南風原給食センター

			月 献立	098-889-369	1
	曜日		こんだて	食 品 材 料 名	, 揚げ.
1	木	MILK	ごはん ♥チキンカレー	米 ★鶏肉 にんじん たまねぎ じゃがいも グリンピース ★大豆油 にんにく ★カレールゥ ★脱脂粉乳 ★マーガリン ★小麦粉 カレー粉 ★デミグラスソース	
			♥ フルーツポンチ	ウスターソース ★フルーツチャツネ ケチャップ 食塩 ★がらスープ さとうきび パインアップル 砂糖 クエン酸 みかん 酸味料 酵素 ★黄もも 洋なし ぶどう チェリー 着色料 水酸化ナトリウム	
				カットゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 レモン果汁 ゲル化剤 乳酸 Ca 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄 Na 香料 クチナシ青色素)	
2	金	MILK	黒米ごはん なかみ汁	** 黒紫米 *********************************	
			にんじんイリチー サーターアンダギー	にんじん たまねぎ ピーマン ★ツナフレーク 白かまぼこ 角切大根 ★大豆油 ★しょうゆ にんにく 食塩 ★小麦粉 上白糟 ★たまご キャノーラ油 イソマルトオリゴ糖 シークワーサー果汁 食塩 ベーキングパウダー エムザイム	
5	月	MILE	ごはん	*	
			ワンタンスープ	海鮮風ワンタン(★小麦粉 キャベツ 魚肉すり身 たまねぎ ★豚脂 でんぷん ★豆腐 にんじん ★粉末状小麦たん白 ★植物油脂(★ごま) ホタテエキス調味料砂糖 食塩 ★粉末状大豆たん白 ★大豆粉 加工でんぷん 調味料 ★豆腐用凝固剤 水) なると しいたけ にんじん はくさい かつおだし ★しょうゆ	
			あつあげのちゅうかいため	こしょう 食塩 ★ごま油 でんぶん ★がらスープ ★鶏肉 ★厚揚げ にんじん たまねぎ キャベツ ヤングコーン たけのこ きくらげ ★大豆油 ★ごま油 しょうが にんにく 料理酒 こしょう オイスターソー	
_	ıl.		ごはん	ス **	
)	火	MILK	ぶたパラ大根	★豚肉 だいこん にんじん しいたけ きくらげ こまつな こんにゃく 長ねぎ ちくわ ★大豆油 にんにく しょうが ★しょうゆ ★うすくちしょうゆ 食塩	
Γ	南小6- のみ		ささみチーズフライ	三温槽 みりん風測味料 料理酒 ★ごま油 かつおだし★鶏肉 ★鶏皮 ★プロセスチーズ ★小麦粉 ほうれんそう 米発酵測味料 ★ゴーダチーズパウダー 食塩 酵母エキス こしょう 水 ★バン粉 なたね油	
Ц		Y	シークワーサーゼリー	こしょう 加工でんぶん 砂糖 シークワーサー果汁 果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤 ビタミンC 水	
7	水		なかよしパン	★小麦粉 ★脱脂粉乳 砂糖 ★ショートニング(★大豆) イースト 食塩 ※工場内で★たまご、★ごまを含む製品を製造しています。	
		MILK	こくとうあげパン(幼)	★小麦粉 ★脱脂粉乳 砂糖 ★ショートニング(★大豆) イースト 食塩 ※工場内で★たまご、★ごまを含む製品を製造しています。 ★大豆油 三温糖 黒糖 ★きなこ ★アーモンド(※本工場にて、★くるみ ★カシューナッツを生産しております)	1
			さつまいもポタージュ やさいグラタン	白いんげん豆 食塩 さつまいも ★無塩せきベーコン たまねぎ にんじん ★えだまめ ★がらスープ ★小麦粉 ★マーガリン ★脱脂粉乳 こしょう ショートニング 乾燥マッシュボテト ★豆乳 米粉 ★おから じゃがいも たまねぎ にんじん スイートコーン 粉末水あめ ほうれんそう ★植物油 食塩 砂糖	
				水溶性食物繊維 ソテーオニオン ★調整豆乳粉末 酵母エキス 香辛料 水 加工でんぶん 炭酸Ca 加工でんぶん 増粘多糖類 乳化剤 安定剤 ビロリン酸第二鉄	
}	木	MILK	ごはん もずくのみそ汁	米 ★もずく(※もずくの養殖場には、ヨコエビ類が生息しています ※ヨコエビは食品衛生法で定められているエビ(十脚目)とは異なり、食物アレルギーの表示対象外です)	
	南中・南	星中	ゴーヤーチャンプルー	だいこん にんじん ★豚肉 ★油揚げ ねぎ かつおだし ★白みそ ゴーヤー にんじん もやし ★厚揚げ ★豚肉 ★ツナフレーク ★たまご ★大豆油 食塩 ★しょうゆ こしょう ★がらスープ	
	_	V	ヨーグルト(中のみ)	★生乳 ★乳製品 砂糖 ★乳たんぱく質 香料	
	金	MILK	ごはん おつきみ汁	米 ★鶏肉 とうがん さといも にんじん ごまつな かつおだし ★しょうゆ 食塩 しょうが	\vdash
			ハンバーグのてりやきソース	ハンバーグ(★豚肉 ★鶏肉 たまねぎ ★粒状植物性たん白 ★豚脂 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖 でんぷん ★粉末状植物性たん白 ドロマイト 食塩 ぶどう糖加工品 ★ボークエキス 発酵調味料 加工油脂 酵母エキス ★チキンブイヨン 加工でんぷん クエン酸鉄 水)	
			1.5.1.4.4	たまねぎ マッシュルーム 料理酒 みりん風調味料 三温糖 ★しょうゆ でんぶん	
			しらたま紅芋ソース	上新粉 砂糖 でんぶん 酵素 着色料(ビートレット クチナシ) 仕込み水 ※本製品製造ラインでは、上記原材料の他、★小麦 ★大豆を含む製品を製造しております 紅芋 水あめ 三温糖 水	
	月	MILK	ごはん すまし汁 ● キムモーズ肉じゃが	米 ★豆腐 にんじん しいため わかめ レタス かつおだし ★がらスープ ★しょうゆ 食塩	
			♥ キムチーズ肉じゃが	★豚肉 はくさい にんじん たまねぎ じゃがいも こんにゃく ★大豆油 三温糖 ★しょうゆ みりん風調味料 かつおだし ★チーズ(★チーズ 乳たんぱく	
				牛コラーゲンペプチド 乳化剤 p H 調整剤) ★白菜キムチ(はくさい たまねぎ にんじん 砂糖 食塩 ★りんご にんにく 昆布エキス カツオエキスしょうが 唐辛子 調味料 香辛料油出物 酸味料 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エステル ★さば)	
	火	MILK	ごはん ねぎたま汁	米 ねぎ ★たまご たまねぎ ★細切りかまぼこ(たらすり身 ★粉末状植物性たん白 食塩 発酵調味料 砂糖 加工でんぷん 調味料 着色料 ★小麦 ★大豆)	
		ㄷ		かつおだし *がらスープ 食塩 *しょうゆ こしょう *ごま油 でんぶん	
	南小2- 南小6-		肉団子のあまずいため	★ミートボール(★鶏肉 たまねぎ でんぶん ★豚肉 還元水あめ ★粉末状植物性たん白(★大豆) ★チキンオイル ★大豆油 香辛科 ドロマイト 焼成 Ca 食塩 ピロリン酸鉄 ※本品製品製造工場では、★えび ★かに ★小麦 ★卵 ★乳成分を含む製品を製造致しております) たまねぎ にんじん ピーマン なす たけのこ	
	南星中			きくらげ 料理酒 三温糖 ケチャップ ★しょうゆ でんぶん ★ごま油 しょうが ★大豆油 ★がらスープ	
		X	七タゼリー	★ミツカン酢(★小麦 米 コーン アルコール 食塩 酒かす) パイン果汁 砂糖 異性化液糖 水あめ 粉末水あめ ゲル化剤(増粘多糖類) PH調整剤 酸化防止剤(∨ c) 酸味料 着色料(紅花黄 カロテン)	
ļ	水		カレーピラフ	番料 (パイン) 調合水 米 押し麦 ★鶏肉 ★無塩せきウインナー コーン マッシュルーム にんじん たまねぎ ピーマン 赤ピーマン ★大豆油 カレー粉 食塩 ★がらスープ	
'	小	MILK		さとうきび	
			チキンナゲット	★鶏肉 植物油 ★粉末状植物性たん白(★大豆) 乾燥マッシュボテト ぶどう糖 食塩 にんにくベースト 酵母エキス 香辛料 しょうがベースト 水なたね油 加工でんぶん 貝Ca 重曹 ピロリン酸第二鉄	
			♥スティックタルト (りんご)	さつまいも ★マーガリン(★大豆) 米粉 ★りんご 砂糖・異性化液糖 砂糖 ★おからパウダー ぶどう糖果糖液糖 食用植物油脂 水あめ こんにゃく粉 還元麦芽糖 食塩 乳化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム 酸化防止剤 乳酸カルシウム トレハロース	
			,,,,,,	※本品製造工場では、★乳成分 ★たまご ★小麦 ★オレンジ ★ゼラチン ★ごま ★アーモンドを含む製品を製造致しております。	
,	木	MILK	ごはん けんちん汁	★期内 にんじん だいこん さといも ★豆腐 ごまつな こんにゃく かつおだし ★がらスープ ★しょうゆ 食塩	
			かぽちゃそぽろ スティックチーズ	かぼちゃ ★鶏肉 ★まめプラス(★大豆) ★大豆油 たまねぎ にんじん 食塩 ★うすくちしょうゆ みりん風調味料 料理酒 しょうが かつおだし でんぶん ★ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 水	
;	金	MILK	❤ラーメン(めん)	★小麦粉 食塩 植物油脂 かんすい クチナシ色素 ※本製品は★そば ★卵を使用した施設で製造しています なると わかめ かつおだし ★がらスープ ★しょうゆ みりん風調味料 料理酒 にんにく 食塩 ごしょう ★鶏だし(★鶏肉粉末 でんぶん分解物 砂糖	
			♥ しょうゆラーメン(汁)	酵母エキス粉末 昆布エキス粉末 でんぶん) ★ラーメンスープ(★豚骨・鶏骨・野菜スープ ★しょうゆ 食塩 ★食用油脂(★鶏油 ★豚脂) 砂糖 かつおエキス	
			♥ラーメン(具)	オイスターソース 酵母エキス 昆布エキス ★チキンエキス しいたけエキス ガーリックエキス オニオンエキス 調味料 カラメル色素 酸化防止剤) ★豚肉 にんじん キャベツ もやし たけのこ コーン きくらげ ★大豆油 ★ごま油 ★しょうゆ 食塩 こしょう	
			はるまき(幼小)	キャベツ たまねぎ にんじん はるさめ ★豚脂 でんぶん ★しょうゆ ★大豆油 発酵調味料 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	
			はるまき(中)	水 ★小麦粉 水あめ ぶどう糖 乳化剤 たまねぎ キャベツ にんじん もやし たけのこ ★植物油脂(★ごま ★大豆) ★小麦粉 ★粒状植物性たん白 ★鶏肉 ★しょうゆ ★ショートニング(★大豆)	(
	-11-		ごはん	はるさめ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 粉あめ 粉末油脂 食塩 ★グルテン(★小麦) 加工でんぶん ソルビトール 増粘剤 乳化剤 ★大豆油	
)	火	MILK	アーサ汁	アーサ(※アーサの養殖場にはヨコエビ類が生息しています ※ヨコエビは食品衛生法で定められているエビ(+脚目)とは異なり、食物アレルギーの表示対象外です)	
ļ				★豆腐 えのき かつおだし ★しょうゆ 食塩 しょうが ★細切りかまぼこ(たらすり身 ★粉末状植物性たん白 食塩 発酵調味料 砂糖 加工でんぶん 調味料 着色料 ★小麦 ★大豆)	
			とうがんのみそに パインゼリー	★豚肉 ★厚揚げ とうがん 角切大根 にんじん たまねぎ しいたけ ごまつな ★大豆油 ★白みそ ★しょうゆ 三温糖 食塩 ★ごま油 かつおだし パインアップル 砂糖 粉末水あめ シークワーサー ゲル化剤 ピタミンC	
	水	MILK	くりごはん	米 押し麦 ★鶏肉 こんにゃく ★油揚げ 栗煮(くり 砂糖 ビタミンC クチナシ黄色素 水) しめじ にんじん ねぎ ★枝豆 ★がらスープ ★大豆油	\vdash
ļ			かつおカツフライ	★しょうゆ みりん風調味料 食塩 かつお たまねぎ しょうが ★/しょうゆ 砂糖 食塩 かつおエキス ★/「ン粉 ★/「製粉」 ★植物油脂 ★粉末状植物性たん白(★大豆) 水 加工でんぶん	
			こくとうピーンズ	ドロマイト ピロリン酸鉄 乳化剤 ★大豆油 ※本品製造工場では、★えび ★たまご ★乳成分を含む製品を製造致しております ★大豆 黒糖	`
	木	MILK	ごはん じゃがマーボー	米 じゃがいも ★豆腐 ★豚肉 ★まめプラス(★大豆) ★豚レバー 角切大根 にんじん たまねぎ ねぎ きくらげ ★大豆油 ★ごま油 三温糖 しょうが にんにく	
				★しょうゆ オイスターソース ★中華ベース(麻婆豆腐) ★がらスープ ★赤みそ でんぶん トウバンジャン	
			いかこばんやき	★いかすり身(★いか) 食塩) ★いか たまねぎ でんぶん 砂糖 食塩 ぶどう糖 ★加工でんぶん製剤(★大豆) 調味料※本品製造工場では、★小麦 ★卵 ★乳成分 ★えびを含む製品を生産しています	
;	月	MILK	こはん	米 ★期内 ★豆腐 緑豆春雨 にんじん たまねぎ キャベツ こまつな 長ねぎ ★大豆油 にんにく 料理酒 三温糖 ★しょうゆ みりん風調味料 食塩	
			とりにくとはるさめいため	★がらスープ かつおだし	
,	火		<u>ぐるくんのシークワサーかけ </u> ごはん	ぐるくん でんぶん ★大豆油 四季柑 シークワーサー ★しょうゆ 三温糖 水 米	④捨
	^	MILK	秋のみそ汁たかなそぼろ井	ごぼう たまねぎ しめじ えのき にんじん ★油揚げ さといも かつおだし ★白みそ ★鶏肉 ★まめプラス(★大豆) にんじん たまねぎ コーン しらすぼし(※本品で使用している原料の魚は、★えび ★かにが混さる漁法で採取しています)	
			,= w - G C IG - J 7T	きくらげ ★たまご ★大豆油 にんにく 料理酒 三温糖 ★しょうゆ ★うすくちしょうゆ みりん風調味料 ★白ごま	
			オレンジ(小)	★高菜漬け(高菜 ★アミノ酸液(★大豆) 食塩 酵母エキス 酸味料 ウコン色素) ★オレンジ	
3	水	MILK	ごはん 肉団子スープ	米 ★ミートホール(★鶏肉 たまねぎ でんふん ★豚肉 還元水あめ ★粉末状植物性たん白(★大豆) ★チキンオイル ★大豆油 香辛料 ドロマイト 焼成Ca 食塩	
			NE IV	ピロリン酸鉄 ※本品製品製造工場では、★えび ★かに ★小麦 ★卵 ★乳成分を含む製品を製造致しております)	
	,		キャベツおかかいため	にんじん しいたけ こまつな わかめ かつおだし ★しょうゆ こしょう 食塩 ★がらスープ しょうが ★豚肉 ★厚揚げ にんじん キャベツ たまねぎ きくらげ ★大豆油 ★しょうゆ 食塩 かつおぶし	
	翔小6	-1	オレンジ(幼中) ♥スティックタルト	★オレンジ さつまいも ★マーカリン(★大豆) 米粉 ★りんご 妙糖・異性化液糖 妙糖 ★おからパワター ぶとう糖果糖液糖 食用植物油脂 水あめ こんにゃく粉	
Ţ		*	(りんご)	還元麦芽糖 食塩 乳化剤 香料 酸味料 クエン酸鉄ナトリウム 酸化防止剤 乳酸カルシウム トレハロース	
)	木		コッペパン	※本品製造工場では、★乳成分 ★たまご ★小麦 ★オレンジ ★ゼラチン ★ごま ★アーモンドを含む製品を製造致しております。 ★小麦粉 ★脱脂粉乳 砂糖 ★ショートニング(★大豆) イースト 食塩 ※工場内で★たまご、★ごまを含む製品を製造しています。	
-		MILK	❤きなこあげパン(南中)	★小麦粉 ★脱脂粉乳 砂糖 ★ショートニング(★大豆) イースト 食塩 ※工場内で★たまご、★ごまを含む製品を製造しています。	(
Į				 ★大豆油 三温糖 黒糖 ★きなこ シナモン ★アーモンド(※本工場にて、★くるみ ★カシューナッツを生産しております)	

献 立 表(食材別アレルギー)

南風原町立学校給食共同調理場

098-889-3691

				090-008	7 3031
30	金		ごはん	*	
"		MILK	コンソメスープ	★鶏肉 ★無塩せきベーコン たまねぎ にんじん こまつな キャベツ かつおだし ★がらスープ ★コンソメ粉末 こしょう 食塩	
			ドライカレー	★豚肉 ★鶏肉 ★まめブラス(★大豆) たまねぎ にんじん コーン ひよこまめ 青えんどうまめ 赤いんげん豆 食塩 ★大豆 ピーマン ★大豆油	
				ケチャップ ウスターソース ★しょうゆ カレー粉 にんにく	

スパゲティー(めん)	★小麦粉 ★植物性たん白製剤(★小麦) ★小麦たん白(★小麦) ★植物油脂(★大豆) 食塩 焼成Ca クチナシ色素 ※本製品は、★卵 を使用した設備で製造しております
鶏レバーそぼろ	★鶏レバー 砂糖 塩 ジンジャー ホワイトペッパー ローレル
無塩せきウインナー	★豚肉 塩 さとう 酵母エキス シーフォス ブロデイン ペパー オニオン ガーリック ナツメグ 水あめ でんぶん
無塩せきベーコン	★豚肉 塩 香辛料 さとう
ツナフレーク	きはだまぐろ ★大豆油 塩 野菜エキス 調味料(アミノ酸)
マーガリン	食用植物油脂 食用精製加工油脂 食用動物油脂 ★発酵乳 塩 ★乳化剤(★大豆) 酸化防止剤 アナトー色素 番料
白かまぽこ・大丸かまぽこ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
黄かまぽこ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 塩 クチナシ色素 調味料 PH調整剤(貝Ca)
チキアギ	イトヨリダイすり身 エソすり身 スケソウダラすり身 食塩 砂糖 トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 調味料 PH調整剤(貝Ca) ごぼう
ちくわ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう 菜種油 トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 キシロース 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
なると	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 紅麹色素 塩 調味料 PH調整剤 (貝Ca) 菜種油
魚そうめん	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
ポール天	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 エソ さとう トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
かにほぐし	スケソウダラすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 ★カニエキス 調味料 PH調整剤(貝Ca) 紅麹色素
煮干しだし	いわし あじ かつお ★さば 昆布 しいたけ ※本製品で使用している魚類は、★えび ★かにを食べています。
デミグラスソース	★ブラウンルウ(★小麦粉) トマトベースト 玉ねぎ ★チキンエキス にんじん さとう 酵母エキス でんぶん(とうもろこし)
	塩 黒こしょう ※本品の製造工場では、★えび ★かに ★卵 ★乳成分 ★落花生を含む製品を生産しています。
ドライカレーペースト	★牛肉 ★豚肉 たまねぎ 香辛料 にんじん ★リンゴピューレ ★ラード 砂糖 塩 ガーリック ★ナチュラルチーズ
	トマトベースト ★小麦粉 アミノ酸 ※本品の製造工場では、★えび ★がに ★卵 ★落花生を含む製品を生産しています。
ウスターソース	トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット さとう ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 塩 香辛料 たんぱく加水分解物
しょうゆ	★小麦 ★大豆 食塩
うすくちしょうゆ	食塩 ★脱脂加工大豆 ★小麦 果糖ぶどう糖液糖 米 ★大豆 アルコール
みりん風調味料	水态め 米発酵調味液 酿造酢 酸味料
ケチャップ	トマト ぶどう糖果糖液糖 龍造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ) 塩 たまねぎ 香辛料
オイスターソース	魚介エキス(かきエキス ほたてエキス 魚醤) かき さとう 水あめ 食塩 酒精 加工でん粉 たん白加水分解物 こんぶエキス 酵母エキス
がらスープ	★豚骨・鶏骨・鶏肉スープ ★豚脂 酵母エキス ★りんご 調味料 (アミノ酸等) 酸化防止剤 (ビタミンE)
チキンがらスープ	★鶏骨・鶏肉スープ ★チキンエキス 酵母エキス アミノ酸
カレールウ	** *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **
,,,,,	★チキンエキスパウダー (★チキンエキス (★鶏肉) デキストリン 塩 ビタミンE) クローブ コリアンダー コーンパウダー ジンジャー カラメル色素 アミノ酸
ハヤシルウ	************************************
	ペッパー コーンパウダー 米粉 シナモン アミノ酸 カラメル色素
テンメンジャン	★みそ さとう ★しょうゆ ★値物油脂 (★小麦 ★大豆 ★ごま)
トウパンジャン	唐辛子 そら豆 塩 酒精 ピタミンC
中華ペース(麻婆豆腐)	************************************
十二、一八(桥安立海)	トマトケチャップ 塩 ★食用大豆油 ★ごま油 ガーリックペースト 醸造酢 しょうが ★ビーフエキス調味料(★午肉) ★食用風味油(★ごま) こしょう
	デキストリン *豆板醤(木小麦粉 *大豆) 調味料(アミノ酸 酒精 樹料 カラメル色素 「ブリカ色素 番料)
フルーツチャツネ	類類 (水あめ、ブドウ糖・砂糖) ★りんご加工品 デーツビューレ 能適節 香辛科 にんにく 塩 酸味料
赤みそ	大麦 ★大豆 塩 嘉靖
77	
白みそ 甘口白みそ	** ★ 大豆 塩 水あめ 酒精 次亜硫酸Na ステビア ビタミンB2
	大麦 ★大豆 食塩 酒精 調味料 (アミノ酸等) 甘味料
麦みそ	ス変 ▼大豆 艮温 酒桐 調味科 (アミノ酸等) 日味料 ★食用ごま油 (★ごま) 食用なたね油
ごま油	
七味唐辛子	唐辛子 陳皮 ★ごま 山椒 けしの実 青のり しょうが
コンソメ粉末	食塩 デキストリン 砂糖 ★たん白加水分解物 (★大豆) 食用植物油脂 野菜エキスパウダー ★ビーフエキスパウダー 香辛料 アミノ酸 カラメル色素 香料
カレ一粉	コリアンダー ターメリック ブラックベッバー クミンシード フェヌグリーク
白ワイン・赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁(外国産) 輸入ワイン 酸化防止剤

- ※献立別に材料を表示しました。 使用頻度の高い加工品.調味料については「参考」欄をご覧ください。 ※アレルギー表示が義務および推奨されている28品目については、★印で表示しています。 ※都合により献立を変更することがありますが、ご了承ください。 ※揚げ油に使用する油は約3回程度、同一の油を使用しています。

各学級担任・保護者の方へ

食物アレルギーを持つ園児・児童・生徒がいる学級、ご家庭では、必ずアレルギー表を両面確認するようお願いいたします。



