



	3月1日(月)	3月2日(火)	3月4日(木)	3月5日(金)	3月8日(月)
	麦ごはん 牛乳	せきはん 牛乳	クロワッサン 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食卓	<b>【ふだま汁】</b> ⑩木綿豆腐(39) 大根(26) 突こんにやく(13) かまぼこ(13) にんじん(13) みつば(3.9) ⑩冷凍油揚げ(2.6) ●焼きふ(2.6) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) むろ削り(5.2)	<b>【さわにわん】</b> ⑫豚肉平切もも(26) ながいも(19.5) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 冷凍小松菜(13) かまぼこ(6.5) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) でん粉(0.65) むろ削り(3.9)  《ながいも》 ⑭ながいも ⑮醸造酢	<b>【ミートソースペンネ】</b> たまねぎ(52) ダイストマト(26) ●ペンネマカロニ(19.5) ⑫豚挽肉(19.5) ⑩クラッシュ大豆(13) にんじん(13) マッシュルーム(6.5) おろしにんにく(0.65) 乾燥パセリ(0.07) トマトケチャップ(19.5) デミグラスソース(10.4) ⑪チキンブイヨン(9.1) ソース(3.9) 赤ワイン(1.3) 中双(1.3) オリーブ油(0.65) 塩(0.39) こしょう(0.04)	<b>【スタミナ汁】</b> ⑩木綿豆腐(39) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑩冷凍油揚げ(3.9) おろしにんにく(0.26) ミックスみそ(11.7) むろ削り(5.2)  《デミグラスソース》 ●⑫ブラウンルウ (小麦粉・ラード) トマトペースト ⑩ソテードオニオン (大豆油) ⑪チキンエキス	<b>【九州の郷土料理だご汁】</b> ●すいとん(39) はくさい(26) ⑩木綿豆腐(19.5) 大根(13) にんじん(13) ⑫豚肉平切もも(13) ねぎ(6.5) ぶなしめじ(6.5) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) むろ削り(5.2)
フライ缶	<b>【うなぎ丼】</b> うなぎのかば焼き(60) ごぼう(13) ⑩冷凍むき枝豆(13) ●⑩しょうゆ(1.3) 本みりん(1.3) 中双(1.3)  《うなぎのかば焼き》 うなぎ ●⑩⑳たれ	<b>【えびフライ】</b> えびフライ 1尾(50) 米油(5)  《えびフライ》 ①えび ●パン粉 ●小麦粉 ●小麦たん白	<b>【ブロッコリーサラダ】</b> ブロッコリー(26) キャベツ(26) きゅうり(13) まぐろ油漬け(13) ホールコーン(6.5) にんじん(3.9) 上白(2.6) 米酢(2.6) サラダ油(0.65) 塩(0.65) こしょう(0.03)	<b>【五目きんぴら】</b> ごぼう(26) ⑥牛肉平切もも(26) れんこん(13) 突こんにやく(13) にんじん(6.5) 冷凍さやいんげん(6.5) ⑱白むきいりごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) ⑱ごま油(0.65)	<b>【肉みそひじき丼】</b> たまねぎ(39) ⑪鶏挽肉(32.5) にんじん(13) 乾燥米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ⑩豆みそ(5.2) 中双(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.95) ●⑩しょうゆ(1.3) でん粉(0.65)
あえ物・異物等	<b>【オレンジ】</b> ④オレンジ 1個(60)	《小袋卵なしタルタルソース》 食用植物油 醸造酢 砂糖類(水あめ、砂糖) ⑮ピクルス ⑩大豆粉 ⑩粉末状植物性たん白			<b>【しらぬい】</b> しらぬい 1個(50)
その他	《いちごクレープ》 ⑩豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 ⑩植物油 ⑩調整豆乳粉末 ⑩乳化剤	<b>【小袋卵なしタルタルソース】</b> 小袋卵なしタルタルソース 1袋(8)  <b>【小袋ごま塩】</b> ⑱小袋ごま塩 1袋(1)  <b>【お祝いデザート】</b> いちごクレープ 1個(35)	<b>【ヨーグルト】</b> ヨーグルト 1個(100)  《ヨーグルト》 砂糖・異性化液糖 ◎加糖練乳 ◎脱脂粉乳 ◎全粉乳 ◎クリーム ◎乳たんぱく質濃縮物 ◎ホエイパウダー	<b>【干し小魚】</b> 干し小魚 1個(5)	

( ) 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・飲み物の食物アレルギー一覧表」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。



	3月9日(火)	3月10日(水)	3月11日(木)	3月12日(金)	3月15日(月)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食 卓	<p>【*関東煮】 大根(58.5) 冷凍さといも(39) にんじん(19.5) 三角こんにやく(32.5) 焼きちくわ(26) 角切昆布(1.3) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)</p>	<p>【*牛肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(84.5) しらたき(39) ⑥牛肉平切ももかた(39) ⑩焼き豆腐(39) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)</p>	<p>【中華あんかけ】 ⑫豚肉平切(26) たまねぎ(26) キャベツ(26) ①冷凍えび(19.5) にんじん(19.5) たけのこ(19.5) 乾燥しいたけ(1.3) しょうが(0.65) ⑪チキンブイヨン(13) ●⑩しょうゆ(9.1) 中双(1.95) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.3)</p>	<p>【*鶏肉と野菜の煮物】 たまねぎ(58.5) かまぼこ(26) にんじん(26) じゃがいも(32.5) ⑪鶏肉切込皮なし(32.5) みつば(3.9) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.1) 本みりん(1.3) 塩(0.13) むろ削り(1.3)</p>	<p>【白みそ汁】 ⑩木綿豆腐(39) 大根(26) ⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13) 小松菜(13) えのきたけ(6.5) ⑩米みそ(11.7) むろ削り(5.2)</p>
	<p>*通常給食の丸缶は、9日「牛肉とたまねぎのうま煮」、10日「関東煮」となっています。調理作業の都合上、小学校と同じ卵アレルギー給食となっています。</p>				
フ ライ 缶	<p>【小松菜の和え物】 冷凍小松菜(26) ⑪サラダチキン(13) もやし(13) ホールコーン(10.4) にんじん(6.5) ⑬白すりごま(2.08) ●⑩しょうゆ(3.9) 上白(1.56) 米酢(0.78) ⑬ごま油(0.13)</p>	<p>【からふとししゃもフライ】 からふとししゃもフライ 3尾(60) 米油(6)  《からふとししゃもフライ》 からふとししゃも 米粉パン粉</p>	<p>【春巻き】 愛知の野菜春巻き 1個(60) 米油(6)  《愛知の野菜春巻き》 キャベツ れんこん ⑪鶏肉 にんじん ●⑩しょうゆ ⑬植物油脂(ごま油) ⑩植物油脂(大豆油) ●⑩皮(小麦粉・大豆油)</p>	<p>【ピリ辛大豆】 たまねぎ(32.5) ⑩蒸し大豆(26) ⑫豚挽肉(26) にんじん(6.5) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) しょうが(0.39) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(0.78) 酒(0.65) ⑬ごま油(0.26) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (0.26) 一味唐辛子(0.03) ガーリックパウダー (0.01)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(58.5) キャベツ(13) しょうが(1.3) 切り干し大根(0.65) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 米油(0.65)</p>
	あ ろ 物 ・ 果 物 等	<p>《よもぎだんご》 米粉 砂糖 よもぎ ⑩酵素</p>	<p>《のり佃煮》 糖類(水あめ・砂糖) ●⑩しょうゆ のり</p>	<p>《いかなごのくぎ煮》 いかなご煮干し 水あめ 砂糖</p>	
そ の 他	<p>【よもぎだんご】 よもぎだんご 1袋(40)</p>	<p>【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10)</p>	<p>【いかなごのくぎ煮】 いかなごのくぎ煮 1袋(10)</p>	<p>【いかなごのくぎ煮】 いかなごのくぎ煮 1袋(10)</p>	<p>【手巻きのり】 手巻きのり 6枚入 1袋(3)</p>

( ) 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の23品目について、次のように表示しています。くろみは使用しなくなりました。⑦はアーモンドに変更しています。

○…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…アーモンド
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・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)				



	3月16日(火)	3月17日(水)	3月18日(木)	3月19日(金)	
	ごはん はっこう乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	牛乳	
食缶	<p>【トッポギスープ】 トッポギ(26) たまねぎ(26) ⑩木綿豆腐(26) ⑪鶏肉切込皮なし(19.5) チンゲンサイ(13) ホールコーン(6.5) ⑩白むきいりごま(1.3) 乾燥わかめ(0.39) ⑪⑫中華ガラスープの素(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 酒(1.3) こしょう(0.06)</p>	<p>【えがおの ビーフカレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑥牛肉平切もも(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) おろしにんにく(0.13) カレールウ(えがお)(15.6) ⑩豆乳(13) ソース(2.6) 野菜ブイヨン(1.3) トマトケチャップ(1.3) ●⑩しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【ツナじゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) しらたき(39) にんじん(26) まぐろ油漬け(19.5) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3)</p>	<p>【すまし汁】 ⑩木綿豆腐(39) 大根(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) にんじん(13) 冷凍小松菜(13) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(5.2)</p>	
フライ缶	<p>【*酢豚】 ⑫豚肉角切(39) たまねぎ(45.5) たけのこ(19.5) にんじん(6.5) ピーマン(6.5) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(2.27) トマトケチャップ(1.95) 米酢(1.95) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(0.65) でん粉(0.26)</p>	<p>【切り干し大根のサラダ】 きゅうり(13) ⑫ショルダーベーコン(13) にんじん(6.5) ホールコーン(6.5) 切り干し大根(3.9) ⑩卵なしマヨネーズ(9.1) ●⑩しょうゆ(1.95) 上白(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.07)</p>	<p>【土佐和え】 キャベツ(32.5) 冷凍ほうれん草(19.5) ブロッコリー(13) ⑪サラダチキン(13) にんじん(3.9) 花かつお(0.39) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.3)</p>	<p>【ひじきごはん】 アルファ化米(60) アルファ化もち米(12) ⑫豚肉角切もも(18) 突こんにゃく(12) にんじん(12) ごぼう(12) ⑩冷凍油揚げ(3.6) 乾燥米ひじき(2.4) 冷凍グリーンピース(2.4) ●⑩しょうゆ(7.2) 中双(2.4) 和風だしの素(1.2) 酒(1.2) 本みりん(1.2) 塩(0.36)</p>	<p>【さつまいもとれんこんの 天ぷら】 さつまいも 1個(30) れんこん 1個(30) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 塩(0.13) 米油(6.5)</p>
あえ物・果物等	<p>【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)</p>			<p>【いよかん】 いよかん 1個(60)</p>	
その他		<p>【プルーン】 プルーン 1袋(20)</p>			

( ) 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。



	3月22日(月)	3月23日(火)
	麦ごはん 牛乳	スライスパン 牛乳
食缶	<b>【マーボ豆腐】</b> ⑩冷凍豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(26) ⑫豚挽肉(19.5) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) おろしにんにく(0.26) ⑩豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(2.99) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)	<b>【コーンポタージュ】</b> たまねぎ(52) クリームコーン(39) ◎牛乳(調理用)(39) じゃがいも(26) にんじん(13) ⑫シヨルダーベーコン(10.4) ホワイトルウ(7.8) → ◎脱脂粉乳(2.6) ◎ささがきチーズ(1.3) 乾燥パセリ(0.06) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) ◎バター(1.3) 白ワイン(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.05)
フライ缶	<b>【ごぼうサラダ】</b> 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) ⑩白ねりごま(2.6) ⑩白すりごま(1.95) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.95) 米酢(1.95) ⑩ごま油(1.04)	<b>【鶏肉のカレー焼き】</b> 鶏肉のカレー焼き 1個(60) 米油(1.3) 《鶏肉のカレー焼き》 ⑪若鶏肉(もも) ⑩しょうゆ
あえ物・果物等		
その他	<b>【野菜ゼリー】</b> やさいゼリー 1個(70) 《やさいゼリー》 7倍濃縮にんじん汁 6倍濃縮温州みかん果汁 砂糖	<b>【スライスチーズ】</b> ◎スライスチーズ 1枚(15)

《ホワイトルウ》  
 ●小麦粉  
 ⑩⑫食用油脂  
 ◎脱脂粉乳

( )内は純使用量 単位：グラム

- 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・いかが生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・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれています。
- 8 揚げ油(米油)は、使用ごとにろ過をしていますが、毎回新品に交換していません。
- 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。