

	7月1日(月)	7月2日(火)	7月3日(水)	7月4日(木)	7月5日(金)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	クロワッサン 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【スタミナ汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) ねぎ(10.4) にんじん(6.5) ⑩冷凍油揚げ(3.9) おろしにんにく(0.26) ⑩ミックスみそ(13) むろ削り(3.9)	【親子煮】 ○液卵(52) じゃがいも(45.5) たまねぎ(39) ⑪鶏肉切込(26) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(6.5) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(5.85) 中双(2.6) 本みりん(0.65) むろ削り(1.3)	【白いんげんとコーンのポターージュ】 たまねぎ(39) 白いんげん豆ペースト(39) にんじん(19.5) クリームコーン(19.5) ⑪鶏肉切込皮なし(13) マッシュルーム(13) ◎牛乳(39) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(7.8) ◎生クリーム(2.6) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)	【七タ汁】 とうがん(39) ○うずら卵(26) ⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13) オクラ(10.4) ●サボテンきしめん(6.5) 星型かまぼこ(6.5) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩うす口しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.9)	【厚揚げカレー丼の具】 たまねぎ(65) ⑩冷凍生揚げ(65) にんじん(26) ⑫豚肉平切(19.5) かまぼこ(13) ピーマン(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6) 純カレー(0.65) 塩(0.26) でん粉(1.95) むろ削り(1.3)
フライ缶	【いかなゲット】 いかなゲット 3個(60) 米油(6) 《いかなゲット》 ③いか たちうお ⑫豚脂 ⑩大豆粉 ⑩粉末状大豆たん白 ●⑩衣 揚げ油 加工でん粉	【ごぼうサラダ】 ささがきごぼう(13) まぐろ油漬け(13) きゅうり(13) ホールコーン(13) にんじん(10.4) ⑨縦割りアーモンド(6.5) ⑩白ねりごま(2.6) ⑩白すりごま(1.95) 米酢(3.25) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.3) ⑩ごま油(0.52)	【ポークウインナー】 ⑫ポークウインナー 3本(60) 米油(1.3)	【ひじき入り豚そぼろ】 ⑫豚ひき肉(26) たまねぎ(19.5) ホールコーン(13) にんじん(13) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) 乾燥米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 酒(1.3) 本みりん(0.65)	【枝豆コロッケ】 枝豆コロッケ 1個(60) 米油(6) 《枝豆コロッケ》 ⑩枝豆 じゃがいも ●⑩衣 【米粉のホキフライ】 米粉のホキフライ 1個(60) 米油(6)
あえ物・果物等	【もやしとほうれん草のごま和え】 もやし(22.1) 冷凍ほうれん草(13) ⑩白すりごま(0.65) ⑩白むぎいりごま(0.39) ●⑩しょうゆ(1.3) 上白(1.04)	【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)	【サボテンとキャベツのサワー漬け】 キャベツ(28.6) うちわサボテン(5.2) ●⑩しょうゆ(1.3) 上白(0.65) ワインビネガー(0.65)		【きゅうりの塩昆布あえ】 きゅうり(39) 塩昆布(2.6) 《塩昆布》 ●⑩しょうゆ 昆布 ●発酵調味料 砂糖 塩
その他		【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10) 《のり佃煮》 水あめ 砂糖 ●⑩しょうゆ のり		【七タゼリー】 ⑩七タ三色ゼリー 1個(40) (夏みかん・豆乳・メロン)	【卓上ソース】 卓上ソース (1.3)

() 内は純使用量 単位：グラム

1 主食・牛乳・はっこう乳のアレルギー表示は、別表「主食・飲み物のアレルギー一覧表」に記載しています。

2 加工品に複数のアレルギー物質がある場合は、食材名の《 》の下段に、アレルギー表示をしています。

	7月8日(月)	7月9日(火)	7月10日(水)	7月11日(木)	7月12日(金)
	麦ごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	白玉うどん はっこう乳	わかめごはん 牛乳
食缶	<p>【鶏団子汁】</p> <p>鶏団子(32.5)</p> <p>⑩木綿豆腐(32.5)</p> <p>大根(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>ねぎ(13)</p> <p>●⑩しょうゆ(3.9)</p> <p>本みりん(0.65)</p> <p>塩(0.65)</p> <p>むろ削り(3.9)</p> <p>《鶏団子》</p> <p>①鶏肉</p> <p>たまねぎ</p> <p>長ねぎ</p> <p>●パン粉</p> <p>●⑩しょうゆ</p>	<p>【じゃがいもスープ】</p> <p>たまねぎ(52)</p> <p>じゃがいも(52)</p> <p>冷凍マッシュポテト(26)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>①鶏肉切込皮なし(13)</p> <p>マッシュルーム(13)</p> <p>冷凍グリーンピース(3.9)</p> <p>◎牛乳(39)</p> <p>◎生クリーム(3.9)</p> <p>⑩⑫洋風だしの素(1.3)</p> <p>◎バター(0.65)</p> <p>塩(0.52)</p> <p>こしょう(0.05)</p> <p>ローリエ(0.03)</p>	<p>【マーボ豆腐】</p> <p>⑩冷凍豆腐(117)</p> <p>にんじん(26)</p> <p>たけのこ(26)</p> <p>⑫豚ひき肉(19.5)</p> <p>ねぎ(19.5)</p> <p>しょうが(0.65)</p> <p>おろしにんにく(0.26)</p> <p>⑩豆みそ(6.5)</p> <p>中双(3.9)</p> <p>●⑩しょうゆ(2.99)</p> <p>⑩⑪⑫⑭中華だしの素(1.3)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>酒(1.3)</p> <p>米油(1.04)</p> <p>豆板醤(0.26)</p> <p>でん粉(1.04)</p>	<p>【カレーうどんの汁】</p> <p>たまねぎ(45.5)</p> <p>⑫豚肉平切(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>ねぎ(13)</p> <p>かまぼこ(13)</p> <p>⑩冷凍油揚げ(6.5)</p> <p>えのきたけ(6.5)</p> <p>カレールウ(えがお)(15.6)</p> <p>●⑩しょうゆ(2.6)</p> <p>純カレー(0.26)</p> <p>中双(0.13)</p> <p>でん粉(0.26)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>	<p>【五目汁】</p> <p>大根(26)</p> <p>①鶏肉切込皮なし(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>冷凍小松菜(13)</p> <p>かまぼこ(13)</p> <p>突こんにゃく(13)</p> <p>乾燥しいたけ(0.65)</p> <p>●⑩しょうゆ(5.2)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>
フライ缶	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬(65)</p> <p>しょうが(1.3)</p> <p>中双(3.9)</p> <p>●⑩しょうゆ(1.95)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>酒(1.3)</p>	<p>【キャベツとウインナーのソテー】</p> <p>キャベツ(39)</p> <p>⑫カットポークウインナー(39)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>米油(0.65)</p> <p>塩(0.26)</p> <p>こしょう(0.04)</p>	<p>【ソフトカレイフライ】</p> <p>●ソフトかれいフライ 1個(50)</p> <p>米油(5)</p>	<p>【フレンチポテトとナッツの揚げ物】</p> <p>フレンチポテト(52)</p> <p>⑨カシューナッツ(13)</p> <p>米油(6.5)</p> <p>塩(0.26)</p> <p>こしょう(0.03)</p>	<p>【ゴーヤチャンプルー】</p> <p>⑩冷凍生揚げ(32.5)</p> <p>○炒り卵(26)</p> <p>ゴーヤ(19.5)</p> <p>⑫豚肉平切(19.5)</p> <p>●⑩しょうゆ(3.25)</p> <p>中双(2.6)</p> <p>⑩⑪⑫⑭中華だしの素(0.65)</p> <p>塩(0.13)</p> <p>こしょう(0.05)</p> <p>米油(1.3)</p>
あえ物・果物等	<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬(19.5)</p> <p>《たくあん漬》</p> <p>大根</p> <p>砂糖</p> <p>果糖ぶどう糖液糖</p> <p>●⑩しょうゆ</p>	<p>【冷凍洋なし】</p> <p>冷凍洋なし 1個(40)</p>	<p>【切り干し大根のさっぱり漬け】</p> <p>きゅうり(19.5)</p> <p>切り干し大根(1.3)</p> <p>●⑩しょうゆ(1.56)</p> <p>上白(0.65)</p> <p>米酢(0.39)</p> <p>レモン果汁(0.26)</p> <p>⑱ごま油(0.26)</p>		<p>【冷凍黄桃】</p> <p>⑬冷凍黄桃 1個(50)</p>
その他	<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 6枚入 1袋(3)</p>		<p>【卓上ソース】</p> <p>卓上ソース(1.3)</p>		

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギ物質の23品目について、次のように表示しています。

○…卵	●…小麦	◎…乳	①…えび	②…かに
③…いか	④…オレンジ	⑤…キウイフルーツ	⑥…牛肉	⑦…くるみ
⑧…さけ	⑨…さば	⑩…大豆	⑪…鶏肉	⑫…豚肉
⑬…もも	⑭…やまいも	⑮…りんご	⑯…ゼラチン	⑰…バナナ
⑱…ごま	⑲…種実 (カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・ぎんなん・くり・ヘーゼルナッツ・ココナッツ)			
⑳…貝 (ほたて・あさり・かき・しじみ)				

	7月16日(火)	7月17日(水)	7月18日(木)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【牛肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ⑥牛肉平切もも(32.5) ⑩焼き豆腐(26) ねぎ(13) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)	【八宝菜】 キャベツ(52) たまねぎ(52) ③いか短冊(26) ○うずら卵(26) にんじん(26) ⑫豚肉平切(26) たけのこ(13) チンゲンサイ(13) ●⑩しょうゆ(3.9) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.95) 中双(0.65) 米油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.07) でん粉(1.3)	【えがおの ハヤシシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑫豚肉平切(26) にんじん(13) マッシュルーム(10.4) おろしにんにく(0.39) ハヤシルウ(えがお)(13) トマトピューレ(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65) 中双(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)
フライ缶	【切り干し大根と ツナのサラダ】 まぐろ油漬け(13) きゅうり(13) ホールコーン(10.4) にんじん(3.9) 切り干し大根(3.25) ⑬白すりごま(2.6) ●⑩しょうゆ(2.6) 米酢(1.3) 上白(1.3) サラダ油(0.65)	【ちくわのいそべ揚げ】 焼きちくわ 3個(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 青のり粉(0.16) 米油(6.78)	【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) ホールコーン(26) にんじん(6.5) ●⑩しょうゆ(1.56) 上白(1.3) ワインビネガー(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)
あえ物・果物等	【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)	【もやしのナムル】 もやし(39) ⑬白すりごま(1.3) ●⑩うす口しょうゆ(1.3) 上白(0.65) 米酢(0.65) ⑱ごま油(0.39)	
その他			【豆乳プリンタルト】 豆乳プリンタルト 1個(25) 《豆乳プリンタルト》 ⑩豆乳 砂糖 米粉 ショートニング 加工油脂 ⑩調製豆乳粉末 貝カルシウム ⑩乳化剤

() 内は純使用量 単位：グラム

※ 注意事項

- 1 アレルギー物質の23品目以外で、原材料の配合割合の5%未満については表示していません。(23品目は5%未満でも表示します。) したがって、加工品・調味料に含まれる全ての原材料を記載していません。
- 2 牛乳・はっこう乳の代替には、調整豆乳で対応しています。(調整豆乳には大豆が含まれます。)
- 3 パン製造工場では、卵・落花生・ごまを含む製品を製造しています。
- 4 ソフトめん・白玉うどん・きしめん・中華めん(ラーメン)・油そば(焼きそば)の製造工場では、そばを製造しています。また製造工場内では、卵及び乳を使用した製品(市販品等)を製造しています。
- 5 しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等・かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とする練り製品の原材料は、えび・かに・いかが混じる漁法で捕獲しています。
- 6 かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とする練り製品の原材料は、えび・かにを食べる魚を使用しています。
- 7 調理場は、食缶(丸缶)・フライ缶(四角缶)等に入る料理を調理する場所が分かれています。
- 8 調理場で使用する揚げ油(米油)は、毎回新品には交換していません。
- 9 アレルギー物質のマークのない加工品等について、アレルギー物質のコンタミがないことを保証するものではありません。
- 10 セレクト給食は、複数のおかずが1つのフライ缶(四角缶)等に入ります。