

日	9月4日(月)	9月5日(火)	9月6日(水)	9月7日(木)	9月8日(金)
主食	ごはん	麦ごはん	麦ごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【えがおの カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレールウ 【えがお】(15.6) ⑦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) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【*高野豆腐の うま煮】 たまねぎ(52) じゃがいも(32.5) にんじん(13) ⑧鶏肉(39) さやいんげん(6.5) ⑦高野豆腐(9.1) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25) でん粉(0.65)	【さわにわん】 ⑩豚肉(26) ⑫ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) むろ削り(3.9)	【マカロニスープ】 じゃがいも(39) たまねぎ(26) にんじん(19.5) とうもろこし(13) ⑧鶏肉(13) ひよこ豆(10.4) ●マカロニ(3.9) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) 白ワイン(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.04)	【ジャーチャン ドゥフ】 ⑦生揚げ(52) たまねぎ(52) ⑩豚肉(32.5) にんじん(19.5) ねぎ(9.1) しいたけ(0.65) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(6.5) ⑦豆みそ(3.25) 砂糖(2.6) 豆板醤(0.13) でん粉(1.3)
フライ缶	【ツナサラダ】 キャベツ(19.5) きゅうり(19.5) まぐろ油漬(19.5) とうもろこし(13) にんじん(6.5) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) ●⑦しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【ちくわの お好み揚げ】 ちくわ 3個(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) しょうが酢漬(0.65) 青のり粉(0.16) 米油(6.63)	【かつおと大豆の レモンじょうゆ和え】 かつお(打粉付)(52) ⑦大豆(13) ⑦枝豆(6.5) でん粉(3.9) ●小麦粉(1.3) 米油(7.67) 砂糖(2.6) レモン果汁(1.95) ●⑦しょうゆ(1.3)	【ウインナー】 ⑩ポークウインナー 3本	【春雨サラダ】 きゅうり(26) ⑧チキンハム(13) もやし(13) とうもろこし(13) はるさめ(5.2) ●⑦しょうゆ(2.6) 米酢(1.95) 砂糖(1.95) ④ごま油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01)
あえ物・果物		【もやしとひじきの 和え物】 もやし(26) 小松菜(15.6) 味付けひじき(3.9) 《味付けひじき》 ひじき ●⑦調味料等		【ボイル野菜】 キャベツ(32.5) にんじん(3.9)	【冷凍みかん】 みかん 1個(120)
その他	【フローズン ヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(60)		【のり佃煮】 のり佃煮 1袋(10) 《のり佃煮》 のり ●⑦調味料等	【小袋ケチャップ】 トマトケチャップ 1袋(8)	

※ 9月分より調理場で使用する中双糖、上白糖については、砂糖と表記しています。

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の21品目について、次のように表示しています。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	
⑮…種実（ぎんなん・くり・ココナッツ）			⑯…貝（あさり・ほたて等）	

1 パンに表示される⑦大豆については、添加物のレシチンに含まれる微量のアレルゲンを示します。

2 アレルギー献立表の見方については、「保存版NO. 1」を参照してください。

日	9月11日(月)	9月12日(火)	9月13日(水)	9月14日(木)	9月15日(金)
主食	◎●⑦あいちの米粉パン	ごはん	ごはん	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【*白いんげんとコーンのポタージュ】 たまねぎ(39) じゃがいも(26) 白いんげん豆(39) とうもろこし(19.5) にんじん(13) マッシュルーム(13) ホワイトルウ [えがお](8.45) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) 塩(0.39) こしょう(0.05)</p>	<p>【スタミナ肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) しらたき(26) ⑩豚肉(26) にんじん(26) グリーンピース(3.9) ④白ごま(2.6) にんにく(0.39) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(3.25) ⑦コチジャン(1.43) 本みりん(1.3) ④ごま油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.04)</p>	<p>【トッポギスープ】 たまねぎ(32.5) トッポギ(32.5) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) ねぎ(13) わかめ(0.39) ⑧⑩中華ガラ スープの素(4.55) ●⑦しょうゆ(1.56) 酒(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.04)</p>	<p>【けんちん汁】 ⑦豆腐(39) 大根(26) こんにゃく(13) にんじん(13) ごぼう(13) ねぎ(13) ⑦油揚げ(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) ④ごま油(0.65) 塩(0.39) むろ削り(5.2)</p>	<p>【豚汁】 ⑦豆腐(26) ⑩豚肉(26) さといも(26) ごぼう(13) にんじん(13) ねぎ(13) えのきたけ(6.5) ⑦油揚げ(3.9) ⑦豆みそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>
	フライ缶	<p>【*ハンバーグのトマトソースかけ】 ハンバーグ 1個(60) たまねぎ(13) ベジタブルソース トマトケチャップ(6.5) ソース(1.3) 砂糖(0.65) 赤ワイン(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01) 《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 たまねぎ ⑩豚肉 ⑦粉末状植物性たん白 ⑦粒状植物性たん白 ⑩調味料等 《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ ⑦調味料等</p>	<p>【切り干し大根のサラダ】 まぐろ油漬け(19.5) きゅうり(13) にんじん(13) 切り干し大根(3.9) 卵なしマヨネーズ(7.8) ●⑦しょうゆ(1.56) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物性たん白 調味料等</p>	<p>【ブルコギ】 ③牛肉(39) たまねぎ(26) 黄パプリカ(13) にんじん(10.4) ピーマン(6.5) にんにく(0.26) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 酒(1.3) ④ごま油(1.3) こしょう(0.04) でん粉(0.39)</p>	<p>【ささみしそ梅肉フライ】 ささみしそ梅肉 フライ 1個(60) 米油(6) 《ささみしそ梅肉 フライ》 ⑧鶏肉 ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白</p>
あえ物・果物	<p>【マリネサラダ】 キャベツ(19.5) きゅうり(13) マリネドレッシング (3.25)</p>		<p>【冷凍洋なし】 洋なし 1個(40)</p>	<p>【きゅうりのおかか和え】 きゅうり(32.5) 花かつお(0.39) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.39)</p>	<p>【もやしの塩昆布あえ】 もやし(26) 小松菜(15.6) 塩昆布(1.56) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等</p>
その他		<p>【いわしの干し小魚】 干し小魚 1袋(5)</p>			

() 内は純使用量 単位：グラム

日	9月19日(火)	9月20日(水)	9月21日(木)	9月22日(金)	9月25日(月)
主食	ごはん	●中華めん	ごはん	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【ごじる】 ⑦豆腐(26) 大根(26) ⑦豆乳(19.5) ⑦大豆(19.5) ごぼう(19.5) ねぎ(13) にんじん(13) ⑦あわせみそ(11.7) 酒(2.6) むろ削り(5.2)	【しょうゆラーメンのスープ】 ⑩豚肉(32.5) もやし(26) なると(13) ねぎ(13) たけのこ(13) にんじん(13) わかめ(0.78) ⑧チキンブイヨン(39) ●⑦しょうゆ(9.75) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.95) ④ごま油(0.39) 塩(0.16) こしょう(0.05)	【*里芋の煮物】 さといも(58.5) 大根(39) ⑦がんとどき(19.5) にんじん(32.5) さやいんげん(13) しいたけ(1.3) 糸切昆布(0.78) ●⑦しょうゆ(7.15) 砂糖(3.9) 酒(2.6) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	【ハッシュドビーフ】 たまねぎ(71.5) ③牛肉(32.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) グリンピース(5.2) にんにく(0.39) ハヤシルウ [えがお](15.6) トマトピューレ(13) デミグラスソース (7.8) トマトケチャップ (6.5) 赤ワイン(1.3) ⑦⑩ 洋風だしの素(0.65) 塩(0.39) 砂糖(0.26) こしょう(0.03) 《デミグラスソース》 ●小麦粉 トマト ⑧⑩調味料等	【*中華風スープ】 たまねぎ(52) ⑧鶏肉(26) えのきたけ(13) とうもろこし(19.5) チンゲンサイ(19.5) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(3.25) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.95) 酒(1.3) 塩(0.2)
	フライ缶	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(58.5) キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)	【しそ入り春巻き】 しそ入り春巻き 1個(60) 米油(6) 《しそ入り春巻き》 ⑧鶏肉 たまねぎ キャベツ ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●⑦⑧調味料等	【さんまの銀紙焼き】 さんまの銀紙焼き 1個(50) 《さんまの銀紙焼き》 さんま ⑦調味料等	【ジャーマンポテト】 じゃがいも(52) たまねぎ(19.5) ⑩ショルダーベーコン (15.6) にんじん(10.4) 米油(0.78) ●⑦しょうゆ(0.65) ⑦⑩ 洋風だしの素(0.65) 塩(0.07) こしょう(0.03)
あえ物・果物	【きざみたくあん】 たくあん漬(16.9) 《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等	【切り干し大根のさっぱり漬け】 きゅうり(19.5) 切り干し大根(1.95) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(0.65) 米酢(0.39) レモン果汁(0.26) ④ごま油(0.26)	【キャベツとほうれん草のごま和え】 キャベツ(26) ほうれん草(13) ④白すりごま(0.65) ④白ごま(0.39) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.26)		【もやしのナムル】 もやし(39) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)
その他	【手巻きのり】 手巻きのり 1袋(3)		【おはぎ】 おはぎ 1個(30)	【ブルー】 ブルー 1袋(20)	

()内は純使用量 単位：グラム

(アレルギー給食)

日	9月26日(火)	9月27日(水)	9月28日(木)	9月29日(金)
主食	麦ごはん	◎●⑦クロスロールパン	わかめごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【いわしのつみれ汁】</p> <p>つみれ(39)</p> <p>⑦豆腐(39)</p> <p>大根(19.5)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>ねぎ(13)</p> <p>しいたけ(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>塩(0.2)</p> <p>むろ削り(3.9)</p> <p>《つみれ》</p> <p>いわし</p> <p>たら</p> <p>⑦調味料等</p>	<p>【大豆とポークの トマト煮】</p> <p>たまねぎ(52)</p> <p>⑦大豆(45.5)</p> <p>じゃがいも(26)</p> <p>トマト(26)</p> <p>トマトジュース(26)</p> <p>⑩豚肉(26)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>とうもろこし(6.5)</p> <p>セロリ(2.6)</p> <p>にんにく(0.39)</p> <p>⑧チキンブイヨン(13)</p> <p>トマトケチャップ (9.1)</p> <p>ソース(2.6)</p> <p>砂糖(1.3)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.3)</p> <p>赤ワイン(1.3)</p> <p>塩(0.52)</p> <p>こしょう(0.05)</p>	<p>【お月見汁】</p> <p>⑦豆腐(32.5)</p> <p>大根(19.5)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>ねぎ(13)</p> <p>えのきたけ(13)</p> <p>お月見かまぼこ(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>	<p>【とうがんの カレースープ】</p> <p>とうがん(39)</p> <p>たまねぎ(32.5)</p> <p>⑧鶏肉(26)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>エリンギ(13)</p> <p>オクラ(6.5)</p> <p>カレールウ [えがお](10.4)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.25)</p> <p>本みりん(1.95)</p> <p>野菜ブイヨン(1.04)</p> <p>塩(0.26)</p> <p>純カレー(0.03)</p>
フライ缶	<p>【なす入り肉みそ ひじき丼の具】</p> <p>たまねぎ(39)</p> <p>⑩豚肉(39)</p> <p>なす(13)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>米ひじき(1.95)</p> <p>しょうが(1.3)</p> <p>⑦豆みそ(6.5)</p> <p>砂糖(3.9)</p> <p>酒(3.25)</p> <p>本みりん(2.6)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56)</p> <p>でん粉(1.04)</p>	<p>【コールスロー サラダ】</p> <p>キャベツ(26)</p> <p>きゅうり(26)</p> <p>⑧サラダチキン(19.5)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56)</p> <p>砂糖(1.3)</p> <p>ワインビネガー (1.04)</p> <p>サラダ油(0.65)</p> <p>塩(0.13)</p> <p>こしょう(0.01)</p>	<p>【里芋コロッケ】</p> <p>里芋コロッケ 1個(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《里芋コロッケ》</p> <p>里芋</p> <p>⑧鶏肉</p> <p>●パン粉</p> <p>●小麦粉</p> <p>⑦植物性たん白</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【キャベツと ウインナーのソテー】</p> <p>キャベツ(45.5)</p> <p>⑩ポークウインナー (32.5)</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(0.03)</p>
あえ物・果物		<p>【冷凍みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>	<p>【きゅうりの ゆかり和え】</p> <p>きゅうり(32.5)</p> <p>ゆかり粉(0.52)</p>	
その他	<p>【ぶどうゼリー】</p> <p>ぶどうゼリー 1個(50)</p>		<p>【お月見団子】</p> <p>お月見団子 1個(30)</p> <p>《お月見団子》</p> <p>米粉</p> <p>⑦調味料等</p>	<p>【型抜きチーズ】</p> <p>◎型抜きチーズ 1個(15)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム