

日	曜日	こ ん だ て	食 品 材 料 名	揚げ油
1	水	ごはん	米	
		タコライス	★豚肉 ★まめプラス(★大豆) ★豚レバー ★挽き割り大豆 たまねぎ にんじん コーン 赤ピーマン ピーマン ケチャップ トマトピューレ(トマトペースト) ★タコライスソース(トマトペースト インソマルオリゴ糖 トマト 醸造酢 食塩 レモン果汁 砂糖 水あめ クミン 唐辛子 オニオン ピーマン 加工黒糖 オレガノ コリアンダー パシル たんぱく加水分解物 クロップ ガーリック 増粘剤 ★小麦 ★大豆) チリソース(トマト 砂糖 ぶどう糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料 にんにく) チリパウダー(唐辛子 食塩 クミン オレガノ ガーリック) ウスターソース 食塩 こしょう ★大豆油	
		チーズ	★ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 水	
		⑨グランパスカラー⑨のフルーツポンチ	パイン 砂糖 クエン酸 みかん 酸味料 酵素 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 水あめ ★りんご醸造酢 アセロラ オリゴ糖 はちみつ 食塩 酸味料 着色料 ビタミンC 香料 ★ゼリー (果糖ぶどう糖液糖 食物繊維 ★りんご果汁 にんじんペースト かぼちゃペースト ★オレンジ果汁 デキストリン ゲル化剤 酸化防止剤 乳酸Ca 酸味料 香料) カラフルボール(上新粉 砂糖 でんぷん 酵素 ビートレッド クチナシ ※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) ★アセロラジュレ (水あめ 果糖ぶどう糖液糖 アセロラ果汁 ★りんご果汁 酸味料 ゲル化剤 加工でんぷん 野菜色素 香料 カロチノイド色素)	
2	木	ごはん	米	
		もずくのみそしる	★豚肉 もずく(※原材料のもずくは、★えび ★かに の生息する海域で採取しています) ★豆腐 だいこん にんじん ねぎ かつおだし ★白みそ	
		フーイリチー	★温麺 (★小麦) ★ツナフレック にんじん ★卵 もやし キャベツ にら ★大豆油 ★しょうゆ 食塩	
3	金	ごはん	米	
		とりにくととうがんのしる	★鶏肉 とうがん にんじん 昆布 こまつな しょうが かつおだし ★しょうゆ ★うすくちしょうゆ (アミノ酸液 食塩 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖) ★脱脂加工大豆 ★小麦 調味料 甘味料 保存料 食塩	
		いわしのみそに	いわし 砂糖 ★みそ(★大豆) 醸造調味料 しょうが 加工でんぷん 増粘多糖類	
		せつぶんまめ	★大豆 砂糖 ※製造工場では、★落花生(ピーナッツ) ★小麦 ★乳成分 ★えび を含む製品を生産しています。	
6	月	ごはん	米	
		はるさめスープ	★鶏肉 はるさめ しいたけ こまつな にんじん ★しょうゆ 食塩 料理酒 かつおだし	
		はっぼうさい	★豚肉 たまねぎ にんじん なた はくさい きくらげ ヤングコーン きめさや ★うずらたまご ★大豆油 ★ごま油 オイスターソース ★しょうゆ しょうが にんにく 食塩 三温糖 でんぷん	
7	火	コッペパン	★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 ★卵 ★ごま を含む製品を製造しています	
		きなこあげパン (中学3年生)	★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、★卵 ★ごま を含む製品を製造しています ★大豆油 三温糖 黒糖 ★きな粉 シナモン ★アーモンド (※本工場では、★くるみ ★カシューナッツ を生産しております)	①
		クラムチャウダー	あさり(※本製品で使用しているあさりなどの二枚貝には、かにが共生しています) ★無塩せきベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも マッシュルーム 白大豆 白いんげん豆 ★がらすープ ★マーガリン ★小麦粉 ★脱脂粉乳 白ワイン こしょう 食塩 さとうきび	
		ミートボール	★鶏肉 たまねぎ ★粒状植物性たん白(★大豆) 水溶性食物繊維 ★ラード(★豚) ★粉末状植物性たん白(★大豆) 砂糖 にんにくペースト 酵母エキス ぶどう糖 食塩 香辛料 しょうがペースト なたね油 加工でんぷん セルロース 炭酸Ca ヒロリン酸第二鉄 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 清酒 小麦不使用しょうゆ 食酢 植物油 オイスターエキス調味料 増粘剤 カラメル色素	
		チョコジャム (中学3年生以外)	植物油 加工油脂 砂糖 ★大豆粉 ココアパウダー ぶどう糖 ★脱脂粉乳 食塩 炭酸Ca 植物レシチン 香料 ※本品の製造工場では ★小麦 ★落花生(ピーナッツ) を含む製品を製造しております。	
8	水	ごはん	米	
		だいごんのうまに	★豚肉 ★がらも(なたね油) ★粉状大豆たん白(★大豆) ★粒状大豆たん白(★大豆) ★豆腐 ★大豆食物繊維 難消化性デキストリン にんじん でんぷん 食塩 こんぶエキス ぶどう糖 豆腐用凝固剤) しいたけ 昆布 だいこん にんじん さとも いんげん かつおだし ★しょうゆ 三温糖 みりん風調味料 食塩 ★がらすープ	
		ほうれんそういりオムレツ	★たまご ★大豆油 ★卵黄 食塩 ほうれんそう でんぷん発酵調味料 ★食用卵殻粉 トレハロース 加工でんぷん	
		ヨーグルト	★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 ヒロリン酸鉄	
9	木	ごはん	米	
		とんじる	★豚肉 だいこん にんじん こんにゃく しいたけ ねぎ かつおだし ★がらすープ ★白みそ	
		かぼちゃそぼろ	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 ★しょうゆ みりん風調味料 料理酒 しょうが かつおだし でんぷん	
		げんまいぼう	うるち米 黒糖 三温糖 水あめ 植物油	
		南小1-2 1-5	ごはん	米
10	金	ひじきごはん	米 ★鶏肉 ひじき ちくわ ごぼう にんじん ★油揚げ しいたけ こんにゃく ねぎ ★大豆油 ★しょうゆ 料理酒 みりん風調味料 食塩 ★がらすープ さとうきび	
		やさいかきあげ	たまねぎ にんじん パーム油 ★小麦粉 ごぼう しゅんぎく 食塩 ★粉末状植物性たん白(★大豆) アミノ酸等 ベーキングパウダー カロチノイド色素 水 ★大豆油 ※この商品は特定原材料のうち 「★えび」 を含む製品と同じ設備で製造しています。	②
		カップもずく	もずく 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 ★しょうゆ みりん風調味料 シークワーサー果汁 かつお節エキス 食塩 アミノ酸等 酢酸ナトリウム グリシン 香料 ステビア甘味料	
13	月	ごはん	米	
		わかめスープ	わかめ ちくわ ★絹ごし豆腐 もやし ねぎ かつおだし ★しょうゆ 食塩 しょうが	
		きんぴらごぼう	ごぼう にんじん こんにゃく ピーマン 白かまぼこ ★がらすープ ★大豆油 ★しょうゆ 料理酒 みりん風調味料 ★ごま油 ★いりごま ★七味唐辛子 三温糖 食塩	
14	火	みそラーメン(めん)	★小麦粉 食塩 植物油 かんすい クチナシ色素 ※本製品は、★そば ★卵 使用した設備で製造しています。	
		みそラーメン(しる)	なたねご かつおだし ★がらすープ ★赤みそ ★しょうゆ みりん風調味料 料理酒 ★ごま油 ★いりごま しょうが にんにく 三温糖 食塩	
		みそラーメン(具)	★豚肉 にんじん キャベツ もやし たけのこ コーン ★大豆油 ★しょうゆ 食塩 こしょう	
		ハートのコロケ	じゃがいも たまねぎ ★鶏肉 ★豚肉 ★ラード(★豚) 砂糖 乾燥マッシュポテト 食塩 香辛料 ★パン粉(★小麦 ★大豆) ★小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油 還元水あめ でんぷん 炭酸Ca ヒロリン酸鉄 ★大豆油 ※本品製造工場では、★卵 ★乳成分 を含む製品を製造致しております。	③
		ハートのチョコプリン	★豆乳加工食品 果糖ぶどう糖液糖 グラニュー糖 ぶどう糖 ココアパウダー でんぷん ゲル化剤 炭酸Ca 乳化剤 pH調整剤 香料 セルロース クエン酸鉄Na 塩化マグネシウム ※本品製造工場では、★小麦 ★卵 ★乳成分 を含む製品を製造致しております。	
15	水	わかめごはん	米 炊き込みわかめ(塩蔵わかめ 食塩 砂糖 酵母エキス ※本品で使用しているわかめは、★えび ★かに の生息域で採取しています。)	
		キャベツスープ	★鶏肉 ★無塩せきベーコン キャベツ たまねぎ にんじん じゃがいも かつおだし ★がらすープ こしょう 食塩	
		「やき」から「あげ」へ	★さば でんぷん シークワーサー ★しょうゆ 三温糖 ★大豆油	④ 捨てる
16	木	ごはん	米	
		しまにんじんとぎゅうにくのしる	★牛肉 しまにんじん だいごん 昆布 ねぎ しょうが 食塩 ★しょうゆ かつおだし	
		マーミナチャンプルー	★豚肉 ★ツナフレック ★豆腐 もやし にんじん こまつな きくらげ ★大豆油 ★しょうゆ 食塩 こしょう にんにく	
17	金	ごはん	米	
		とうふのみそしる	★豚肉 ★豆腐 たまねぎ わかめ こまつな かつおだし ★白みそ	
		ミートボールのすぶたふう	★ミートボール(★鶏肉 ★豚肉 たまねぎ でんぷん ★粉末状植物性たん白(★大豆) 還元水あめ 食塩 ★チキンオイル 香辛料 ★大豆油 トロマイト ヒロリン酸鉄 焼成Ca ※本品製造工場では、★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 たけのこ ★うずらたまご 料理酒 三温糖 ケチャップ ★しょうゆ シークワーサー でんぷん ★ごま油 しょうが ★大豆油 ★がらすープ	
南小2-2・4-3・5-4・6-3	せつぶんまめ	★大豆 砂糖 ※製造工場では、★落花生(ピーナッツ) ★小麦 ★乳成分 ★えび を含む製品を生産しています。		
	ヨーグルト	★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 ヒロリン酸鉄		
20	月	ごはん	米	
		クーリジシ(たまごとじじる)	★油揚げ わかめ しいたけ たまねぎ ★たまご かつおだし ★がらすープ ★しょうゆ 食塩 でんぷん	
		タマナーチャンプルー	★豚肉 ★ツナフレック ★豆腐 キャベツ にんじん からしな ★大豆油 ★しょうゆ 食塩 こしょう にんにく	
21	火	ごはん	米	
		マーボーとうふ	★豆腐 ★豚肉 ★まめプラス(★大豆) にんじん たまねぎ ながねぎ しいたけ ★大豆油 ★ごま油 にんにく しょうが トウバンジャン オイスターソース ★中華ベース (麻婆豆腐) ★赤みそ 三温糖 ★がらすープ ★しょうゆ でんぷん	
		はるまき	キャベツ たまねぎ にんじん はるさめ ★ラード(★豚) でんぷん ★しょうゆ ★大豆油 発酵調味料 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 ★小麦粉 水あめ ぶどう糖 乳化剤	①
22	水	ナポリタン(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 (★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。	
		ナポリタン(具)	★無塩せきベーコン ★鶏肉 にんじん たまねぎ キャベツ マッシュルーム ピーマン なす トマトダイス (トマト トマトピューレ クエン酸) ★大豆油 三温糖 こしょう トマトピューレ(トマトペースト) ケチャップ 食塩 にんにく ★デミグラスソース ウスターソース	
		コーングラタン	ショートニング 乾燥マッシュポテト スイートコーン 米粉 ★おから コーンパウダー 粉末水あめ ★豆乳 水溶性食物繊維 砂糖 ソテーオニオン 食塩	
		♥ミルクメーク(ココア)	砂糖 ぶどう糖 ココア 食塩 炭酸Ca 植物レシチン(★大豆) 香料 V.C V.B1 V.B2	
24	金	キムたくごはん	米 大葉 ★鶏肉 ★大豆油 にんにく にんじん たまねぎ ねぎ チキアギ きくらげ しいたけ ★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) ★しょうゆ 昆布エキス カツオエキス 生姜 唐辛子 アミノ酸等 香辛料抽出物 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) 干切りたくあん(塩押しだいたい) ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たんぱく加水分解物 梅酢) ★ごま油 ★がらすープ 食塩 こしょう ★キムチの素(★りんご みかん 食塩 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 にんにく 醸造酢 かつおエキス ★いかエキス パプリカ 発酵野菜 唐辛子) ★大豆たん白加水分解物 かつお節 生姜 こんぶ 調味料 酸味料 安定剤 パプリカ色素) ★しょうゆ さとうきび ★いりごま	
		キャベツいりひらつくね	キャベツ ★鶏肉 ★ラード(★豚) タビオカでんぷん ばれいしょでんぷん えんどう豆たん白 砂糖 発酵調味料 食塩 鹽酢 しょうが 酵母エキス ガーリック ※本工場では、★小麦 ★卵 ★乳 を使用した製品を製造しています。	
		ふわっとみかん	砂糖 植物油 ★豆乳 水あめ ★大豆粉 もち粉 ★オレンジジュース 乳化剤 コーンスターチ 加工でんぷん 人参濃縮汁 増粘多糖類 デキストリン 温州みかん濃縮果汁 酸味料 ゲル化剤 寒天 pH調整剤 香料 食塩 クエン酸鉄ナトリウム カロチン ★ゼラチン ★りんご ※本工場では、★小麦 ★卵 ★乳成分 を使用した製品を製造しています。	

Table with columns: 日曜日, こんだて, 食品材料名, 揚げ油. Rows include items like キムたくごはん, キャベツいりひらつくね, ふわっとみかん, ごはん, さかなそうめん, あつあげのいために, ぎょうざスープ, にくじゃが.

Reference table (参考) listing ingredients and allergens for various menu items. Includes items like ★スバゲティー(めん), ★鶏レバーそば, ★無塩せきウインナー, etc.

※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。

