

日曜	献立名	『黄』の食品 おもにエネルギーになる	『赤』の食品 おもに体をつくる	『緑』の食品 おもに体の調子を整える	アレルギー等 表示	変更後の献立	
23	むぎ 麦ごはん	こめ 米 むぎ 麦					
	ちゅうか もやしの中華スープ	ごま油 あぶら でんぶん	ベーコン	たま 玉ねぎ 人参 しいたけ もやし にら			
すい水	あまからいた がんもどきの甘辛炒め	ごま油 あぶら 砂糖	がんもどき 豚肉	たま 玉ねぎ キャベツ さやいんげん にんにく しょうが 人参	だいす 大豆	623	
	鶏飯は鹿児島県奄美大島の郷土料理です。ごはんにスープをかけ、きざみのりをのせて食べてください。						
24	けいはん 鶏飯 (きざみのり)	こめ 米 むぎ 麦 さとう 砂糖 あぶら 油 でんぶん	とりにく たまご 鶏肉 卵 のり	だいこん 大根 しいたけ にんじん 人参 ねぎ	たまご 卵 卵抜き	636	
	がんばく 豚肉と野菜の和風ソース和え	あぶら 油 さとう 砂糖	ぶたにく 豚肉	キャベツ きゅうり 人参 しょうが たま 玉ねぎ にんにく		28.7	
木	デザート(結食週間ミルクプリン)	さとう 砂糖	かとうれんにゅう 加糖練乳 あぶら 脱脂粉乳		にゅう 乳	21.6	
25	むぎ 麦ごはん	こめ 米 むぎ 麦					
	にくだんご 肉団子のスープ	とんし 豚脂 さとう 砂糖 パン粉 あぶら 油 ごま油	とりにく 鶏肉	たま 玉ねぎ チンゲン菜 かい にんじん 人参 ねぎ しいたけ にんにく にら		601	
	やき 焼きぎょうざ	とんし 豚脂 でんぶん あぶら 砂糖 ごま油 あぶら 小麦粉	ぶたにく とりにく だいす こまご 鶏肉 大豆 粉 卵	キャベツ たま 玉ねぎ にんにく にら	だいす 大豆 たまご 卵	22.7 19.1	
金	パンサンスー	さとう 砂糖 あぶら 油 ごま油	とりにく 鶏肉	きゅうり にんじん 人参 もやし	微量のため除去せずに提供します。 除去を希望する場合はお知らせください。		
28	ゆかりごはん	こめ 米 むぎ 麦 さとう 砂糖		あか 赤しそ	除去を希望する場合はお知らせください。		
	じいものうま煮	じいも あぶら 油 さとう 砂糖	とりにく 鶏肉 厚揚げ	にじん 人参 ごぼう たけのこ こんにゃく しいたけ さやいんげん	だいす 大豆	622	
月	やさしい 野菜のピーナッツみそ和え	さとう 砂糖 ピーナッツ 粉	ハム むぎ 麦みそ	ほうれん草 もやし とうもろこし キャベツ	ピーナッツ だいす 大豆	24.7 20.2	
29	むぎ 麦ごはん	こめ 米 むぎ 麦					
	じる けんちん汁	じゅう じゃがいも	とりにく 鶏肉 厚揚げ	だいこん 大根 人参 ごぼう ねぎ	だいす 大豆	606	
	ちくわの磯辺揚げ	でんぶん さとう 砂糖 あぶら 油 小麦粉	さかな 魚すり身(たら、ぐち) あおさ		しろみさかな 白身魚	22.2	
火	おかか和え	さとう 砂糖	かつお節	はなさい 白菜 もやし		20.5	
30	むぎ 麦ごはん	こめ 米 むぎ 麦					
	じる キムチ汁	じいも	ぶたにく 豚肉 とうふ 豆腐 むぎ 麦みそ	こんにゃく 人参 ごぼう はなさい 白菜 キムチ	だいす 大豆	601	
	いわしの甘露煮	さとう 砂糖 はちみつ でんぶん	いわし			25.9	
水	あまさず 甘酢和え	さとう 砂糖 ごま油 ごま		キャベツ にんじん 人参 きゅうり	こま	18.1	
31	ハンバーガー ^{パンにチキンパティ とキャベツをはさん で食べてください。} (照り焼きチキンパティ、キャベツ)	ハンバーガー用パン パン粉 みず 水あめ さとう 砂糖 あぶら 油	とりにく 鶏肉	キャベツ たま 玉ねぎ りんご		651	
	ふわふわスープ	じゃがいも パン粉	ベーコン チーズ 卵	たま 玉ねぎ にんじん 人参 パセリ	卵 卵抜き	27.2	
	<上位小6年生・岡崎小6年生ケエスト>						
木	デザート(カスタードクレープ)	マーガリン こねぎ 小麦粉 砂糖	にゅう 乳 卵		にゅう たまご 卵 卵不使用のゼ リーに変更	26.6	

牛乳は毎日ついています。 

切り取り

ここにちは、防災食育センターです。

封筒は、専用枠を通して給食センターへお返しください。また、ご意見、ご要望等ありますたら、遠慮なく下の欄にご記入ください。

二、意見·二、要望等