○ 牛乳は毎日あります

○ 揚げ物に使用する油には、アレルギー物質が含まれている場合があります

○ しらす干し、あさり、わかめなどの海産物は、「えび」「かに」が生息している海域で採集しています

日	2018/4/9	2018/4/10	2018/4/11	2018/4/12	2018/4/13	2018/4/16	2018/4/17	2018/4/18
曜	月	火	水	木	金	月	火	水
献立及び材料	麦ご飯	米粉パン★84	入学式	麦ご飯	麦ご飯	しそ麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯
	こめ むぎ	新玉ねぎのスープ		こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ
	厚揚げと	ベーコン★21		麻婆豆腐	大平	しそ	豆腐汁	チキンカレー
	じゃが芋のうま煮	たまねぎ		豆腐★9	鶏肉	うどん	豆腐★9	鶏肉
	豚肉	ソテードオニオン★52		鶏肉	たけのこ	うどん麺★2	たまねぎ	生姜
	絹厚揚げ	セロリー		にんにく	干ししいたけ	鶏肉	干ししいたけ	にんにく
	大豆	エリンギ		生姜	ごぼう	たまねぎ	わかめ	ゆでレンズ豆★13
	菜種油	コンソメ★46		たまねぎ	こんにゃく	干ししいたけ	ほうれん草	たまねぎ
	加工デンプン(タピオカ)	塩		葉ねぎ	にんじん	しょうゆ★32	しょうゆ★32	にんじん
	豆腐用凝固剤	黒こしょう		干ししいたけ	高野豆腐★12	塩	淡口しょうゆ★33	じゃがいも
	酵素	パセリ		赤みそ★39	里芋	酒	塩	グリンピース
	大豆	鶏のトマトソース煮		砂糖	しょうゆ★32	いりこ(だし用)	酒	薄力粉
	じゃがいも	鶏肉		しょうゆ★32	本みりん★41	うどんあげ	昆布(だし用)	菜種油
	にんじん	赤ワイン		菜種油	塩	大豆 菜種油	鰹節(だし用)	カレー粉
	たまねぎ	マッシュルーム★15		でん粉(馬鈴薯)	いりこ(だし用)	砂糖	さばの塩焼き	カレールウ★30
	むき枝豆★16	トマト		豆板じゃん★45	飛龍頭	還元麦芽糖水あめ	さば切身	ウスターソース★34
	砂糖	トマトケチャップ★42		塩	飛龍頭	しょうゆ	さば	しょうゆ★32
	しょうゆ★32	ウスターソース★34		中華炒め	粉末状大豆たん白	かつおエキス	塩	塩
	本みりん★41	砂糖		ビーフン(米)	植物油脂	みりん	さば	白こしょう
	酒	塩		ロースハム★20	黒豆	調味料(アミノ酸等)	菜種油	福神漬★27
	菜種油	白こしょう		もやし	にんじん	pH調整剤	筍の土佐煮	フルーツミックス
	高菜のじゃこ炒め	コンソメ★46		にんじん	上新粉	着色料	たけのこ	みかんレトルト★67
	高菜漬	春野菜とツナのソテー		チンゲン菜	大豆食物繊維	豆腐用凝固剤	しょうゆ★32	パインレトルト★68
	高菜	ツナ★14		塩	塩	大豆・小麦	砂糖	黄桃レトルト★69
	アミノ酸液	キャベツ		中華スープ★47	砂糖	ひじきのごまだれ和え	本みりん★41	
	塩	にんじん		しょうゆ★32	クエン酸	ごまひじき	菜種油	
	酵母エキス	たけのこ		菜種油	大豆	しょうゆ	鰹節	
	酸味料	グリーンアスパラガス		りんご	菜種油	砂糖		
	ウコン色素	塩			淡口しょうゆ★33	ごま		
	大豆	白こしょう			本みりん★41	ひじき		
	たけのこ	菜種油			塩	酵母エキス		
	しらす干し				酒	寒天		
	ごま油				でん粉(馬鈴薯)	クエン酸鉄ナトリウム		
	海藻サラダ				れんこんのきんぴら	小麦・大豆・ごま		
	きゅうり				れんこん水煮	ごぼう		
	もやし				れんこん	にんじん		
	海藻サラダ★26				pH調整剤	グリーンアスパラガス		
	青じそドレッシング★49				ビタミンC	ごまドレッシング★50		
					とうもろこし			
					砂糖			
					しょうゆ★32			
					本みりん★41			
					白ごま			
					菜種油			
エネルギー(kcal)	635	584		640	673	575	587	652
たんぱく質(g)	24.2	29.4		25.7	22.8	19.3	25.7	18.6
脂質(g)	17.7	22.8		15.6	22.3	13.0	18.0	14.8

日	2018/4/19	2018/4/20	2018/4/23	2018/4/24	2018/4/25	2018/4/26	2018/4/27
曜	木	金	月	火	水	木	金
献立及び材料	普通パン★80	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	普通パン★80	麦ご飯	麦ご飯
	コーンポタージュ	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	スパゲティミートソース	こめ むぎ	こめ むぎ
	ベーコン★21	みそ汁	肉じゃが	春雨スープ	スパゲティ★1	筍ご飯の具	八宝菜
	たまねぎ	じゃがいも	豚肉	緑豆春雨	牛肉	鶏肉	鶏肉
	とうもろこし	たまねぎ	生姜	ロースハム★20	豚肉	たけのこ	うす切かまぼこ
	パセリ	えのきたけ	じゃがいも	酒	大豆	にんじん	イトヨリ
	塩	絹厚揚げ	にんじん	干ししいたけ	たまねぎ	干ししいたけ	すけとうだら
	豆乳	大豆	たまねぎ	もやし	にんじん	むき枝豆★16	でん粉(馬鈴薯)
	米粉豆乳ホワイトルウ★31	菜種油	こんにゃく	葉ねぎ	ソテードオニオン★52	しらす干し	砂糖
	コンソメ★46	加工デンプン(タピオカ)	干ししいたけ	鶏がらスープ★48	マッシュルーム★15	しょうゆ★32	塩
	ハンバーグの	豆腐用凝固剤	むき枝豆★16	淡口しょうゆ★33	トマトケチャップ★42	本みりん★41	本みりん
	ケチャップソース	酵素	しょうゆ★32	塩	トマト	砂糖	着色料
	ハンバーグ	大豆	砂糖	白こしょう	マイルドデミソース★43	魚そうめん汁	調味料(アミノ酸)
	鶏肉	万能ねぎ	酒	鶏の照煮	ウスターソース★34	わかめ	生姜
	たまねぎ	天拝みそ★40	本みりん★41	鶏肉	白こしょう	えのきたけ	たまねぎ
	豚脂	いりこ(だし用)	きびなごフライ	菜種油	コンソメ★46	魚そうめん	たけのこ
	粒状植物性たん白	かぼちゃコロッケ	きびなご	生姜	パセリ	魚肉(いとより)	チンゲン菜
	豚肉	かぼちゃ	パン粉	砂糖	塩	でん粉(とうもろこし)	にんじん
	水溶性食物繊維	たまねぎ	小麦粉	しょうゆ★32	アスパラガスのサラダ	砂糖	干ししいたけ
	塩	ほうれん草	たまねぎ	酒	キャベツ	塩	しめじ
	砂糖	大根菜	菜種油	本みりん★41	グリーンアスパラガス	水あめ	中華スープ★47
	粉末状植物性たん白	小松菜	塩	でん粉(馬鈴薯)	オリーブ油	みりん	しょうゆ★32
	しょうがペースト	豚肉	小麦	チンゲン菜のごま炒め	りんご酢★36	豆腐★9	塩
	香辛料	マッシュポテト	菜種油	パプリカ(赤)	塩	葉ねぎ	白こしょう
	酵母エキス	豆乳	ゆかり和え	チンゲン菜	白こしょう	酒	でん粉(馬鈴薯)
	にんにくペースト	白ワイン	キャベツ	とうもろこし	砂糖	淡口しょうゆ★33	焼き餃子
	加工デンプン(キャッサバ)	砂糖	きゅうり	白ごま	ニューサマーオレンジ	昆布(だし用)	スクールぎょうざ★6
	加工デンプン(とうもろこし)	大豆油	ゆかり★24	ごま油		鰹節(だし用)	菜種油
	セルロース	塩		白こしょう		塩	中華サラダ
	貝カルシウム	白こしょう		塩		さんまのみぞれ煮★4	ブロッコリー
	ピロリン酸第二鉄	パン粉		中華スープ★47		一食黒糖ビーンズ★58	とうもろこし
	大豆・鶏肉・豚肉	粉末状植物性たん白					きゅうり
	菜種油	加工でんぷん(タピオカ)					純米酢★35
	トマトケチャップ★42	加工でんぷん(パン粉)					淡口しょうゆ★33
	ウスターソース★34	炭酸カルシウム					ごま油
	赤ワイン	乳化剤					塩
	砂糖	ピロリン酸第二鉄					白こしょう
	でん粉(馬鈴薯)	小麦・豚肉・大豆					アセロラゼリー
	春キャベツと	菜種油					アセロラ果汁
	じゃこのソテー	きゅうりとわかめの					果糖ぶどう糖液糖
	にんじん	ごま酢和え					難消化性デキストリン
	キャベツ	きゅうり					増粘多糖類
	ほうれんそう	もやし					加工でん粉(とうもろこし)
	しらす干し	わかめ					酸味料
	塩	純米酢★35					香料
	白こしょう	淡口しょうゆ★33					クエン酸鉄ナトリウム
	菜種油	砂糖					カロチノイド色素
		塩					野菜色素
		白ごま					クチナシ色素
		一食しそひじき★64					りんご
エネルギー(kcal)	613	617	644	610	629	620	622
たんぱく質(g)	25.4	16.5	24.1	23.1	24.6	26.7	24.9
脂質(g)	23.8	18.8	17.3	18.8	19.9	18.6	14.3

平均　エネルギー:621kcal　たんぱく質:23.6g　脂質:18.2g

表示凡例　献立名　加工品名　加工品のアレルゲン　※コンタミネーション