツ	25	30				きゅうり	25	30	酒	0.4	0.5	キャベツ	食塩、イースト(ア	36	43
太もやし	18	22	ちりめん【22日②参照】	3	3.6	にんじん	8	10	小麦粉(薄力)	3	3.6		レルギー表示:小麦		
カラーピーマンミックスIQF	6	7	花そうみ(乾わかめ)	1	1.2	①おいしい和風ドレッシング	9	11	でんぶん	5	6	③無塩せきフランク	ラーメン	30	40
三温糖	1.3	1.5	きゅうり	25	30	②ソフール元気ヨーグルト	0	70	大豆白絞油缶	6	7	ロング	チーズパウダー	10	10
濃口醤油	1.2	1.44	キャベツ	33	40	(中学校のみ)			さつまいも(ダイス)	15	18	④1食ケチャップソース	ナチュラルチーズ、乳化剤(アレルギー表示:乳)		
すりみそ	4.3	5.2	酢	3.5	4.2				青まめ	10	12	②チーズパウダー			
みりん	1.7	2	うすくちしょうゆ	2.3	2.76	①おいしい和風ドレッシング			三温糖	2.3	2.76	ナチュラルチーズ、乳化剤(アレルギー表示:乳)			
いりごま	1	1.2	三温糖	1.1	1.32	食用植物油脂(大豆、なたね)、醸造酢(小麦)、砂糖、しお油(小麦、大豆)、調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスター(豚肉、りんご)、ホワイトペッパー、にんにく、調味料(アミノ酸等)(アレルギー表示:小麦、大豆、豚肉、りんご)			濃口醤油	1.7	2	③無塩せきフランク	ロング		
						②ソフール元気ヨーグルト(中学校)			レモン汁(ポッカレモン)	2	2.4	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ)(アレルギー表示:豚肉)			
						脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水(アレルギー表示:乳、ゼラチン)						④1食ケチャップソース			
												トマト、砂糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料(シナモン、クローブ、ナツメグ、タイム、セージ、唐辛子、ホワイトペッパー、オニオン、ジンジャー、ガーリック)(大豆)、増粘剤(タマリンド)、水(アレルギー表示:大豆)			
①平天(さつまあげ) 魚肉(タラ)、でん粉(甘しょ)、砂糖、みりん、食塩、植物油 (アレルギー表示:一) ※えび、かに、卵白、小麦			②ソフール元気ヨーグルト(中学校) 脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水 (アレルギー表示:乳、ゼラチン)			※コンタミ・キャリー等由来									