月		火		<b>水</b>		*< 木	*** 金		
3 🖯	黒コッペパン★ ① ポテトの クリーム煮 乳小 ミネストローネ 年乳★ 乳		変ごはん 生揚げの西川流 じゃこきゅうり とうがんスープ ヨーグルト★ 乳 牛乳★ 乳	5 🖯	世界の行事食 を受ける を受ける を受ける を対する。 をがしる。 をがし。 をがしる。 をがし。 をがし。 をがし。 をがしる。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがしる。 をがしる。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。 をがし。	[	麦ごはん 夏野菜のカレー ④ ハムとキャベツのソテー 中乳★ 乳	7	ごはん さけの塩焼き 肉じゃが わかめのみそ汁 牛乳★ 乳
	797kcal 31.0g		805kcal 34.0g		808kcal 33.2g	$\perp$	826kcal 33.2g		827kcal 38.4g
10	変えではん ホキフライ 小 中濃ソース ポークビーンズ コンソメスープ 単乳★ 乳	11	高野豆腐のそぼろごはん* (菱ごはん) ツナサラダ チンゲン菜のごまスープ 牛乳★ 乳	12 日	あじのかば焼き丼 (菱ごはん) 切り干し大根の ベーコン煮* 膝汁 牛乳*	[	ガパオライス* (菱ごはん) 野菜スープ 湘南ゴールド ゼリー入りポンチ 牛乳★ 乳	14 日	ごはん 
	911kcal 36.7g		784kcal 36.1g		821kcal 34.8g		871kcal 35.1g		765kcal 34.8g

# 献立コンクールを実施します!



キッラレッシ 給食で比較的、

食べ残しが多い

献立をおいしく

食べられる創意

工夫を大募集!

SDGS×健康給食



# 私の考える「健康給食」 ~苦手な献立をもっとおいしく!~

○応募方法:応募用紙に必要事項を記入し、中学校へ提出

○応募締切: 売和5年8月28日(月)

○審査基準:【生徒部門】

たのしょく しゅきい さくさい きょい しゅきの 主食、主菜、副菜(野菜)、汁物がそろった一食分の献立

業態を受けることがある。

# 【保護者部門】

「野菜を使った副菜」一品分の料理

【生徒部門・保護者部門共通】

応募テーマに沿った献立文は料理であること

コンセプトが削縮であり、耐立又は料理に反映されていること

が熟える基本とした献立又は料理であること 大量調理に適した献立又は料理であること

# 「中学生の苦手な献立」とは?

中学校紹介では、野菜が多く使われている献立(サラダ、煮物など)やごはんの食べ残しが多い傾向にあります。



- 献立の提案例
- ●野菜をおいしく食べられる献立
- ●サラダ、煮物をおいしく食べられる献立
- ●ごはんをおいしく食べられる献立

# たくさんのご応募、お待ちしております!!

## ฿ゅうしょく 給食での食物アレルギー情報について

「「「「「「」」、「「」」を使用している献立に以下の表示 (⑩��・) 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。







※表示義務のある8品首(鄭、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)の うち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5品首は給食では使用しません。 ※県内産の食材は、※ (他県産とのブレンド)、 4年乳です。 とうがんは、県内を含む複数の産地より調達します。

# ※市内産の野菜

3日 ミネストローネ「トマト」

6日 夏野菜のカレー「たまねぎ」

(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。)

※給食休息とのができなことに異なりますので、ご覧覧いただき、学校からの配布物などでご確認いただくようお願いいたします。

※★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。

### サマララミラ はくり こうぎ ありかえ ひ 学校給食費の口座振替日 (納期限)

(第1期) (4・5月分) (第20日(金)

【第**2期**】(6月分)

7月31日 (月)

※前日までに登録日座に入金・ 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。

## 学校給食しシピと とうが こうかいちゅう レシピ動画を公開中!

\*がついた料理はレシピやレシピ とうが しょうかい



▲詳細はこち

を対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 が、学校給食しシピもご覧いただけます。



▲詳細はこちら

〇献 つンクール 高い かん はい まず です。 ぜい 心臓 してください。

# 令和5年度中学校給食献立コンクール 応募用紙

生徒部門(献立)と保護者部門(副菜料理)共通の応募用紙です。それぞれ該当箇所を記入してください。 生徒部門において、団体で応募する場合は「生徒氏名」欄に代表者氏名、\*に記入してください。 保護者部門の応募は、副菜1品について記入してください。

応募用紙は返却いたしませんのでご了承ください。

<b>応募部門</b> (いずれかにOをしてください。	)	生徒部門(献	立) • 保護者部門(副菜料理)							
生徒氏名 (両部門必須、 団体の場合は代表者氏名を記入)	)	川崎市立	中学校 年 組 氏名							
*グループやクラスなどの 団体で応募する場合	)	川崎市立	中学校 団体名( (他 名))							
保護者氏名 (保護者部門の応募のみ)		フリガナ 氏名								
テーマ		<u></u>								
主食 (生徒部門のみ、 いずれかに〇をしてください。)	)	ごはん ・ 麦ごl しょうゆごはん	はん ・ ターメリックライス ・ 黒米ごはん ・ 丸パン ・ コッペパン ・ ロールパン							
<b>主菜</b> (肉・魚などのおかず)	※保護者部	【おかずの名前】	【材料】							
<b>副菜</b> (おひたし・煮物・ソテー など野菜を使ったおかず)	門は副菜1	【おかずの名前】	【材料】							
<b>汁物</b> (みそ汁・スープなど)	品を記入	【おかずの名前】	【材料】							
献立等のイメージをイラスで記入してください。 (下の食器のうち、3皿まで使用できます。) 深口	<u> </u>		*牛乳は必ずつきます。							
飯碗 汁椀		(保護者部門は、副菜1品のイラストで結構です。)								
<b>アピールポイント</b> (もっとおいしく食べられるエ をしたところ、特徴など)	夫									

# 【応諾欄】

令和5年度中学校給食献立コンクールに応募することを承諾します。また、応募作品が受賞した際は、学校名、学年(生徒部門)、応募者名、作品内容等を家庭配布献立表・市ホームページ・広報誌等に掲載することを承諾します。

令和5年 月 日 保護者氏名

# 令和5年 7月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター B献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意いただき、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。

※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。

	粘度センター Bit	<u> </u>	1 KNI III II I	TAC CICHES TO	., .,	エ思いいこにで、コ		1117のサビニ 唯成の パニ	12107	お願いいたします。		1420000 ( 9 )	•			
3日(月) 黒コッペパンミネストローネ	ポテトのクリーム煮 牛乳	乳小 4日(火		易げの四川煮 じゃ パ ヨーグルト 牛乳		5日(水)	麦ごはん チキ キャベツの塩こ	ン南蛮 タルタルソース んぷあえ 七夕汁 牛乳	L (FL)		, 夏野菜のカレー ャベツのソテー 牛乳	乳小		, さけの塩 りのみそ汁	証焼き 肉じゃが 牛乳	<b>乳</b>
<ul><li>■ 黒コッペパン</li><li>黒コッペパン</li><li>60</li></ul>	塩 こしょう	0.9 <b>● 麦ごはん</b> 0.04 精白米	92	● とうがんスープ 水		<ul><li>● 麦ごはん 精白米</li></ul>	97	● <b>七夕汁</b> 水	•	● <b>麦ごはん</b> 精白米	ポークハム 102 にんじん	10 10	● <b>ごはん</b> 精白米	105		
● ポテトのクリーム者	水 スープの素	米粒麦	8	とり肉(皮なし)	20	米粒麦	8	ふ こんぷ 厚けずり節	0.6	米粒麦	8 キャベツ	50	●さけの塩焼き	100		
油 0.5	キャベツ	0.6 25 <b>● 生揚げの</b> I		にんじん とうがん	15 36	● チキン南蛮		にんじん		● 夏野菜のカレー	こしょう	0.01	塩ざけ(切り身)	60		
ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30	トマト(市内産)トマト水煮	19 油 6 にんにく	0.6 0.2	がらスープ 塩	1.2 1.1	揚げ油 とり肉(皮つき)	4 40	たまねぎ 塩	25 0.8	油 にんにく	0.7 スープの素 0.6	0.3	● 肉じゃが			
たまねぎ 30 にんじん 15	トマトケチャップ ミックスビーンズ	2.5 しょうが 10 豆板醤	0.4 0.4	こしょうしょうゆ	0.01 0.36	とり肉(皮なし) 塩	40 0.2	_ しょうゆ 糸かまぼこ	1	しょうが たまねぎ(市内産)	0.3		油 豚肉(もも)	0.8 15		
塩 0.9	ZJJAL-JA	豚ひき肉(		片栗粉	1.2	こしょう	0.02	ちらしかまぼこ	5	とり肉(皮なし)	35		豚肉(肩)	15		
こしょう 0.04 チーズ 5		砂糖 しょうゆ	1 2.5	チンゲン菜	8	酒 片栗粉	1.2 12	とうがん ほうれん草(冷)	20 5	とり肉(皮つき) 白ワイン	35 1.5		こんにゃく にんじん	14 20		
水 エリンギ 10		トマトケチ <sup>ュ</sup> 水	12 לעיק 12	● <b>ヨーグルト</b> ヨーグルト	80	水酢	2.4 2.4	片栗粉	0.6	たまねぎ(市内産) にんじん	38		たまねぎ 水	20		
ペンネマカロニ 12		赤みそ	3	3 7701	00	しょうゆ	3.68			水			じゃが芋	50		
調理用牛乳 55 豆乳 5.4		生揚げ(冷 長ねぎ	60 15			砂糖	2.4			じゃが芋 ズッキーニ	30 10		一酒 砂糖	0.4		
油 4.5 小麦粉 4.5		片栗粉	1.8			● タルタルソース				なす トマト水煮	10 20		しょうゆ むきえだ豆(冷)	5		
じゃが芋 60		● じゃこきゅ				(卵不				カラメルソース	2			١		
ゆで塩 ほうれん草(冷) 5		ごま油 しらす干し	0.3			● キャペツの塩	こんぷあえ			塩 こしょう	1.4 0.03		● <b>わかめのみそ汁</b> 水			
●ミネストローネ		● じゃこきゅ	うり(きゅうり)			キャベツ にんじん	52 8			しょうゆ ウスターソース	2 4		こんぶ 厚けずり節	0.6		
油 0.6 にんにく 0.36		きゅうり ゆで塩	42			ゆで塩 ごま油	0.5		$\neg$	油小麦粉	5.2 5.8		かんぴょう たまねぎ	2 25		
セロリ 1.5		酢	1.4			塩	0.2	七夕の行事食	.	カレ一粉	1		豆腐(冷)	40		
ベーコン 6 たまねぎ 25		砂糖 しょうゆ	0.6 1.8			塩こんぷ 白いりごま	1.3 1			● ハムとキャベツのソテ	_		赤みそ   白みそ	5 5		
にんじん 15 エネルギー <b>797 kcal</b>	たんぱく質 <b>31</b>	ごま油 .0 g エネルギ	0.6 - 805 kcal	たんぱく質	340 ~	エネルギー	808 kçal	たんぱく質 <b>33.2</b>	_	油 エネルギー <b>826</b>	0.5 kcal たんぱく質	33.2 g	わかめ(冷) エネルギー <b>827</b>	13 7 <b>kcal</b>	たんぱく質 3/	8.4 α
=-1-70 1 /0/ Roal	/2/018 (g 01															
1						-177		70.010.05	•	=-1-75 ( 020	70.0.00	00.2 8	<b>02</b>	, itou		
10日(月) ポークビーンス	牛乳 90	40 (1)	高野豆腐のそ	  ぼろごはん(麦ごは -ンゲン菜のごまス-	はん)	12日(水)	あじのかば焼き	r井(麦ごはん) )ベーコン煮 豚汁 牛乳	· (7L)	13日(木) ガパオラ 湘南ゴー	イス(麦ごはん) 野菜·ルドゼリー入りポンチ	スープ 牛乳 乳	14日(金) ごはん 春雨 た	/ 豚肉の黒 ナラダ ピリ	黒こしょう炒め 辛中華スープ 牛乳	_
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● 麦ごはん	<b>(</b>	乳(小) 11日(火 0.65 をごはん 2 精白米	高野豆腐のそ) ツナサラダ チ	 ぼろごはん(麦ごは	はん)	10 🗆 (-	あじのかば焼き	井(麦ごはん) )ベーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう	· (7L)	13日(木) ガパオラ 湘南ゴー	イス(麦ごはん) 野菜	スープ 牛乳 乳	14日(会)ごはん	/ 豚肉の黒 ナラダ ピリ	黒こしょう炒め	
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● 麦ごはん	(	0.65 <b>麦ごはん</b> 2 精白米 15 米粒麦	高野豆腐のそ ) ツナサラダ チ 牛乳	  ぼろごはん(麦ごは  ンゲン菜のごまス-   たまねぎ	はん) 一プ 乳 30	12日(水)	あじのかば焼き 切り干し大根 <i>の</i>	ボ井(麦ごはん) ベーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく	· (孝L) 15 ■	13日(木) ガパオラ 湘南ゴー	イス(麦ごはん) 野菜 ルドゼリー入りポンチ キャベツ 97 塩 8 こしょう	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04	14日(金) ごはん 春雨+ ・ごはん 精白米	ル豚肉の類 ナラダ ピリ 100	黒こしょう炒め 辛中華スープ 牛乳	乳 乳
10日(月) ボークビーンス コンソメスープ ● <b>変ごはん</b> 精白米 米粒麦 8	ド 中乳 油 ベーコン とり肉(皮なし) にんじん たまねぎ	0.65 2 15 10 20 ● <b>麦ごはん</b> 精白米 米粒麦 10 20 ● <b>高野豆腐</b>	高野豆腐のそ ) ツナサラダ チ 牛乳 97 8	展るごはん(表ごは、 でンゲン菜のごまスーク たまねぎ にんじん えのきたけ 塩 こしょう	まん) ープ 30 10 5 1 0.01	12日(水) ● 麦ごはん 精白米 米粒麦 ● あじのかば焼	あじのかば焼き 切り干し大根の 97 8	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水	15 15 10 30	13日(木) ガパオラ ) 東ごはん 精白米 米粒麦	イス(麦ごはん) 野菜 ルドゼリー入りポンチ 97 塩 こしょう がらスープ しょうゆ	スープ 牛乳 乳 0.04 1.3 1.3	14日(金) citん 春雨+ ● ごはん 精白米 ● 豚肉の黒こしょうか 油	ル 豚肉の黒ナラダ ピリー 100 め 0.9	黒こしょう炒め 辛中華スープ 牛! 白いりごま ピリ辛中華スープ 油 にんにく	乳 乳 1 7 0.6 0.6
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● <b>変ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 ● ホキフライ 揚げ油 9.1	で 中乳 油 ベーコン とり肉(皮なし) にんじん	0.65 2 15 10 <b>参ごはん</b> 精白米 米粒麦	高野豆腐のそ ツナサラダ チ 牛乳 97 8	ばろごはん(麦ごはンゲン菜のごまス- たまねぎ にんじん えのきたけ	まん) ープ 乳 30 10 5 1	12日(水) ● 麦ごはん <sub>精白米</sub> 米粒麦	あじのかば焼き 切り干し大根の 97 8 き井 2.5	#丼(麦ごはん)  ベーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水	15 15 10	13日(木) がパオラ 湘南ゴー <b>麦ごはん</b> 精白米 米粒麦	イス(麦ごはん) 野菜 ルドゼリー入りポンチ 97 塩 こしょう がらスープ	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3	14日(金) ごはん 春雨+ ・ごはん 精白米	ル 豚肉の黒 ナラダ ピリ 100 め 0.9 32	限こしょう炒め 辛中華スープ 牛乳 白いりごま ピリ辛中華スープ 油	乳 乳 1 0.6
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● <b>変ごはん</b> 精白米 米粒麦 8 ● <b>ホキフライ</b> 揚げ油 9.1 ホキフライ 70	**	0.65 ● <b>麦ごはん</b> 15 10 20 ● <b>高野豆腐6</b> 135 0.7   豚ひき肉(	高野豆腐のそ ツナサラダ チ 牛乳 97 8 の <b>そぼろごはん</b> 0.66 0.65 もも) 45	ぼろごはん(表定)は だったまなのごまスー たまねじん えのきたけ 塩こしょう がらステン チンゲン教 サステンゲ教	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15	12日(水) ● <b>麦ごはん</b> 精白米 米粒麦 ● <b>あじのかば焼</b> 揚げ油 あじ(フィレ・澱 水	あじのかば焼き 切り干し大根の 97 8 <b>き丼</b> 2.5 粉付) 50 7.7	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	13日(木) ガバオラー ラごはん 精白米 米粒麦 サガパオライス 油 にんにく とり肉(皮つき)	イス(麦ごはん) 野菜 ルドゼリー入りポンチ キャベツ 97 塩 こしょう がらスープ しょうゆ 0.6 片栗粉 1 にら 50 ごま油	スープ 牛乳 乳 0.04 1.3 1.3 1.3	14日(金) ごはん 春雨せ ではん お白米 ・ 豚肉の黒こしょうか 油 豚肉(もも) 豚肉(肩) 塩	ル豚肉の黒ナラダ ピリー 100 め 0.9 32 32 0.18	黒こしょう炒め 辛中華スープ 牛乳 白いりごま ピリ辛中華スープ 油 にんにく とり肉(皮なし) たまねぎ 水	乳 1 7 0.6 0.6 25 10
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● <b>変ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 ● ホキフライ 揚げ油 9.1	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● <b>麦ごはん</b> 2 2 15 10 20 ● <b>高野豆腐</b> 35 0.7 10.03 にんじん 1.3 酒	高野豆腐のぞ ツナサラダ チ 牛乳 97 8 P <b>そぼろごはん</b> 0.6 0.65 もも) 45 20 1.3	になってはん(表ではん) まない できまる できまる できまる にんじん たまも にんじん はっこ しょう がらステン 東	さん) ープ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3	12日(水) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	あじのかば焼き 切り干し大根の 97 8 <b>き丼</b> 2.5 粉付) 50 7.7 0.8 2.3	# (	15 15 10 30 35 5.5	13日(木) ガバオラー 東ごはん 精白米 米粒麦 サイオライス 油 にんにく とり肉(皮つき) たまねぎ ホールコーン(冷)	イス(麦ごはん) 野菜 ウルドゼリー入りポンチ キャベツ 97 塩 こしょう からスープ しょうけい しょうけい 1 にら 0.6 片 にら コープ ロッチャ 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	スープ 年乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 5 0.6	14日(金) ごはん 春雨も ではん ・ だはん ・ 豚肉の黒こしょうか 油 豚肉(もも) 塩 たまねぎ にんじん	ル 豚肉の 無サラダ ピリー 100 ● 0.9 32 32 0.18 30 18	果こしょう炒め 辛中華スープ 牛! 白いりごま ピリ辛中華スープ 油 にんにく とり肉(皮なし) たまねぎ 水 キャベツ 塩	乳 1 7 0.6 0.6 25 10 35 0.9
10日(月) ポークビーンス ■ <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 ■ ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 ■ 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8	4 年乳 卵	0.65 ● <b>麦ごはん</b> 2 5 精白光麦 10 20 ● <b>高野豆腐</b> 35 0.7 版砂む肉(にんじん) 酒の3 1.3 25 みりめの糖	高野豆腐のそ )   高野豆腐のそ (中乳 97 8 <b>Pそぼろごはん</b> 0.65 0.65 もも) 45 20 1.3 2.3 3.5	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い か ア 大 栗 り げ 中 す ま で い か い か い で ま い い か い で ま い い い か い で ま い い い か い で ま い い い い い い い い い い い い い い い い い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日(水) ● 麦ごはん 精白米 米粒麦 ● あじのかば焼 揚げ油 あじ(フィレ・澱 みりん	あじのかば焼き 刃り干し大根の 97 8 <b>き井</b> 2.5 粉付) 50 7.7 0.8	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	13日(木) がパオラー <b>東ごはん</b> 精白米 米粒麦 <b>サバオライス</b> 油 (にんにく とり肉(ぎ ホールコーン(冷) 塩 こしょう	イス(麦ごはん) 野菜 ルドゼリー入りポンチ キャベツ 97 塩 こしょう がらスープ しょうゆ ト票粉 1 にら 50 ごま油 35	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日(金) ごはん 春雨サ ではん米 ● 解肉の黒こしょうか ・ 海肉のほう ・ 塩 ・ たまねぎ にんじん エリンギ しょうゆ	ル 豚肉の黒ナラダ ピリー 100 め 0.9 32 32 0.18 30 18 10 2.7	黒こしょう炒め 辛中・サスープ 牛! 白いりごま ピリ辛中華スープ 油 にんにく とり肉(皮なし) たまねぎ キャベッ 塩こしょう がらスープ	乳 9 0.6 0.6 25 10 35 0.9 0.02 1.3
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 ● ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 ● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● ポークビーンズ 油 0.5	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● <b>麦 清 表 清 治 支 3 5 1 1 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1</b>	高野豆腐のぞ ・	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い か ア 大 栗 り げ 中 す ま で い か い か い で ま い い か い で ま い い い か い で ま い い い か い で ま い い い い い い い い い い い い い い い い い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日(水)) ● <b>麦ごはん</b> 精和 生物 を 精和 性 を を を を を は で は が は か い り の り の り の り の り の り の り り り り り り り	あじのかば焼き 97 8 <b>き井</b> 2.5 粉付) 50 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	がパオラー <b>東ごはん</b> 精白米 米粒麦 <b>サバオライス</b> 油 にんにく とり肉(皮つき) たまねぎ ホールコーン(冷) 塩 こしょう 砂糖	イス(麦ごはん) 野菜 ハドゼリー入りポンチ キャベツ 97 塩 こしょうゆ しょうゆ したうゆ 片栗粉 にちま油 35 10 21 21 21 31 32 33 35 35 36 37 37 38 38 38 39 30 31 31 31 31 31 31 31 31 31 31	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日(金) ごはん 春雨せ 14日(金) ではん 精 の米 ・ 豚肉の黒こしょうか 油 豚肉(もも) 豚肉(肩) たまねぎ にんじん エリンギ		果こしょう炒め 辛中華スープ 牛! 白いりごま ピリ辛中華スープ 油にんに(皮なし) たまねぎ 大きなも、ベッ ニしょう がらスープ しょう しょう	乳 乳 1 7 0.6 0.6 25 10 35 0.9 0.02 1.3 2.4
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 ● ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 ● 中濃ソース(袋) 8 ● ポークビーンズ 油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 10	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● 表にはん 2 2 15 10 20 ● 高野豆腐の 1.3 35 にんじん 1.3 25 みりん 砂糖しょうゆ 旗り豆腐	高野豆腐のぞ ・	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い か ア 大 栗 り げ 中 す ま で い か い か い で ま い い か い で ま い い い か い で ま い い い か い で ま い い い い い い い い い い い い い い い い い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日(水))  ● <b>麦</b> にはん	あじのかば焼き 37リ干し大根の 97 8 <b>き丼</b> わけ) 50 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	13日(木) がパオラー 東立はん 精治表 米粒麦 サイオライス 油(にんにく とり肉(皮つき) たまねねコーン(冷) 塩 こしょう 砂糖 しょうゆ サンプラー	イス(麦ごはん) 野菜 イス(麦ごはん) 野菜 ・ルドゼリー入りポンチ キャベツ 97 8 によう がらスープ しょうゆ 片にら 10 にま油 35 10 の3 2 瀬南ゴールドゼ 3 35 10 1 3 35 10 0.3 ※ カースフルー ※ カースフルー	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日(金) ごはん 春	が 100 100 0.9 32 32 0.18 30 18 10 2.7 1.8 0.9	果こしょう炒め 辛中中華スープ 牛! 白いりごま ピリ辛中華スープ 油油にん(皮なし) た水キャイン こした水・キ塩こしたストキャイン しよう(冷) して(冷) にの(冷)	乳 乳 1 0.6 0.6 0.6 25 10 35 0.9 0.02 2.4 15 0.6
10日(月) ポークビーンス コンソメスープ ● <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8 ● ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 ● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● ポークビーンズ 油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 赤ワイン 2	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● 表にはん 2 5 10 20 ● 素料 数麦 10 20 ● 高野 豆腐の 1.3 35 0.7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	高野豆腐のそ ・	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)	あじのかば焼き 切り干し大根の 97 8 き井 2.5 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 0.4 5 0.4 5 6	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	13日(木)   東ゴはん 精白光 精白光 米粒 表   ガバオライス 油にくとり肉(皮でき) たまねれココー とりまれおコー にしょう しょうブラー みり板番	イス(麦ごはん) 野菜 イス(麦ごはん) 野菜 キャベツ 97 8 しょうゆ りにまうゆ にきうゆ 片葉粉 にちま油 <b>湘南ゴールドゼ</b> 30.3 0.01 1 3	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日(金) ごはん 春雨サ ● はん ● はん ● はん ● はん ● はん ● はん ● はん はん ・ はん ・	豚肉の鼻     サラダ ビリ     100	黒こしょう炒め 辛中・中華スープ 牛乳 白いりごま ピリ辛中華スープ 油油にんにく とり肉(皮なし) たまねぎ 水・キ塩 こしょう がらスープ しよ腐(冷)	乳 乳 乳 1 0.6 0.6 25 10 35 0.9 0.02 1.3 2.4
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ ● <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● <b>麦ごはん</b> 2 2 15 10 20 ● <b>高野豆腐</b> 35 0.7 10.03 にあんじん 1.3 25 40 40 4 東り豆腐 中央 サービュー サービ	高野豆腐のぞ ・	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)  ● <b>麦</b> 精油 米 大	あじのかば焼き カリート大根の 97 8 き井 2.5 わけ) 50 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 ・ベーコン煮 0.4 5	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	13日(木) が 湖南 が が オラー	イス(麦ごはん) 野菜 ウルドゼリー入りポンチ キャベツ 97 8 たらからスープしょうゆ 1 50 1 0.3 35 10 0.3 2 2 0.3 1	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日(金) 「古はん、 ● 豚肉の黒こしょうか、 ・豚肉の黒こしょうか、 地はん。 ● 豚肉の黒こしょうか、 はたん。 ・豚肉の黒こしょうか。 はったにんがった。 にんガンギャー・フェンションは、 ではった。 ではった。 ではいまればいます。 ではいまればいます。 ではいまればいます。 ではいます。 にいまった。 にいまた。 にいまった。 にいまった。 にいまった。 にいま	が 100 100 0.9 32 32 0.18 30 18 10 2.7 1.8 0.9	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 (0.6 (0
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● 表	高野豆腐のぞ ・	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)  ● <b>麦</b>	あじのかば焼き 379 日本 97 8 <b>き井</b> 2.5 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	13日(木)) 相内 が は が は が が が す	イス(麦ごはん) 野菜 イス(麦ごはん) 野菜 サー入りポンチ キャベッ 97 8 こしょう からスープ しょうからスープ しょうから 1 にら ごま油 35 10 <b>細南ゴールドゼ</b> ミックスフルー 1 3 0.5 2 0.3 1 0.4 8	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日(金) 「春本) にはん、 を はん 米	豚肉の鼻     サラダ ビリ     100	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 (0.6 (0
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ まされん 精白米 92 米粒麦 8 ・ 本キフライ 揚げ油 70 ・ 中濃ソース (袋) 8 ・ ボークビーンズ 油 0.5 にんにく 0.3 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 豚肉(肩) 10 豚肉(肩) 2 たまねざん 25 にんじん 25 塩 0.2 こしょう 水	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● 表	高野豆腐のそ ・	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)  ● 養活はん  * 大 にのかば焼  * あばったいがです。  * かいがけです。  * かいがけです。  * かいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいがいが	あじのかば焼き 切り干し大根の 97 8 <b>き井</b> 2.5 97 0.8 2.3 3.9 1.1 0.4 5 6 12 0.1 1.2 0.6	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5	13日(木) がパオラー 東ごはん 米 大 ライス 油 にとり肉(皮) たまール よう したまール よう したまラクラー かしょうブル 選 とりかり 一 かしまうがら 一 ががすっし、冷) ないので、一 ないので、一 でいる。	イス(麦ごはん) 野菜 イス(麦ごはん) 野菜 キャベツ 8 こしょう 0.6 片葉的 1 50 35 0.3 1 0.3 3 0.01 1 3 3 5 2 0.3 1 0.4	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日(金) ご様ん 香雨サ ● はん ● はん ● 解) はたしょうか ・ は白 内の 黒こしょうか ・ はん に に い に が に に り こ と に い こ と ら と か と ま っ と こ に ら 来 か ・ 本 春雨 サラダ	ル 豚肉の見 100 ● 32 32 32 0.18 10 2.7 1.8 10.9 0.04 0.02 4 1.4 5 5	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 (0.6 (0
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ ● <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● 表	高野豆腐のそ )	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)  ● 麦精 **  ● 大 **  ●	あじのかば焼き 37リ干し大根の 97 8 <b>き井</b> 2.5 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 1.2	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5 5	13日(木) が 相南 が が オラー	イス(麦ごはん) 野菜 デルドゼリー入りポンチ キャベツ 97 8 たらからなり 片葉ら 1 50 35 10 0.3 8 2 2 0.3 1 0.4 8 5 5	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日 (金) ご春 はんれる (本) ではん (本) では (本)	豚肉の鼻     サラダ ビリ     100	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 (0.6 (0.6 (2.5 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.655 ● 表 検 を	高野豆腐のそ チャック マット	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)  ● <b>麦</b> 精	あじのかば焼き カリー 大根の 97 8 き井 わ付) 50 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 0.4 5 6 12 0.6 2.9 0.1 1.2	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5 5	13日(木)) がパオラー を	イス(麦ごはん) 野菜 イス(麦ごはん) 野菜 リー入りポンチ キャベツ 97 塩 こしょう がらスープ しょうか りたま油 1 0.3 35 10 ● 郷南ゴールドゼ ミックスフルー 湘南ゴールドダ 1 0.4 8 5 5 5 5 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日 (金か) ご春 を はん を を はん を を かい で を を かい で を を かい で を を かい で を かい で かい で	ル 豚肉の 見 100 ● 32 32 0.18 30 30 18 10 2.7 1.8 0.9 0.04 0.02 4 1.4 5 25 5 5 15 15	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 (0.6 (0.6 (2.5 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0 (1.0
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ まごはん 精白米 92 米粒麦 8 *** *** *** *** *** *** *** *** ***	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● 表	高野豆腐のそう。   つけサラダ チャラダ チャラダ チャラマ タイ 8 97 8 0.65 45 45 45 45 7.7 6.5 7.7 6.5 10 10 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)  ● 大はん  ● 大はん  ● 大は 大	あじのかば焼き 切り干し大根の 97 8 <b>き井</b> 25 50 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 0.4 5 6 12 0.1 1.2 0.6 2.9 1.2	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5 5	13日(木)   大   大   大   大   大   大   大   大	イス(麦ごはん) 野菜 イス(麦ごはん) 野菜 リー入りポンチ キャペツ 97 塩 こ	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日 (金) ご春 ● はん ● はん ● なん ● なん ● なん ● なん はん ● なん にん ● なん にん ・ はん ギート という ・ はん ギート という ・ はん ギート ・ でん ・ はん ギート ・ でん ・ はん ギート ・ でん ・ はん ギート ・ でん ・ はん ・ でん ・ はん ・ はん ・ はん ・ でん ・ はん ・	ル 豚肉の 見 100 め 0.9 32 32 32 30 18 10 2.7 1.8 0.9 0.04 0.02 4 1.4	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 (0.6 (0
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ <b>麦ごはん</b> 精白米 92 米粒麦 8	く キ乳 卵 ボーコン とり肉(皮なし) にんじんん たまねぎ 水 キャベツ 塩 こしょう スープの素	0.65 ● 表	高野豆腐のそ チャック マット	にんだされています。 ぼろごはん(変まなど) たけい 女 本 がい で はん のご ま ま じ にんのき た け にんのき よ ス ス ン 来 り い 乗り か ご ま け い ち か い 乗り ご ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら か い で ま い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い ら い	(人) 一プ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5	12日 (水)  ●養精地 Cのかば焼 ・ 大 Cの がは Cの がは Cの が Cの が Cの が Cの が Cの が Cの	あじのかば焼き カリー 大根の 97 8 き井 わ付) 50 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 0.4 5 6 12 0.6 2.9 0.1 1.2	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5 5	13日(木)   大	イス(麦ごはん) 野菜 ウルドゼリー入りポンチ キ塩 こしょうからスープ しょうからスープ しょうから 油 35 10 0.3 0.5 2 0.3 1 0.4 8 5 5 5 0.6 15	スープ 牛乳 乳 30 1 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ	14日 (金) に表示 (本本) には (本本) には (本本) には (本本) には (本本) (本本) (本本) (本本) (本本) (本本) (本本) (本本	ル 豚肉の 見 サラダ ピリ 100 め 0.9 32 0.18 30 18 10 2.7 1.8 0.9 0.04 0.02 4 1.4	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 (0.6 (0
10日(月) ポークビーンスコンソメスープ まごはん 精白米 92 米粒麦 8 *** *** *** *** *** *** *** *** ***	く 牛乳 ・油 ・ベー肉(かなし) ・たま ・ベースになる。 ・ベースになる。 ・ベースになる。 ・ベースになる。 ・ベースになる。 ・ベースになる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーな。 ・ボーなる。 ・ボーなる。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーなる。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ボーな。 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	0.65 ● 表	高野豆腐のそう。 	はんのできまえー たんじき たんじき たんじき かん (表述) で が で で で で で で で で で で で で で で で で で	まん) -ブ 乳 30 10 5 1 0.01 1.3 15 1 0.5 0.5	12日 (水)  ● 大はん  ● 大はん  ● 大は 大	あじのかば焼き 379 8 <b>き井</b> 2.5 7.7 0.8 2.3 3.9 1.1 1.1 1.2 0.6 6 12 0.1 1.2 0.6 1.2 0.6 1.2 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9 0.9	# (麦ごはん) パーコン煮 豚汁 牛乳 ごぼう にんじん こんにゃく 水 じゃが 芋 豆腐(冷) 赤みそ 白みそ	15 15 10 30 35 5.5 5.5 5	13日(木) ・ 養精米 地 ・ 大 ・	イス(麦ごはん) 野菜 イス(麦ごはん) 野菜 リー入りポンチ キャペツ 97 塩 こ	スープ 牛乳 乳 0.04 1.3 1.3 1.3 5 0.6 リー入りポンチ ツ 30 47スゼリー 40	14日 (金) ご春 を	ル 豚肉 の 見 100	果こしょう炒め 学 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中 中	乳 乳 1 0.6 0.6 0.6 25 10 35 0.9 0.9 0.2 1.3 2.4 15 0.6 0.1 0.5

3

# 【令和5年7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					
HW 77 1	加工及吅石	卵	乳	小麦			
黒コッペパン	黒コッペパン			0			
ポテトのクリーム煮	ペンネマカロニ			0			
ホキフライ	ホキフライ			0			
ヨーグルト	ヨーグルト		0				

※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、ごま、さけ、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、くるみは使用しません。

## ※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:卵殼カルシウム

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

4