


月	火	水	木	金
<p><b>【かながわ産品学校給食デー】</b> 県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに、食べ物の成り立ちを理解し、大切にすることを育てることに繋げ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。この日の県内産食材は、米、大根、ほうれん草、牛乳の予定です。</p> 		<p>麦ごはん パオズ<small>⓪</small> ホイコーロー にらたまスープ<small>⓪</small> 牛乳★<small>乳</small></p> <p>799kcal 36.3g</p>	<p>節分の行事食 麦ごはん いわしのかば焼き* ごま酢あえ さつま汁 いり大豆 牛乳★<small>乳</small></p> <p>777kcal 32.2g</p>	<p>カレーミートサンド (丸パン★<small>⓪</small>) ジャーマンポテト コーンクリーム スープ<small>乳</small><small>⓪</small> 牛乳★<small>乳</small></p> <p>794kcal 36.9g</p>
6日	7日	8日	9日	10日
<p>麦ごはん とり肉のオニオンソース 切り干し大根の ベーコン煮* カレーすいとん<small>⓪</small> 牛乳★<small>乳</small></p> <p>893kcal 37.5g</p>	<p>豚キムチ丼 (麦ごはん) もずく中華スープ ぼんかん 牛乳★<small>乳</small></p> <p>773kcal 36.0g</p>	<p>かながわ産品学校給食デー 麦ごはん さけの塩焼き 肉じゃが 冬野菜のみそ汁 牛乳★<small>乳</small></p> <p>822kcal 39.0g</p>	<p>麦ごはん チキンストロガノフ<small>乳</small><small>⓪</small> じゃこ大根 牛乳★<small>乳</small></p> <p>863kcal 31.4g</p>	<p>五目ごはん (しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ<small>⓪</small> 豚汁 牛乳★<small>乳</small></p> <p>854kcal 36.8g</p>
13日	14日	15日	16日	17日
<p>麦ごはん さばのねぎみそかけ 白菜のおかか煮 わかめスープ 牛乳★<small>乳</small></p> <p>788kcal 31.0g</p>	<p>ごはん とんかつ<small>⓪</small> 中濃ソース ひじきのサラダ* ミネストローネ 牛乳★<small>乳</small></p> <p>910kcal 27.1g</p>	<p>肉丼 (麦ごはん) ポイル野菜 ごまドレッシング 青菜とハムのスープ 牛乳★<small>乳</small></p> <p>828kcal 36.3g</p>	<p>麦ごはん いかのチリソース もやしのうま煮 寒天の中華スープ 牛乳★<small>乳</small></p> <p>753kcal 34.2g</p>	<p>麦ごはん ミートボールカレー<small>⓪</small> 野菜ソテー ヨーグルト★<small>乳</small> 牛乳★<small>乳</small></p> <p>886kcal 29.5g</p>
20日	21日	22日	<p>※給食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意ください。学校からの配布物などをご確認いただくようお願いいたします。</p>	
<p>麦ごはん まぐろのみそがらめ* 春雨の塩炒め 豆腐と大根のどろみ汁 牛乳★<small>乳</small></p> <p>783kcal 39.5g</p>	<p>麦ごはん とり肉のてり焼き 根菜のごまサラダ 豚肉と白菜のスープ 牛乳★<small>乳</small></p> <p>813kcal 39.6g</p>	<p>ロールパン★<small>⓪</small> ポテトのクリーム煮<small>乳</small><small>⓪</small> ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★<small>乳</small></p> <p>828kcal 29.6g</p>		
27日	28日	<p><b>学校給食レシビ動画を新たに公開します！</b> *がついた料理のほか、学校給食で提供しているレシビとレシビ動画を公開中です。新たに、切り干し大根のベーコン煮、肉団子中華スープ、過去の献立コンクール市長賞受賞献立から野菜入りスタミナ丼のレシビ動画を2月中旬に公開します。 『川崎市 学校給食レシビ』又は『川崎市 学校給食レシビ動画』で検索してください。</p>  <p>▲詳細はこちら</p>		
<p>麦ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 三色ナムル 豆腐のみそ汁 いちごヨーグルト★<small>乳</small> 牛乳★<small>乳</small></p> <p>836kcal 35.6g</p>	<p>麦ごはん あじフライ<small>⓪</small> 中濃ソース スタミナ炒め 生姜コンソメスープ* 牛乳★<small>乳</small></p> <p>907kcal 37.7g</p>			

県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。キャベツ、大根については、県内を含む複数の産地より調達します。市内産の野菜は、8日の冬野菜のみそ汁の「大根」と「ほうれん草」です。（天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。）  
※★のついているものは、学校に直接配送されます。  
※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示しています。


**学校給食費の口座振替日(納期限)**  
【第8期】(1月分)  
1月31日(火)  
【第9期】(2・3月分)  
2月28日(火)  
※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をしていただきますようお願いいたします。

**給食での食物アレルギー情報について**  
「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示(卵、乳、小麦)を記載しています。このうち、除去できるものについては除去食対応をします。


卵



乳




小麦



※表示義務のある7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、えび、かに、落花生、そばの4品目は給食では使用しません。

**食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の情報については、HPに掲載しています。**  
※給食の食材の産地、放射能検査結果、学校給食レシビもご覧いただけます。



▲詳細はこちら

← 左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容は関係ありません。

○裏側の給食センターだよりもご覧ください。

令和5年 2月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター A献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください、学校からの配布物等でご確認いただくようお願いいたします。

		1日(水)		2日(木)		3日(金)			
		麦ごはん パオズ ホイコーロー にらたまスープ 牛乳		麦ごはん いわしのかば焼き ごま酢あえ さつま汁 いり大豆 牛乳		カレーミートサンド(丸パン) ジャーマンポテト コーンクリームスープ 牛乳			
		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●丸パン 丸パン 60			
		●パオズ パオズ 50		●いわしのかば焼き 揚げ油 1.2 いわし(フィレ・濃粉付) 40 水 2.5 卵 24 ごま油 0.6		●カレーミートサンド 油 0.5 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 30 にんじん 15 砂糖 0.2 塩 0.2 カレー粉 0.4 ウスターソース 4 トマトケチャップ 5 大豆ミート(大粒) 5 片栗粉 0.4			
		●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 塩 0.1 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ビーマン 5		●ごま酢あえ 切り干し大根 3 もやし 15 きゅうり 10 にんじん 5 ホールコーン(冷) 10 ゆで塩 塩 1 砂糖 1.2 塩 0.24 しょうゆ 2 白いりごま 0.5 白すりごま 0.5		●いり大豆 いり大豆(袋) 8		●ジャーマンポテト 油 0.5 ベーコン 5.6 炒めたたまねぎ(冷) 15 塩 0.28 しょうゆ 0.01 粗びき黒しょうゆ 0.01 じゃが芋 60 ゆで塩	
		●にらたまスープ 水 12 とり肉(皮なし) エネルギー 799 kcal たんぱく質 36.3 g		●さつま汁 水 0.6 こんぶ エネルギー 777 kcal たんぱく質 32.2 g		●コーンクリームスープ 油 0.5 ベーコン 2.6 とり肉(皮なし) 20 ゆで塩 エネルギー 794 kcal たんぱく質 36.9 g			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     ※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。                      ※飲用牛乳は200ccです。                 </div>						<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">                     節分の行事食                 </div>			
6日(月)	麦ごはん とり肉のオニオンソース 切り干し大根のベーコン煮 カレーすいとん 牛乳	7日(火)	豚キムチ丼(麦ごはん) もずく中華スープ ぼんかん 牛乳	8日(水)	麦ごはん さけの塩焼き 肉じゃが 冬野菜のみそ汁 牛乳	9日(木)	麦ごはん チキンストロガノフ じゃこ大根 牛乳	10日(金)	五目ごはん(しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ 豚汁 牛乳
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	砂糖 0.6 しょうゆ 3.3 みりん 1.2 さやいんげん(冷) 5	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	もずく 10 チンゲン菜 5 ごま油 0.6	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 60	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	きゅうり 20 ゆで塩 1.4 酢 0.6 しょうゆ 1.8 ごま油 0.6	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5	水 20 大根 20 里芋(冷) 25 豆腐(冷) 25 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 10
●とり肉のオニオンソース 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 酒 1.2 塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉 12 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 たまねぎ 10 水 5.8 しょうゆ 3.5 酒 1.5 みりん 1 砂糖 1	●カレーすいとん 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節 4 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 たまねぎ 20 にんじん 15 もやし 20 しょうゆ 2.5 みりん 1.1 塩 0.7 カレー粉 0.5 すいとん(冷) 30 長ねぎ 10 片栗粉 1.5	●豚キムチ丼 油 0.65 にんにく 0.4 豚肉(もも) 36 豚肉(肩) 36 酒 2 たまねぎ 40 キャベツ 20 エリンギ(冷) 10 にら 6 白菜刻みキムチ(冷) 20 砂糖 1.8 しょうゆ 6 片栗粉 1	●ぼんかん ぼんかん 54	●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにゃく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 水 50 じゃが芋 5 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5	●チキンストロガノフ 油 0.7 とり肉(皮つき) 70 赤ワイン 4 たまねぎ 54 エリンギ(冷) 10 にんじん 30 水 30 たまねぎ 30 トマト水煮 5 塩 1.1 こしょう 0.07 デミグラスソース 16 トマトケチャップ 6.5 ウスターソース 5.2 しょうゆ 1.3 小麦粉 8 油 6.6 生クリーム 2.5	●五目ごはんの具 油 0.5 たけのこ(水煮) 10 とり肉(皮なし) 30 にんじん 10 酒 1.1 油揚げ(冷) 11 水 11 砂糖 2.7 しょうゆ 5.5 さやいんげん(冷) 5	●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水	●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10	
●切り干し大根のベーコン煮 油 0.36 ベーコン 4.8 切り干し大根 10 にんじん 12 水 0.1 こんぶ 2 厚けずり節 1.2 エネルギー 893 kcal たんぱく質 37.5 g	●もずく中華スープ 水 25 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 15 にんじん 10 たけのこ(水煮) 10 塩 0.9 こしょう 0.03 がらスープ 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 0.7 エネルギー 773 kcal たんぱく質 36.0 g	●冬野菜のみそ汁 こんぶ 0.6 厚けずり節 6 水 6 大根(市内産) 17 豆腐(冷) 30 油揚げ(冷) 8 白米 20 赤みそ 5 エネルギー 822 kcal たんぱく質 39.0 g	●じゃこ大根(じゃこ) ごま油 0.3 しらす干し 3 ●じゃこ大根(大根) 大根 30 エネルギー 863 kcal たんぱく質 31.4 g	●五目ごはんの具 水 10 砂糖 2.7 しょうゆ 5.5 さやいんげん(冷) 5 ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 ●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10 エネルギー 854 kcal たんぱく質 36.8 g					

13日(月)	麦ごはん さばのねぎみそかけ 白菜のおかか煮 わかめスープ 牛乳 (乳)	14日(火)	ごはん とんかつ 中濃ソース ひじきのサラダ ミネストローネ 牛乳 (乳小)	15日(水)	肉丼(麦ごはん) ポイル野菜 ごまドレッシング 青菜とハムのスープ (乳)	16日(木)	麦ごはん いかのチリソース もやしのうま煮 寒天の中華スープ (乳)	17日(金)	麦ごはん ミートボールカレー 野菜ソテー ヨーグルト 牛乳 (乳小)
<b>●麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 <b>●さばのねぎみそかけ</b> さば(切り身) 60 油 0.2 長ねぎ 7 水 5 赤みそ 6 砂糖 2 みりん 2 酒 1 片栗粉 0.2 <b>●白菜のおかか煮</b> しょうゆ 2.3 白菜 50 もやし 20 小松菜 10 ゆで塩 けずり節 0.8 <b>●わかめスープ</b> 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 15 たまねぎ 35 エネルギー 788 kcal たんぱく質 31.0 g	<b>●ごはん</b> 精白米 100 <b>●とんかつ</b> 揚げ油 9.1 豚ロースカツ 70 <b>●中濃ソース</b> 中濃ソース(袋) 8 <b>●ひじきのサラダ</b> ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 20 むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 酢 1.7 砂糖 0.7 しょうゆ 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4 <b>●ミネストローネ</b> 油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.5 ベーコン 4.5 たまねぎ 25 エネルギー 910 kcal たんぱく質 27.1 g	<b>●麦ごはん</b> 精白米 97 米粒麦 8 <b>●肉丼</b> 油 1.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 1 にんにく 0.4 酒 0.6 ごんにやく 40 ごぼう 10 にんじん 15 たまねぎ 54 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5 <b>●ポイル野菜</b> ホールコーン(冷) 15 もやし 20 キャベツ 20 <b>●ごまドレッシング</b> ごまドレッシング(袋) 8.4 <b>●青菜とハムのスープ</b> 油 0.5 とり肉(皮なし) 10 ポークハム 15 たまねぎ 20 にんじん 12 えのきたけ(冷) 8 揚げ油 3.5 水 70 酒 1 塩 0.3 ごしょう 0.03 がらスープ 0.03 片栗粉 10.5 油 0.5 にんにく 0.3 豆板醤 0.2 長ねぎ 3.5 水 5 砂糖 0.5 トマトケチャップ 9 酢 0.5 <b>●もやしのうま煮</b> 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 たら 4 エネルギー 828 kcal たんぱく質 36.3 g	<b>●麦ごはん</b> 精白米 97 米粒麦 8 <b>●いかのチリソース</b> 揚げ油 3.5 いか 70 酒 1 塩 0.3 ごしょう 0.03 片栗粉 10.5 油 0.5 にんにく 0.3 豆板醤 0.2 長ねぎ 3.5 水 5 砂糖 0.5 トマトケチャップ 9 酢 0.5 <b>●寒天の中華スープ</b> 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 0.8 ごんにやく寒天 0.8 白菜 0.3 たまねぎ 0.9 ごしょう 0.03 豚肉(もも) 1.7 がらスープ 1.3 片栗粉 0.6 にんじん 10 水 0.2 チンゲン菜 10 ごま油 0.6 <b>●野菜ソテー</b> 油 0.6 ベーコン 2.4 にんじん 12 ホールコーン(冷) 35 エネルギー 753 kcal たんぱく質 34.2 g	<b>●麦ごはん</b> 精白米 102 米粒麦 8 <b>●ミートボールカレー</b> 水 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 白菜 25 たまねぎ 35 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 炒めたまねぎ(冷) 17 にんじん 32 水 40 じゃが芋 40 肉団子(冷) 12 トマト水煮 40 カラメルソース 2 塩 1.4 ごしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 小麦粉 6.5 カレー粉 1 <b>●ヨーグルト</b> ヨーグルト 80 ほうれん草 10 ゆで塩 0.3 ごしょう 0.02 エネルギー 886 kcal たんぱく質 29.5 g					
<b>20日(月)</b> 麦ごはん まぐろのみそがらめ 春雨の塩炒め 豆腐と大根のどろみ汁 牛乳 (乳)	<b>●豆腐と大根のどろみ汁</b> 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 15 とり肉(皮なし) 33 大根 1.7 しょうゆ 0.9 塩 35 豆腐(冷) 2 砂糖 10 長ねぎ 5 ほうれん草(冷) 5 <b>●春雨の塩炒め</b> 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干しいたけ 0.1 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5 ごしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5 ごま油 0.2 エネルギー 783 kcal たんぱく質 39.5 g	<b>21日(火)</b> 麦ごはん とり肉のてり焼き 根菜のごまサラダ 豚肉と白菜のスープ 牛乳 (乳)	<b>●麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 <b>●とり肉のてり焼き</b> 水 90 しょうゆ 1 酒 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 1.3 にんじん 15 エリンギ(冷) 10 塩 0.8 ごしょう 0.04 テーズ 5 水 12 ベンネマカロニ 55 調理用牛乳 5.4 豆乳 4.5 油 4.5 小麦粉 60 じゃが芋 60 ゆで塩 5 さやいんげん(冷) 5 <b>●ジュリエンスープ</b> 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんじん 15 豚肉(もも) 25 豚肉(肩) 15 たまねぎ 25 水 0.5 <b>●根菜のごまサラダ</b> まぐろフレーク 12 ごぼう 10 にんじん 5 切り干し大根 3 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 0.01 ごまドレッシング 10 白すりごま 1 <b>●豚肉と白菜のスープ</b> 油 0.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 酒 0.5 エネルギー 813 kcal たんぱく質 39.6 g	<b>22日(水)</b> ロールパン ポテトのクリーム煮 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳小)	<b>●ロールパン</b> ロールパン 60 <b>●ポテトのクリーム煮</b> 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 エリンギ(冷) 10 塩 0.8 ごしょう 0.04 テーズ 5 水 12 ベンネマカロニ 55 調理用牛乳 5.4 豆乳 4.5 油 4.5 小麦粉 60 じゃが芋 60 ゆで塩 5 さやいんげん(冷) 5 <b>●フルーツポンチ</b> ミックスフルーツ 80 ダイゼリー(みかん) 30 キヤベツ 35 スープの素 1.3 しょうゆ 0.4 塩 0.7 ごしょう 0.04 エネルギー 828 kcal たんぱく質 29.6 g	<b>23日(木)</b> 天皇誕生日	<b>24日(金)</b> 小松菜入りそぼろごはん(麦ごはん) 塩だれ野菜 けんちん汁 牛乳 (乳)	<b>●麦ごはん</b> 精白米 102 米粒麦 8 <b>●小松菜入りそぼろごはん</b> 油 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 50 大豆ミート(大粒) 4 にんじん 12 酒 1.2 砂糖 2.4 しょうゆ 7.2 小松菜 10 ごま油 0.6 <b>●塩だれ野菜</b> きゅうり 10 もやし 25 白菜 35 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.4 <b>●けんちん汁</b> 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15 エネルギー 760 kcal たんぱく質 34.8 g	

27日(月)	麦ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 三色ナムル 豆腐のみそ汁 いちごヨーグルト 牛乳 (乳)	28日(火)	麦ごはん あじフライ 中濃ソース スタミナ炒め 生姜コンソメスープ 牛乳 (乳小)
●麦ごはん	白すりごま 0.7	●麦ごはん	ベーコン 2
精白米 92		精白米 92	とり肉(皮なし) 20
米粒麦 8	●豆腐のみそ汁	米粒麦 8	たまねぎ 15
●豚肉と春雨のすき焼き煮	水 0.6	●あじフライ	にんじん 10
油 0.5	こんぶ 0.6	揚げ油 9.1	水 0.7
豚肉(もも) 30	厚けずり節 6	あじフライ 70	塩 0.02
豚肉(肩) 30	たまねぎ 25		こしょう 1.2
酒 1	かんぴょう 2		スープの素 0.4
ごぼう 12	豆腐(冷) 40	●中濃ソース	しょうゆ 8
にんじん 10	赤みそ 5	中濃ソース(袋) 8	ホールコーン(冷) 20
えのきたけ(冷) 8	白みそ 5	●スタミナ炒め	じゃが芋 10
干しいたけ 0.4	小松菜 5	油 0.5	ちらしかまぼこ 4
●三色ナムル	●いちごヨーグルト	にんにく 0.4	ミックスビーンズ 8
もやし 35	いちごヨーグルト 100	しょうが 0.1	しょうが 0.5
にんじん 15		豚肉(もも) 15	片栗粉 0.5
ほうれん草(冷) 10		豚肉(肩) 15	
ゆで塩 5		にんじん 8	
ごま油 1		たまねぎ 20	
にんにく 0.1		砂糖 1.4	
塩 0.45		しょうゆ 4.2	
みりん 0.1		塩 0.07	
白いりごま 0.7		オイスターソース 1.4	
エネルギー 836 kcal	たんぱく質 35.6 g	もやし 35	
		にら 5	
		片栗粉 1.4	
		ごま油 0.3	
		●生姜コンソメスープ	
		油 0.6	
		エネルギー 907 kcal	たんぱく質 37.7 g

【令和5年2月】  
アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について

献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質		
		卵	乳	小麦
ロールパン	ロールパン			○
ポテトのクリーム煮	ペンネマカロニ			○
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
カレーすいとん	すいとん			○
あじフライ	あじフライ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
とんかつ	豚ロースカツ			○
バオズ	バオズ			○
丸パン	丸パン			○
いちごヨーグルト	いちごヨーグルト		○	

※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使用する食品の中で、いか、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチンもアレルギーの原因となることがあります。  
※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。  
※えび、かに、落花生、そばは使用しません。

※除去する必要のない調味料・だし・添加物等  
(文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針より)  
鶏卵：卵殻カルシウム  
牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム  
小麦：しょうゆ・酢・みそ  
大豆：大豆油・しょうゆ・みそ  
ごま：ごま油  
魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう  
肉類：エキス