



令和5年

8・9月

枚方市 中学校給食 献立表

枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

インターネット予約は、**8月分・9月分それぞれの確定ボタンを押してください**
※8/14(月)～15(火)は、システムメンテナンスのため予約サイトの利用・閲覧ができません。

マークシート予約は、**同じ用紙で、8月分・9月分をどちらも塗りつぶして提出してください。**

8・9月分の予約について

★インターネット予約：7月1日(土)～7月20日(木)

★マークシート予約(学校へ提出)：7月3日(月)～7月14日(金)

※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。残高を確認の上、入金をお願いします。

入金の期限は、**7月20日(木)**です。

8・9月分それぞれの予約が必要です。



予約注文は
こちらから！



★星マークの日は
アレルギー対応食があります。

ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。

※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。

月	火	水	木	金
8/28 ①夏野菜のカレー ②ハムとキャベツのサラダ ③フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 805kcal ○たんぱく質 24.0g ○脂質 23.8%	29 ①焼き魚(ほっけ) ②ゴーヤのソテー ③チンゲン菜の炒め物 ④そぼろ煮 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 799kcal ○たんぱく質 40.7g ○脂質 26.5%	30 ①ちくわの磯辺揚げ ②ごぼうのきんぴら ③小松菜の炒め物 ④ちゃんこ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 797kcal ○たんぱく質 28.6g ○脂質 28.0%	31 ①麻婆夏野菜 ②えびしゅうまい ③ポテトサラダ ④枝豆 ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 849kcal ○たんぱく質 31.9g ○脂質 30.1%	9/1 ①アジフライ(米粉) ②キャベツのソテー ③ナポリタン ④冬瓜スープ ■コッパパン ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 818kcal ○たんぱく質 31.6g ○脂質 28.3%
4 ①肉団子の甘酢あんかけ ②チンゲン菜の炒め物 ③海藻サラダ ④フルーツ杏仁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 28.4g ○脂質 24.8%	5 ①鯖の柚子みそかけ ②金時豆 ③ピーマン炒め ④けんちん汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 36.9g ○脂質 20.8%	6 ①豚肉の生姜焼き ②ボイル野菜 ③じゃがいものマヨネーズ炒め ④春雨入りかきたま汁 ■ご飯 ■ジョア(いちご) ★アレルギー対応あり ○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 33.6g ○脂質 23.2%	7 ①焼き魚(鯖) ②ごぼうの甘辛炒め ③小松菜とツナの炒め物 ④とうふのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 38.2g ○脂質 29.2%	8 ①鶏肉のハニーマスタードソース ②エリンギの炒め物 ③チンゲン菜のオイスターソース炒め ④スープ煮 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 34.6g ○脂質 24.7%
11 ①チキンカレー ②かぼちゃサラダ ③ミニゼリー(ぶどう・もも) ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 25.0g ○脂質 27.5%	12 ①焼き魚(ほっけ) ②五目豆 ③小松菜の炒め物 ④肉豆腐 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 794kcal ○たんぱく質 39.6g ○脂質 26.6%	13 ①千草焼き ②じゃがいもきんぴら ③里芋と鶏肉の煮物 ④鮭の甘酒みそ汁 ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 791kcal ○たんぱく質 38.0g ○脂質 24.5%	14 ①赤魚のレモン漬け ②きのこ炒め物 ③チンゲン菜とピーマンの炒め物 ④団子のすまし汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 793kcal ○たんぱく質 31.0g ○脂質 23.7%	15 ①ハンバーグ(トマトソース) ②コロコロソテー ③ツナとキャベツのソテー ④コーンスープ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 840kcal ○たんぱく質 36.7g ○脂質 25.3%
19 ①きびなごの南蛮漬け ②小松菜のからし和え ③親子丼 ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 812kcal ○たんぱく質 39.1g ○脂質 24.2%	20 ①豚の角煮 ②じゃがいもの炒め物 ③人参シソ炒め ④いわしつみれ汁 ■ご飯 ■飲むヨーグルト ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 34.6g ○脂質 12.2%	21 ①白身魚の野菜あんかけ ②キャベツのオイスターソース炒め ③かぼちゃのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 33.5g ○脂質 24.8%	22 ①鶏肉のマーマレード焼き ②カラフルソテー ③チンゲン菜のソテー ④いんげん豆のクリームスープ ■食パン ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 822kcal ○たんぱく質 42.4g ○脂質 28.5%	
25 ①豚肉のケチャップ炒め ②れんこんの炒め物 ③切干大根のサラダ ④フルーツミックス ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 827kcal ○たんぱく質 28.5g ○脂質 23.6%	26 ①チキン南蛮 ②人参のナムル ③ツナとキャベツの炒め物 ④キムチスープ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 820kcal ○たんぱく質 35.5g ○脂質 27.8%	27 ①しゅうまい ②ピビンパ ③いかの炒め物 ④冬瓜汁 ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 25.2%	28 ①かつおの竜田揚げ ②チンゲン菜とコーンの炒め物 ③豚肉とキャベツのピリカラ炒め ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 790kcal ○たんぱく質 39.4g ○脂質 23.5%	29 ①肉じゃが ②さんまの梅煮 ③小松菜のおひたし ④みたらし団子 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 831kcal ○たんぱく質 30.7g ○脂質 19.4%

就学援助費を申請される皆様

令和5年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、**事前入金が必要です。**
支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを使用していません。

8/28 ①夏野菜の米粉カレー ②ハムとキャベツのサラダ ③フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 795kcal ○たんぱく質 25.4g ○脂質 22.3%	31 ①麻婆夏野菜 ②おさかなナゲット ③ポテトサラダ ④枝豆 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 877kcal ○たんぱく質 30.6g ○脂質 33.4%	9/1 ①アジフライ(米粉) ②キャベツのソテー ③ナポリタン(ライスバスタ) ④冬瓜スープ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 790kcal ○たんぱく質 26.2g ○脂質 22.9%	6 ①豚肉の生姜焼き ②ボイル野菜 ③じゃがいものマヨネーズ炒め ④玉ねぎと春雨のおつゆ ■ご飯 ■ジョア(いちご) ○エネルギー 766kcal ○たんぱく質 31.9g ○脂質 22.1%	11 ①チキンカレー(米粉) ②かぼちゃサラダ ③ミニゼリー(ぶどう・もも) ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 827kcal ○たんぱく質 26.2g ○脂質 24.7%
13 ①ポークウインナー ②じゃがいもきんぴら ③里芋と鶏肉の煮物 ④鮭の甘酒みそ汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 811kcal ○たんぱく質 35.0g ○脂質 29.2%	15 ①ハンバーグ(トマトソース) ②コロコロソテー ③ツナとキャベツのソテー ④コーンスープ(豆乳) ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 819kcal ○たんぱく質 37.3g ○脂質 23.6%	19 ①きびなごの南蛮漬け ②小松菜のからし和え ③鶏丼 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 769kcal ○たんぱく質 36.2g ○脂質 21.3%	22 ①鶏肉のマーマレード焼き ②カラフルソテー ③チンゲン菜のソテー ④いんげん豆の豆乳スープ ■わかめご飯 ■牛乳 ○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 38.4g ○脂質 21.9%	27 ①おさかなナゲット ②ピビンパ ③いかの炒め物 ④冬瓜汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 831kcal ○たんぱく質 33.7g ○脂質 28.8%

令和5年8・9月 使用食材一覧・アレルギー情報

◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。
 (しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。
 ◆揚げ油はなたね油を使用しています。
 ◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。
 ◆9月19日の「きびなご」には、魚卵が入っていることがあります。
 加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、
 「食品の配合割合一覧表」を用意しています。
 (ホームページからダウンロード可)。

配合割合一覧表はこちらから!



会計年度任用職員(学校給食臨時調理員)登録募集
 場所: さだ西学校給食共同調理場及び親子調理場



子どもたちの笑顔がうれしい。
 やりがいのある仕事です。
 お気軽にお問合せください。

勤務日: 学校給食実施日
 勤務時間: 朝8時15分から午後4時(時間要相談)
 お問い合わせ: おいしい給食課 ☎050-7105-8032

<p>28日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①夏野菜のカレー:牛肉、にんにく、生姜、玉葱、人参、じゃがいも、かぼちゃ、なす、カレー粉、ひまわり油、バター、焙煎小麦粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、赤ワイン、りんごピューレ、ひまわり油、塩、こしょう、オニオンペースト、チャツネ、とりからスープ</p> <p>②ハムとキャベツのサラダ:ポレスラム、キャベツ、人参、ホールコーン、フレンチドレッシング</p> <p>③フルーツポンチ:みかん缶、バナナ、パイナップル缶、三色ゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉 ③りんご</p>	<p>29日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(ほっけ):ほっけ</p> <p>②ゴーヤのソテー:ツナフレーク、ゴーヤ、小大豆、こいくち醤油、みりん、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③チンゲン菜の炒め物:ベーコン、チンゲンサイ、人参、エリンギ、たけのこ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④そぼろ煮:豚ミンチ肉、玉葱、人参、じゃがいも、すりみだんご、板こんにゃく、ひまわり油、さとう、こいくち醤油、料理酒、澱粉、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③豚肉 ④さば、豚肉</p>	<p>30日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①ちくわの磯辺揚げ:ちくわ、あおさ粉、米粉、塩、揚げ油</p> <p>②ごぼうのきんぴら:ごぼう、人参、ごま、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油</p> <p>③小松菜の炒め物:焼豚、人参、小松菜、切干大根、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④ちゃんこ:鶏団子、人参、キャベツ、干椎茸、一口厚揚げ、青葱、緑豆春雨、生姜、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②ごま ③豚肉 ④さば、鶏肉、大豆</p>	<p>31日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①麻婆夏野菜:豚ミンチ肉、生姜、にんにく、ダイズ、人参、パプリカ(赤)、パプリカ(黄)、玉葱、なす、青葱、さとう、こいくち醤油、みそ、こしょう、豆板醤、澱粉、ひまわり油</p> <p>②えひゅうまい:えひゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油</p> <p>③ポテトサラダ:ローズハム、玉葱、人参、じゃがいも、きゅうり、塩、こしょう、オリーブ油、ノンエッグマヨネーズ</p> <p>④枝豆:枝豆、塩</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②えび、小麦、豚肉 ③豚肉、大豆 ④大豆</p>	<p>9月1日(金) コッペパン・牛乳</p> <p>①アツフライ(米粉):あじ米粉、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう</p> <p>②キャベツのソテー:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>③ナポリタ:カットウインナー、玉葱、人参、ピーマン、スダチ、ひまわり油、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、塩、こしょう</p> <p>④冬瓜スープ:鶏肉もも、人参、玉葱、冬瓜、しめじ、青葱、とりからスープ、豚骨スープ、こいくち醤油、塩、こしょう、澱粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ③小麦、豚肉 ④鶏肉、豚肉 ■コッペパン:小麦、乳</p>
<p>4日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①肉団子の甘酢あんかけ:肉だんご、人参、玉葱、たけのこ、小松菜、えのきたけ、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みりん、米酢、澱粉、ひまわり油</p> <p>②チンゲン菜の炒め物:ベーコン、チンゲンサイ、切干大根、人参、エリンギ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、ごま油</p> <p>③海藻サラダ:ポレスラム、キャベツ、人参、ホールコーン、海藻ミックス、玉ねぎドレッシング</p> <p>④フルーツ杏仁:豆乳あん、みかん缶、バナナ、パイナップル缶</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ②豚肉、ごま ③豚肉、大豆 ④大豆</p>	<p>5日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①焼くゆき:ゆき、さわか、塩、料理酒、生姜、さとう、みりん、白みそ、ゆず果汁、こいくち醤油、料理酒、澱粉</p> <p>②金時豆:金時豆、さとう、こいくち醤油</p> <p>③ビーフ炒め:ちくわ、ビーフ、人参、小松菜、エリンギ、さとう、うすくち醤油、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>④けんちん汁:うす揚げ、人参、ごぼう、里芋、板こんにゃく、冷凍豆腐、干椎茸、青葱、こいくち醤油、塩、ごま油、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③鶏肉 ④さば、大豆、ごま</p>	<p>6日(水) ご飯・ジョア(いちご)</p> <p>①豚肉の生姜焼き:豚肉、かたろース、玉葱、青葱、生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油</p> <p>②ポイル野菜:緑豆、人参、塩</p> <p>③じゃがいものマヨネーズ炒め:ポレスラム、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、こいくち醤油、オリーブ油</p> <p>④春雨入りかきたま汁:焼豚、人参、玉葱、卵、緑豆春雨、青葱、とりからスープ、こいくち醤油、塩、こしょう、澱粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉、大豆 ④卵、鶏肉、豚肉</p>	<p>7日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(鯖):さば、料理酒、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉</p> <p>②ごぼうの甘辛炒め:ごぼう、ちくわ、つきこんにゃく、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油</p> <p>③小松菜とツナの炒め物:ツナフレーク、小松菜、ホールコーン、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油</p> <p>④とうふのみそ汁:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さば ④さば、大豆</p>	<p>8日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のルーニースタッドソース:鶏肉もも、生姜、にんにく、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、粒マスタード、はちみつ、こいくち醤油、米酢</p> <p>②エリンギの炒め物:エリンギ、玉葱、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>③チンゲン菜のオイスターソース炒め:ローズハム、キャベツ、チンゲンサイ、人参、オイスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④スープ煮:豚肉、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ③豚肉 ④さば、豚肉</p>
<p>11日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①チキンカレー:鶏肉もも、生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、ひまわり油、バター、焙煎小麦粉、塩、こしょう、オニオンペースト、チャツネ</p> <p>②かぼちゃサラダ:ローズハム、人参、玉葱、かぼちゃ、ノンエッグマヨネーズ</p> <p>③ミニゼリー(ぶどうもも):ミニぶどうゼリー、ミニももゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、りんご、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③もも</p>	<p>12日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(ほっけ):ほっけ</p> <p>②五目豆:大豆、人参、干椎茸、角切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん</p> <p>③小松菜の炒め物:焼豚、人参、小松菜、切干大根、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④肉豆腐:牛ミンチ肉、冷凍豆腐、玉葱、系こんにゃく、えのきたけ、青葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③豚肉 ④牛肉、大豆</p>	<p>13日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①千草焼き:卵、系まぼこ、ひじき、青葱、うすくち醤油、さとう、塩、とりからスープ、豆乳</p> <p>②じゃがいも炒め物:じゃがいも、チンゲンサイ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③里芋と鶏肉の煮物:鶏肉もも、里芋、一口厚揚げ、人参、生姜、にんにく、さとう、こいくち醤油、みりん、米酢、ひまわり油、削り節</p> <p>④鮭の甘酒みそ汁:鮭、冬瓜、人参、玉葱、青葱、みそ、甘酒、うすくち醤油、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①卵、鶏肉、大豆 ②ごま ③さば、鶏肉、大豆 ④さけ、さば、大豆</p>	<p>14日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①赤魚のレモン漬:赤魚、塩、こしょう、澱粉、揚げ油、さとう、こいくち醤油、レモン果汁</p> <p>②きのこ炒め物:しめじ、エリンギ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油</p> <p>③チンゲン菜とピーマンの炒め物:ベーコン、人参、玉葱、チンゲンサイ、ピーマン、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ごま油</p> <p>④団子のまし汁:かまぼこ、白玉団子、人参、玉葱、干椎茸、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布</p> <p>▼アレルギー情報▼ ③豚肉、ごま ④さば</p>	<p>15日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①ハンバーグ(トマトソース):チキンハンバーグ、玉葱、マッシュルーム、ダイズ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油</p> <p>②ココロソテー:むぎ枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③ソナとキャベツのソテー:ツナフレーク、キャベツ、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④コーンスープ:ポレスラム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、牛乳、生クリーム、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ④乳、鶏肉、豚肉</p>
<p>19日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①きびなごの南蛮漬け:きびなご、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、米酢</p> <p>②小松菜のからし和え:小松菜、切干大根、わりからし、こいくち醤油、さとう、削り節</p> <p>③親子丼:鶏肉もも、卵、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、澱粉、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②さば ③卵、さば、鶏肉</p>	<p>20日(水) ご飯・飲むヨーグルト</p> <p>①豚の角煮:豚肉、青葱、板こんにゃく、生姜、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒</p> <p>②じゃがいもの炒め物:玉葱、じゃがいも、チンゲンサイ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③人参シソ汁:ツナフレーク、玉葱、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油</p> <p>④いしつみれ汁:いしつみれ、人参、玉葱、冷凍豆腐、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ④さば、大豆</p>	<p>21日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①白身魚の野菜あんかけ:ホキ、生姜、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、小松菜、こいくち醤油、さとう、みりん、澱粉、削り節</p> <p>②キャベツのオイスターソース炒め:焼豚、キャベツ、小大豆、人参、人参、青葱、オイスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③かぼちゃのみそ汁:うす揚げ、かぼちゃ、玉葱、えのきたけ、青葱、わかめ、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉、大豆 ③さば、大豆</p>	<p>22日(金) 食パン・牛乳</p> <p>①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油</p> <p>②カラフルソテー:人参、ホールコーン、むぎ枝豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③チンゲン菜のソテー:ポレスラム、チンゲンサイ、切干大根、人参、エリンギ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④いんげん豆のクリームスープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆、パセリ、牛乳、生クリーム、塩、こしょう、とりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①オレンジ、鶏肉 ②大豆 ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉 ■食パン:小麦、乳</p>	
<p>25日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①豚肉のケチャップ炒め:豚肉、かたろース、人参、玉葱、トク、トマトケチャップ、さとう、ウスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>②れんこんの炒め物:ちくわ、れんこん、人参、たけのこ、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油</p> <p>③切干大根のサラダ:ポレスラム、切干大根、人参、小松菜、ひまわり油、すりごま、ごまドレッシング</p> <p>④フルーツミックス:みかん缶、梨の缶詰、バナナ、パイナップル缶</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉、大豆、ごま</p>	<p>26日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①チキン南蛮:鶏肉もも、生姜、にんにく、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、さとう、こいくち醤油、米酢、ノンエッグタルタルソース</p> <p>②人参のナムル:人参、チンゲンサイ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③ソナとキャベツの炒め物:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④キムチスープ:焼豚、冷凍豆腐、じゃがいも、人参、白菜、キムチ、青葱、塩、こいくち醤油、コチュジャン、みそ、とりからスープ、豚骨スープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ④鶏肉、豚肉、大豆</p>	<p>27日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①しゅうまい:しゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油</p> <p>②ピピン:牛肉、人参、小大豆、小松菜、ピーマン、青葱、にんにく、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、料理酒、ひまわり油、ごま油</p> <p>③いかの炒め物:いか、人参、じゃがいも、小松菜、生姜、塩、こしょう、こいくち醤油、みりん、さとう、オイスターソース、料理酒、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>④冬瓜汁:ローズハム、人参、かまぼこ(うさぎ)、玉葱、冬瓜、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、澱粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦、豚肉、大豆 ②牛肉、大豆、ごま ③いか、鶏肉 ④さば、豚肉</p>	<p>28日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①かつおの竜田揚げ:かつお、生姜、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒</p> <p>②チンゲン菜とコーンの炒め物:チンゲンサイ、玉葱、ホールコーン、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③豚肉とキャベツのピリカラ炒め:豚肉、キャベツ、人参、生姜、料理酒、豆板醤、こいくち醤油、塩、こしょう、さとう、澱粉、ひまわり油</p> <p>④わかめのみそ汁:うす揚げ、玉葱、じゃがいも、冷凍豆腐、わかめ、青葱、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④さば、大豆</p>	<p>29日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①肉じゃが:牛肉、玉葱、人参、じゃがいも、つきこんにゃく、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油</p> <p>②さんまの梅煮:さんま、梅煮</p> <p>③小松菜のおひたし:ちくわ、小松菜、人参、緑豆、塩、こしょう、削り節</p> <p>④みたらし団子:白玉団子、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①牛肉 ③さば</p>



<アレルギー対応献立>

<p>8月28日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①夏野菜の米粉カレー:牛肉、生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、かぼちゃ、なす、カレー粉、米粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、赤ワイン、りんごピューレ、ひまわり油、塩、こしょう、オニオンペースト、チャツネ、とりからスープ</p> <p>②ハムとキャベツのサラダ:ポレスラム、キャベツ、人参、ホールコーン、フレンチドレッシング</p> <p>③フルーツポンチ:みかん缶、バナナ、パイナップル缶、三色ゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉 ③りんご</p>	<p>31日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①ハンバーグ(トマトソース):チキンハンバーグ、玉葱、マッシュルーム、ダイズ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油</p> <p>②ココロソテー:むぎ枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③ソナとキャベツのソテー:ツナフレーク、キャベツ、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④コーンスープ(豆乳):ポレスラム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ③豚肉、大豆 ④大豆</p>	<p>9月1日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①アツフライ(米粉):あじ米粉、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう</p> <p>②キャベツのソテー:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>③ナポリタ(ライス):カットウインナー、玉葱、人参、ピーマン、ライス、パセリ、ひまわり油、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、塩、こしょう</p> <p>④冬瓜スープ:鶏肉もも、人参、玉葱、冬瓜、しめじ、青葱、とりからスープ、豚骨スープ、こいくち醤油、塩、こしょう、澱粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④鶏肉、豚肉</p>	<p>6日(水) ご飯・ジョア(いちご)</p> <p>①豚肉の生姜焼き:豚肉、かたろース、玉葱、青葱、生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油</p> <p>②ポイル野菜:緑豆、人参、塩</p> <p>③じゃがいものマヨネーズ炒め:ポレスラム、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、こいくち醤油、オリーブ油</p> <p>④玉ねぎと春雨のおつゆ:焼豚、人参、玉葱、緑豆春雨、青葱、とりからスープ、こいくち醤油、塩、こしょう</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③豚肉、大豆 ④鶏肉、豚肉</p>	<p>11日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①チキンカレー(米粉):鶏肉もも、生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、チャツネ、ひまわり油、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ</p> <p>②かぼちゃサラダ:ローズハム、人参、玉葱、かぼちゃ、ノンエッグマヨネーズ</p> <p>③ミニゼリー(ぶどうもも):ミニぶどうゼリー、ミニももゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③もも</p>
<p>13日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①ポークウインナー:ポークウインナー</p> <p>②じゃがいも炒め物:じゃがいも、チンゲンサイ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、ごま油</p> <p>③里芋と鶏肉の煮物:鶏肉もも、里芋、一口厚揚げ、人参、生姜、にんにく、さとう、こいくち醤油、みりん、米酢、ひまわり油、削り節</p> <p>④鮭の甘酒みそ汁:鮭、冬瓜、人参、玉葱、青葱、みそ、甘酒、うすくち醤油、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②ごま ③さば、鶏肉、大豆 ④さけ、さば、大豆</p>	<p>15日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①ハンバーグ(トマトソース):チキンハンバーグ、玉葱、マッシュルーム、ダイズ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油</p> <p>②ココロソテー:むぎ枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③ソナとキャベツのソテー:ツナフレーク、キャベツ、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④コーンスープ(豆乳):ポレスラム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ④鶏肉、豚肉、大豆</p>	<p>19日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①きびなごの南蛮漬け:きびなご、澱粉、揚げ油、人参、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、米酢</p> <p>②小松菜のからし和え:小松菜、切干大根、わりからし、こいくち醤油、さとう、削り節</p> <p>③親子丼:鶏肉もも、卵、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、澱粉、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②さば ③さば、鶏肉</p>	<p>22日(金) わかめご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油</p> <p>②カラフルソテー:人参、ホールコーン、むぎ枝豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③チンゲン菜のソテー:ポレスラム、チンゲンサイ、切干大根、人参、エリンギ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆、パセリ、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ</p> <p>■わかめご飯:米、わかめご飯のもと</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①オレンジ、鶏肉 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆</p>	<p>27日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚げ油</p> <p>②ピピン:牛肉、人参、小大豆、小松菜、ピーマン、青葱、にんにく、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、料理酒、ひまわり油、ごま油</p> <p>③いかの炒め物:いか、人参、じゃがいも、小松菜、生姜、塩、こしょう、こいくち醤油、みりん、さとう、オイスターソース、料理酒、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>④冬瓜汁:ローズハム、人参、かまぼこ(うさぎ)、玉葱、冬瓜、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、澱粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②牛肉、大豆、ごま ③いか、鶏肉 ④さば、豚肉</p>