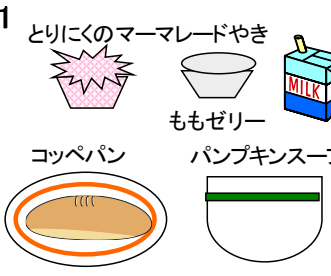
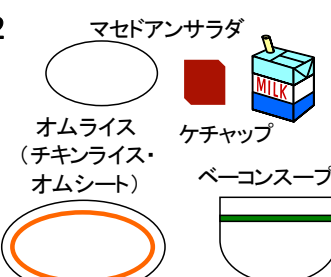
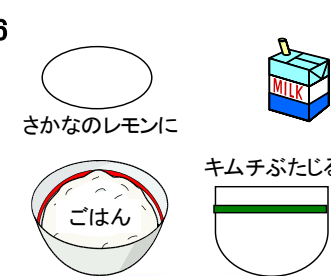
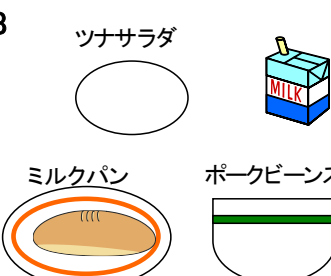
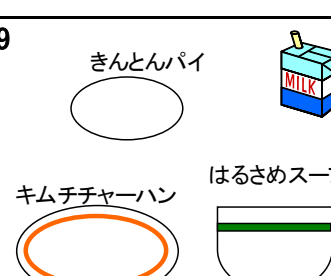
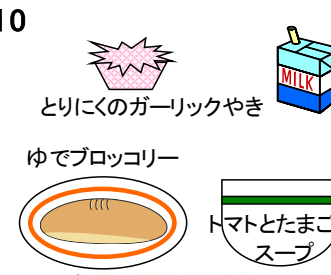


7月給食献立表



弥生学校給食センター

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の（ ）はダシ取りのみ、〈 〉は加工品です。

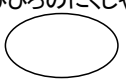
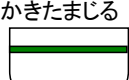
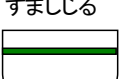
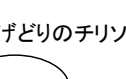
日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる もとになる食品	主に調子を整える もとになる食品	主にエネルギー- もとになる食品	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	給 食 中 止 行 事 予 定	
								加工品名等	卵	乳	小 麦	落 花 生	え び	か に			く る み
1 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン		●	●					1  とりにくのマーマレードやき ももゼリー コッペパン パンプキンスープ	
		とりにく 鶏肉のマーマレード焼き	鶏肉	りんご・マーマレード、みかん果汁		しょうゆ	7009	マーマレード									
		パンプキンスープ	＜ベーコン＞、牛乳、 (チキンがらスープ)	玉ねぎ、かぼちゃ、パセリ	サラダ油	ポタージュ、水、塩、 こしょう、コンソメ	11010 17049	ベーコン ポタージュ		●	●						
		ももゼリー				ももゼリー	15015	ももゼリー									
2 木		オムライス	鶏肉、オムライスシート	玉ねぎ、グリーンピース	米、サラダ油	塩、ケチャップ、こしょう、コンソメ	12005	オムライスシート	●	●						2  マセドアンサラダ オムライス (チキンライス・オムシート) ケチャップ ベーコンスープ	
		いっしょく 一食ケチャップ				ケチャップ											
		マセドアンサラダ	＜ロースハム＞	にんじん、きゅうり	じゃがいも、＜エッグ ケアマヨネーズ＞、さとう	塩、からし、酢、しょうゆ	11004 17056	ロースハム エッグケアマヨネーズ									
		ベーコンスープ	＜ベーコン＞、(チキンがらスープ)	玉ねぎ、にんじん、もやし、コーン	じゃがいも	水、塩、しょうゆ、こしょう、コンソメ、ローレル	11010	ベーコン									
3 金		ごはん			米											3  れいとうパイ とりにくのねぎソース ごはん フォースープ	明治小5年エコパーク
		とりにく 鶏肉のねぎソース	鶏肉	ねぎ、にんにく、生姜	でんぷん、米粉、大豆油、さとう、ごま油	塩、こしょう、しょうゆ、酢											
		フォースープ	豚肉、(チキンがらスープ)	にんじん、玉ねぎ、チンゲンサイ、もやし、きくらげ	ビーフン	しょうゆ、こしょう、中華あじ、水、塩											
		れいとう 冷凍パイ		パインアップル			7019	冷凍パイ									
6 月		ごはん			米											6  さかなのレモンに ごはん キムチぶたじる	昭和 中3年 鮎のちよんがけ
		さかな 魚のレモン煮	ニベ	レモン果汁	でんぷん、大豆油、さとう	塩、こしょう、しょうゆ、水											
		キムチ豚汁	豚肉、油揚げ、豆腐、米みそ、(いりこ)	にんじん、ごぼう、乾しいたけ、大根、ねぎ、キムチ	じゃがいも	水	6010	キムチ									
7 火		ごはん			米											7  フルーツジュレ うおそうめん ビビンバどん(ごはん) ナタデココ	上野小4年鮎のちよんがけ
		ビビンバ丼	牛肉	にんにく、大根、にんじん、ほうれん草、もやし	サラダ油、さとう、ごま油、ごま	酒、みりん、しょうゆ、塩、トウバンジャン											
		うお 魚そうめん汁	＜魚そうめん＞、わかめ、(いりこ)	にんじん、玉ねぎ、ねぎ		水、しょうゆ、和風だし	10003	魚そうめん									
		フルーツジュレ		パインアップル(缶詰)、黄桃(缶詰)、みかん(缶詰)、ナタデココ		マスカットゼリー	15039 7016	マスカットゼリー ナタデココ									
8 水		ミルクパン			ミルクパン		1006	ミルクパン	●	●						8  ツナサラダ ミルクパン ポークビーンズ	明治小4年鮎のちよんがけ
		ポークビーンズ	豚肉、大豆	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース	じゃがいも、サラダ油、さとう	ケチャップ、赤ワイン、塩、こしょう、パプリカ、ローレル、コンソメ、ウスターソース、水											
		ツナサラダ	ツナ	キャベツ、きゅうり	＜エッグ・ケアマヨネーズ＞	塩、こしょう	10023 17056	ノンドリップツナ エッグケアマヨネーズ									
9 木		キムチチャーハン	豚肉	にんじん、キムチ、しょうが	米、さとう、ごま油	塩、しょうゆ、みりん	6010	キムチ								9  きんとんパイ キムチチャーハン はるさめスープ	彦陽中1年歴史文化施設見学
		はるさめ 春雨スープ	豚肉、(チキンがらスープ)	にんじん、玉ねぎ、チンゲンサイ、もやし、きくらげ	春雨	しょうゆ、こしょう、中華あじ、水、塩											
		きんとんパイ			大豆油	きんとんパイ	15038	きんとんパイ	●	●	●						
10 金		こめこ 米粉パン			米粉パン		1007	米粉パン	●	●						10  とりにくのガーリックやき ゆでブロッコリー こめこパン トマトとたまごのスープ	本匠小 鶴岡幼稚園 保育参観
		とりにく 鶏肉のガーリック焼き	鶏肉、粉チーズ	レモン果汁、にんにく、玉ねぎ、パセリ	パン粉	塩、こしょう、白ワイン、しょうゆ											
		ゆでブロッコリー		ブロッコリー													
		たまご トマトと卵のスープ	豚肉、卵、(チキンがらスープ)	トマト、玉ねぎ、こまつな	さとう、サラダ油	しょうゆ、塩、こしょう、酒、中華あじ、水											

7月給食献立表



弥生学校給食センター

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の（ ）はダシ取りのみ、〈 〉は加工品です。

日	学校 確認欄	料理名	主に体をつくる もとになる食品	主に調子を整える もとになる食品	主にエネルギーの もとになる食品	その他	番 一 覧 表 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	行給 事食 予 定 中 止	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに			くるみ
13月		ごはん			米										13 おびひろのにくじゃが  きゅうりのカリコリづけ  かきたまじる  		
		おびひろのにくじゃが	豚肉	枝豆	じゃがいも,大豆油,サラダ油,さとう,でんぷん	しょうゆ,水,塩											
		かきたま汁	くかまほこ>,卵, (いりこ)	玉ねぎ,にんじん,ほうれん草,ねぎ	でんぷん	しょうゆ,水	10026	かまぼこ									
		きゅうりのカリコリづけ		きゅうり,生姜	さとう,ごま油	塩,しょうゆ											
14火		ごはん			米										14 ピーマンのあげに  さばのしおやき  すましじる  		
		さばのしおやき	塩さば														
		すまし汁	豆腐,<かまぼこ>, (かつお節)	にんじん,ねぎ,玉ねぎ,乾しいたけ		しょうゆ,水	10026	かまぼこ									
		ピーマンの揚げ煮	卵	ピーマン	でんぷん,大豆油,さとう,ごま	みりん,しょうゆ											
			◆さいき活き活き献立の日『佐伯産 ピーマン』 														
15水		キャラメルトースト			食パン,バター,キャラメル		1004 16005	食パン(コッペパン) ミルメーク (キャラメル)		●	●				15 ツナのマレンジサラダ  ミートなすペンネ  キャラメルトースト 	八幡小5年エコパーク	
		ミートなすペンネ	牛ひき肉,豚ひき肉	玉ねぎ,にんじん,なす,グリーンピース,トマト	パンネ,さとう,サラダ油	ケチャップ,赤ワイン,ナツメグ,塩,こしょう,しょうゆ,コンソメ											
		ツナのマレンジサラダ	ツナ	キャベツ,きゅうり,コーン,にんじん	サラダ油,さとう	酢,塩,こしょう,しょうゆ	10023	ノンドリップツナ									
16木		ごはん			米										16 あげどりのチリソースに  ワンタンスープ  		
		あげどりのチリソース煮	鶏肉	にんにく,生姜,白ねぎ,枝豆	でんぷん,小麦粉,大豆油,さとう	しょうゆ,酒,トウバンジャン,カレー粉,ケチャップ,ウスターソース,水,コンソメ,塩											
		ワンタンスープ	豚肉,(チキンがらスープ)	にんじん,もやし,白菜,ねぎ		冷凍ワンタン,しょうゆ,塩,中華あじ,水,こしょう	18004	冷凍ワンタン		●							
17金		むぎごはん			米,押麦										17 チキンカレー (むぎごはん)  グリーンサラダ  	鶴岡幼小・切畑小終業式	
		チキンカレー	鶏肉	にんにく,生姜,にんじん,玉ねぎ,グリーンピース	サラダ油,じゃがいも,黒砂糖	赤ワイン,ウスターソース,<スペシャルカレーフレー>, <やさしいカレー>, カレー粉,水,コンソメ,ケチャップ,塩,こしょう	17031 17038	スペシャルカレーフレーク やさしいカレー		●							
		グリーンサラダ		ブロッコリー,キャベツ,きゅうり	サラダ油,さとう	酢,塩,こしょう,しょうゆ											

*材料の()はだしとりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルギーを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

*アレルギー誘因物質になりにくい調味料類等は加工品番号を省略しています。

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。