示につい	て: 材料(0)と調味料(	●)の区別をして表示をしています。																
ブル-		食品名		乳	小麦 そば <sup>落花生</sup>	いか	えび	かに	さけ さば	たこり	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆 椎茸	筍	ごま	果実	海藻 その他
		日本酒																*
		本みりん																*
(調味料などよく使われて		赤ワイン・白ワイン															0	ブドウ
いる食品で ごさい。	です。必ずご確認く	濃口しょうゆ・淡口しょうゆ			0									0				
-Cu'o		白しょうゆ									1							
		赤みそ・白みそ									1			0				*
		豆みそ												0				大麦
		ミックスみそ												0				大麦、米
		穀物酢																*
		大豆白絞油												0				
		ごま油														0		
		ウスターソース															0	トマト
		焼きそばソース			•									•			0	トマト
		鶏がらスープ											0					
		バター		0														
		トマトケチャップ															0	トマト
		和風だし								oxdot				0				O カツオ、マグロ、昆布
		洋風だし			0						0		0	0			0	● トマト、●ぶどう、●寒天(紅藻海藻)
		中華だし									0		0	0		0	0	トマト、ごま油、米、●ホッケ、●スケトウダラ、●カツオ
		だし粉パック							0		1							カツオ、イワシ、マグロ、ムロアジ、ソウダカツオ
		カレ一粉									1						0	陳皮(みかんの皮)
		油揚げ												0				
		豆腐、 <b>冷凍豆腐</b>												0				
		大豆たんぱく・大豆ミンチ												0				
		こんにゃく																〇 海藻粉末(カジメ、アラメ、ひじき)
		しらたき																特記事項なし
		昆布(糸・細切り・角切り)		İ			<b>※</b> 4	<b>※</b> 4										○ 昆布
		ひじき		İ			<b>※</b> 4	<b>※</b> 4										O ひじき、カジメ
		わかめ					<b>※</b> 4	<b>※</b> 4										O わかめ
* 備茎食:	材は、急遽、使用する	ソフト麺			0													- 1
	ります。必ず、確認して				0													
おいてくだ		一食用ラーメン・中華麺			0													
	<u> </u>	焼きそば麺			0													
		救給カレー									+						0	トマト、陳皮(みかんの皮)
	備蓄食材	救給ゴロゴロ野菜の煮物												0	0		-	● ホッケ、スケトウダラ、アゴ、アジ、●カツオ、●昆布
2	秋なすときのこのみ										_			0	_			
	和風サラダ	減塩和風ドレッシング・ランチ				-+					_			-			0	梅、カツオエキス、しめじ、米、●ホッケ、●スケソウダラ
3	11月54.ソ ノブ																_	
·	1.34	なると						-		$\vdash$	_				_		0	タラ、トマト、●米
	しょうゆラーメンスー				•									•	0			米油
		しょうゆラーメンスープ			•						0		0	0 0				○ カツオ、昆布、米
	シューマイ	ポークシューマイ			0						0		0	0				
	華風和え	オイスターソース								0	)			0				O カキ、昆布エキス
	ひとくちチーズ	ひとくちチーズ		0														
3		ベーコン									0							
	ミネストローネ	アルファベットマカロニ			0						+							
	里芋コロッケ	里芋コロッケ		<b> </b>	0							+	0	0				里芋
	-	-									_		U	0				<u></u> 半丁
	カラフルソテー	フランクフルト		<u> </u>						-	0	-						
	ブルーベリージャム さつまいものみそ汁	ブルーベリージャム															0	ブルーベリー、レモン、ライム、グレープフルーツ
7		高野豆腐												0				
	C 280,000,07()	麦みそ												0				大麦
	さけの塩こうじ焼き	塩こうじ																*
3	豚肉とレバーのあんか				•								0	•				
	温野菜	かんきつドレッシング・ランチ			-						+			-			0	○ みかん、梅、ゆず、昆布、●米、●ホッケ、●タラ
)		湯葉									+			0				
	秋野菜のすまし汁	かまぼこ(いちょう)	<del>                                     </del>								_			-				タラ、●米

日 グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えびかに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉 鶏肉	大豆 4	隹茸	筍	ごま	果実	海藻	その他
10	きのこうどんの汁	かまぼこ																				タラ、●米、●もち米
16		鶏レバー													0							
	秋野菜カレー	カレールゥ(バーモント)		0	0									0		0				0	0	バナナ、りんご、トマト、ちんぴ(みかん)、昆布
		カレールゥ(ディナー)		0	0									0	0	0				0		ちんぴ(みかん)、バナナ、乳糖、●りんご
		調理用ヨーグルト		0																		
	ウインナー	ウインナー												0								
	フルーツ和え	ダイスゼリー(梨)																		0		梨
7	野菜あんかけ	かまぼこ																				タラ
	大豆と小魚のごまがらめ	冷凍大豆														0						
	入立と小点のこまからは	小魚						<b>※</b> 3	<b>%3 %</b> 3	3												カタクチイワシ
0	白身魚フライ	白身魚フライ			0											0						タラ
	彩りサラダ	イタリアンドレッシング・ランチ														0				0		トマト、●米
	なめこのみそ汁	煮干し粉							<b>%3 %</b> 3	3												カタクチ煮干し、ヒラゴ煮干し
	厚焼き玉子	厚焼き玉子	0								0					0					0	昆布、●カツオ、●ムロ、●大麦
22	魚とレバーの五目だれ	レバー立田			•										0	•						
	昆布和え	塩昆布			•											•					0	昆布
	ヨーグルト	ヨーグルト		0																	0	寒天
3	厚揚げの肉みそかけ	厚揚げ														0						
	切干大根の炒め煮	オイルツナ																				キハダマグロ
1	五目うどんの汁	かまぼこ(もみじ)																				タラ、●米
'	コンソメスープ	ベーコン												0								
	チリコンカン	チリパウダー																				赤唐辛子、クミン、オレガノ
	ごぼうサラダ	香りごまドレッシング・ランチ																	$\circ \bullet$			いりごま、ねりごま、ごま油
28	きびなごのフリッター	きびなごのフリッター	魚卵		0											0						キビナゴ
	ひじきの煮物	ひきわり大豆														0						
	アセロラゼリー	アセロラゼリー																		0		アセロラ
9	じゃがいものみそ汁	あさり							*3	3			0									アサリ
	青菜の大豆あえ	ひきわり大豆														0						
	乾燥小魚	乾燥小魚			•				<b>%3 %</b> 3	3						•						カタクチイワシ
0	紅芋コロッケ	紅芋コロッケ		0	0											0						
	にんじんしりしり	炒り玉子	0													0						*
	12,00,00909	オイルツナ																				キハダマグロ

0

0

0

0

トマト

〇 アオサ

0

0

ハロウィンデザート

デミグラスソース

鶏レバー

青のり粉

ベーコン

31

ミートソース

れんこんチップス

キャベツのソテー

ハロウィンデザート

0

※1:パンには、小麦、脱脂粉乳が使われています。
※2:油には大豆や米が使われています。
※3:魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「エビ」「かに」等を捕食又は共生している場合があります。
※4:海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
※5:給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますがえび、小麦粉などアレルギー食品を使用した油を使うこともあります。
※6:給食センターでは毎日洗浄していますが卵、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。
※7:サラダのドレッシング、マヨネーズ類は、給食の時間に教室でかけています。

**※4 ※4**