

	2月3日(月)	2月4日(火)	2月5日(水)	2月6日(木)	2月7日(金)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【おとしこし】 大根(40) 冷凍さといも(30) にんじん(20) れんこん(10) 焼きちくわ(10) ⑩冷凍油揚げ(5) こんにゃく(5) ●⑩しょうゆ(3.5) 中双(1) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(3)	【豆腐汁】 ⑩木綿豆腐(30) 冷凍さといも(15) こんにゃく(15) ⑪鶏肉切込皮なし(10) にんじん(10) ねぎ(10) ⑩冷凍油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) むろ削り(3)	【チキンビーンズ】 たまねぎ(50) ⑩水煮大豆(35) ⑪鶏肉角切もも(20) にんじん(20) マッシュルーム(10) 冷凍グリーンピース(4) トマトジュース(20) ⑪チキンブイヨン(10) トマトケチャップ(8) ソース(1.5) 中双(1.2) 塩(0.1) こしょう(0.04)	【すきやき】 はくさい(40) ⑥牛肉平切(30) ⑩焼き豆腐(25) 糸こんにゃく(20) ねぎ(20) にんじん(10) ●角ふ(10) エリンギ(10) ●⑩しょうゆ(6) 中双(3) 本みりん(1)	【吉野汁】 ⑩木綿豆腐(30) じゃがいも(25) かまぼこ(15) ⑪鶏肉切込皮なし(15) はくさい(10) にんじん(5) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.5) でん粉(1.2) むろ削り(4)
フライ缶	【いわしのかば焼き】 いわし開き (打ち粉付き) 1尾(40) 米油(4) しょうが(1) ●⑩しょうゆ(2) 中双(2) 本みりん(1.5) 酒(1) でん粉(0.2)	【まぐろカツ】 まぐろカツ1個(50) 米油(5) 《まぐろカツ》 キハダマグロ ●パン粉 ●⑩バターミックス 【鶏肉のからあげ】 鶏肉のからあげ 1個(50) 米油(5) 《鶏肉のからあげ》 ⑪若鶏肉 澱粉(馬鈴薯) ⑩しょうゆ	【コロコロポテト サラダ】 じゃがいも(40) ⑫ポークウィンナー(10) たまねぎ(10) ホールコーン(10) にんじん(5) オリーブ油(0.5) 上白(0.2) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【ツナあえ】 冷凍小松菜(20) きゅうり(20) まぐろ油漬け(12) にんじん(5) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.5) 塩(0.1)	【豚肉とれんこんの 甘辛炒め焼き】 れんこん(25) ⑫豚肉平切もも(20) エリンギ(15) にんじん(10) おろしにんにく(0.05) ●⑩しょうゆ(3) 中双(1.5) 酒(1) 本みりん(1) ⑩ごま油(0.5)
あえ物・果物等	【もやしの ゆかり和え】 もやし(30) ゆかり粉(0.5)	【切り干し大根の さっぱり漬け】 にんじん(5) 切り干し大根(1.5) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(0.5) 米酢(0.3) レモン果汁(0.2) ⑩ごま油(0.2)			
その他	【節分豆】 ⑩節分豆 1袋(5)	【抹茶大福】 ⑩抹茶大福 1個(40) 【お米のタルト】 お米のタルト 1個(35) 《お米のタルト》 ○●生地 ○◎⑩ミルクソース ○◎⑩カスタード		【プルーン】 プルーン 1袋(20)	【のり佃煮】 のり佃煮 1袋(10) 《のり佃煮》 ●⑩醤油 水飴 砂糖 のり でん粉

( ) 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。

	2月10日(月)	2月12日(水)	2月13日(木)	2月14日(金)	2月17日(月)
	麦ごはん 牛乳	サンドイッチロールパン 牛乳	わかめごはん 牛乳	中華めん 牛乳	玄米ごはん 牛乳
食缶	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(40) たまねぎ(30) じゃがいも(20) にんじん(10) ⑩鶏肉切込皮なし(10) かまぼこ(10) ⑩高野豆腐(6) 冷凍さやいんげん(5) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	【ドライカレー】 たまねぎ(50) にんじん(30) ⑫豚挽肉(15) ⑥牛挽肉(10) マッシュルーム(10) ホールコーン(10) ⑩クラッシュ大豆(10) ピーマン(5) おろしにんにく(0.2) トマトピューレ(4) カレールウ (えがお)(3) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ⑮りんごピューレ(2) ⑩⑫洋風だしの素(1) 純カレー(0.3) 塩(0.3) こしょう(0.05) 米油(0.5)	【スキージュース】 大根(20) さつまいも(20) ⑩木綿豆腐(15) ⑫豚肉平切もも(15) ごぼう(10) 突こんにゃく(10) にんじん(5) ねぎ(4) ⑩ミックスみそ(10) むろ削り(3)	【五目ラーメン】 キャベツ(25) ⑪鶏肉切込皮なし(10) たけのこ(10) にんじん(8) ホールコーン(8) なると(5) 冷凍きわかめ(4) しょうが(0.5) ⑪チキンブイヨン(15) ●⑩しょうゆ(7) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素 (2) 塩(0.1) こしょう(0.04) でん粉(1.5)	【えがおの ハヤシシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑫豚肉平切(20) にんじん(10) マッシュルーム(8) おろしにんにく(0.3) ハヤシルウ(えがお) (10) トマトピューレ(10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤ワイン(1) 野菜ブイヨン(0.5) 中双(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)
フライ缶	【ほうれんそうの あえもの】 冷凍ほうれん草(20) もやし(15) まぐろ油漬け(10) にんじん(5) 味付けひじき(5) ⑩冷凍油揚げ(4) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.3) 《味付けひじき》 ●⑩しょうゆ 砂糖 干しひじき	【ブロッコリー サラダ】 冷凍ブロッコリー (25) きゅうり(10) キャベツ(10) ⑪サラダチキン(10) にんじん(5) 米酢(2) 上白(2) サラダ油(0.6) 塩(0.5) こしょう(0.02)	【ピリ辛大豆】 ⑩蒸し大豆(25) たまねぎ(25) ⑪鶏挽肉(20) にんじん(8) ⑩冷凍むき枝豆(8) しょうが(0.3) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(0.6) 酒(0.5) ⑮ごま油(0.2) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素 (0.2) 一味唐辛子(0.02) ガーリックパウダー (0.01)	【ショーロンポー】 ショーロンポー 2個(50) 《ショーロンポー》 ●⑩⑫⑯具 ●⑩皮	【根菜サラダ】 ごぼう(15) まぐろ油漬け(10) れんこん(10) きゅうり(10) ホールコーン(5) にんじん(4) 米酢(2.5) ●⑩しょうゆ(2) ⑮白すりごま(2) 上白(1) ⑮ごま油(0.4)
あえ物・果物等		【ネーブルオレンジ】 ④ネーブルオレンジ 1袋(50)			【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)
その他	【ココアパウダー】 ⑩ココアパウダー 1袋(5)			【野菜ゼリー】 にんじんとみかんの ゼリー 1個(70)	

( ) 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)				

	2月18日(火)	2月19日(水)	2月20日(木)	2月21日(金)	2月25日(火)
	ごはん はっこう乳	ごはん 牛乳	あいちの米粉パン 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	<p>【ちゃんこ鍋】 はくさい(25) 鶏団子(25) ⑩冷凍生揚げ(20) しらたき(15) もやし(10) えのきたけ(7) にら(6) おろしにんにく(0.2) ⑪チキンブイヨン(10) ●⑩しょうゆ(3.5) ⑱ごま油(0.5) 中双(0.3) 塩(0.2) こしょう(0.03)</p> <p>《鶏団子》 ⑪鶏肉 たまねぎ 長ねぎ ●パン粉 ●⑩醤油</p>	<p>【豚汁】 ⑩木綿豆腐(25) さといも(20) ⑫豚肉平切(15) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) ⑩豆みそ(10) むろ削り(3)</p>	<p>【ポトフ】 じゃがいも(40) キャベツ(30) たまねぎ(30) にんじん(20) 大根(20) ⑪鶏肉切込(15) ⑩⑫洋風だしの素(2) 白ワイン(1) ●⑩しょうゆ(1) 塩(0.4) こしょう(0.04)</p>	<p>【ワントンスープ】 はくさい(20) チンゲン菜(15) ●ワントン(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) にんじん(10) もやし(10) ●⑩しょうゆ(2) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1.5) 塩(0.3) こしょう(0.03)</p>	<p>【えがいのカレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑫豚肉平切もも(15) にんじん(15) マッシュルーム(5) おろしにんにく(0.1) カレールウ(えがいの)(12) ⑩豆乳(10) ソース(2) 野菜ブイヨン(1) トマトケチャップ(1) ●⑩しょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>
フライ缶	<p>【さつまいもと大豆のごまからめ】 さつまいも(35) ⑩蒸し大豆(20) でん粉(3) 米油(6) しらす干し(3) ⑱白むきいりごま(1) 上白(4) ●⑩しょうゆ(2.5) 本みりん(0.5)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(50) しょうが(1) 中双(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1) 米油(1)</p>	<p>【オムレツ(ミート)】 オムレツ(ミート) 1個(60)  《オムレツ(ミート)》 ○液卵 ○⑩油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩) トマトケチャップ ⑪鶏肉 ⑩植物油脂 ○食用卵殻粉</p>	<p>【チャプチェ】 ⑫豚肉細切もも(30) たけのこ(10) 冷凍小松菜(10) にんじん(5) はるさめ(3) ⑱白むきいりごま(1) しょうが(0.8) おろしにんにく(0.1) ●⑩しょうゆ(2) 本みりん(1) 酒(1) ●⑩⑳オイスターソース(0.8) 中双(0.5) ⑱ごま油(0.3)</p>	<p>【フルーツミックス】 ⑬黄桃(30) パイナップル(30) みかん(20)</p>
あえ物・果物等	<p>【菜の花和え】 キャベツ(12) 菜花(10) にんじん(3) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.3) 花かつお(0.2)</p>	<p>【キャベツのたくあん和え】 キャベツ(10) たくあん漬(10)  《たくあん漬》 大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 ●⑩しょうゆ</p>	<p>【ポイルブロッコリー】 ブロッコリー(20) ポイル塩(0.5)</p>		
その他		<p>【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入 1袋(2.5)</p>	<p>【卓上卵なしマヨネーズ】 ⑩卓上卵なしマヨネーズ(4)</p>	<p>【やさいマフィン】 やさいマフィン 1個(25)  《マフィン(やさい)》 ●小麦粉 砂糖 ⑩豆乳 植物油脂 かぼちゃ ⑮りんご濃縮果汁</p>	<p>【アーモンド入り小魚】 ⑱アーモンド入り干し小魚 1袋(5)</p>

( ) 内は純使用量 単位：グラム

	2月26日(水)	2月27日(木)	2月28日(金)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	<b>【マーボ豆腐】</b> ⑩冷凍豆腐(90) にんじん(20) たけのこ(20) ⑫豚挽肉(20) ねぎ(15) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.2) ⑩豆みそ(5) 中双(3) ●⑩しょうゆ(2.3) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	<b>【さわにわん】</b> ⑫豚肉平切もも(20) ⑭⑮ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) でん粉(0.5) むろ削り(3)	<b>【肉じゃが】</b> じゃがいも(90) たまねぎ(40) 糸こんにゃく(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(15) 冷凍グリーンピース(4) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)
フライ缶	<b>【揚げしゅうまい】</b> えびしゅうまい 2個(36) 米油(3.6) 《えびしゅうまい》 ①えび たまねぎ たら 食物精製加工油脂 ●パン粉 でん粉 ●①⑳調味料 ●皮	<b>【ひじき入り 親子そぼろ】</b> ○炒り卵(20) ⑪鶏挽肉(20) たまねぎ(15) にんじん(10) ⑩冷凍むき枝豆(5) 乾燥米ひじき(1.5) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5)	<b>【さば銀紙焼き】</b> さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ さとう
あえ物・果物等	<b>【もやしのごま和え】</b> もやし(25) ⑱白すりごま(0.5) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.5)	<b>【いよかん】</b> いよかん 1袋(60)	
その他			

( ) 内は純使用量 単位：グラム

※ 注意事項

- 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。
- 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。)
- 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。
- 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。
- 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・いかが生じる漁法で捕獲しています。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。