

2024 冬 2~9年生用

年 組 名 前

※ 除表のメニューを赤線で消してください。

# Menu

このページのみご提出ください。

	一日目	二日目	三日目
朝		白身魚の西京焼き ケチャップボール 白菜と人参のお浸し さつまい煮 ご飯 みそ汁 キャベツと小松菜 デザート みかんシロップ漬け	鶏のてりやき 野菜炒め ブロッコリーのマヨ和え ご飯 みそ汁 豆腐とわかめ デザート プリン
昼		<del>メンチカツカレー ツナ春雨サラダ 生野菜(レタス) カットトマト デザート 青りんご風ゼリー</del> ※2年はハンターマウンテン 3~4年は南御所場 <sub>2日食</sub>	豚肉の生姜炒め コロケ ミックス野菜(キャベツ・人参) マカロニサラダ ご飯 みそ汁 大根と油揚げ デザート オレンジゼリー
夕	ハンバーグハヤシソース 野菜グラタン フライドポテト アスパラソテー ナポリタン ご飯 コンソメスープ デザート オレンジゼリー	鶏肉の唐揚げ ほうれん草しゅうまい ミックス野菜(キャベツ・紫キャベツ) カットトマト ビーフンソテー ご飯 みそ汁 なめこと長ねぎ デザート はちみつレモンゼリー	その他 醤油 中濃ソース 醤油ドレッシング ふりかけ ゆかり お茶(麦茶)

## 原材料一覧表

日	朝昼夕	献立名	原材料	アレルギー
一日目	夕	ハンバーグハヤシソース	ハンバーグ：たまねぎ（日本）、豆腐、鶏肉、おから、植物油、粒状植物性たん白、にんじん、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、水溶性食物繊維、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、にんにくペースト、液状混合調味料、しょうがペースト、香辛料、 ハヤシフレーク：パーム油・なたね油混合油脂、でん粉、砂糖、食塩、デキストリン、トマトパウダー、オニオンパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酵母エキスパウダー、焙煎米粉、野菜ペースト、マッシュルームエキスパウダー、香辛料、ソースパウダー、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	豚肉 鶏肉 大豆
		野菜グラタン	ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、米粉、おから、じゃがいも（国産）、たまねぎ（国産）、にんじん（国産）、スイートコーン（国産）、粉末水あめ、ほうれんそう（国産）、植物油、水溶性植物繊維、ソテーオニオン、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、酵母エキス、香辛料、水	大豆
		フライドポテト アスパラソテー	じゃがいも、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、アスパラ、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	揚げ油は他の食材と同一のものを使用しています
		ナポリタン	スパゲティ(強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ)、たまねぎ、ケチャップ(トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、香辛料、タマリンドシードガム)、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	小麦
		ご飯	米	
		コンソメスープ	野菜ブイヨン、たまねぎ、人参、食塩、こしょう	
		デザート オレンジゼリー	オレンジ果汁、砂糖、水、ゲル化剤	オレンジ
		二日目	朝	白身魚の西京焼き
ケチャップボール	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でん粉、植物性たん白、水あめ、食塩、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、ケチャップ(トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、香辛料、タマリンドシードガム)			豚肉 鶏肉 大豆
お浸し	白菜、人参			
さつま芋煮	さつま芋、醤油(アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)			小麦 大豆
ご飯	米			
みそ汁 キャベツと小松菜	キャベツ、小松菜、合わせみそ(大豆、米、食塩)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)			大豆
デザート みかんシロップ漬け	みかん、砂糖、酸味料			

日	朝昼夕	献立名	原材料	アレルギー
二 日 目	昼	メンチカツカレー	米、豚肉、たまねぎ、人参、サラダ油(食用なたね油、シリコーン) カレーフレーク：でん粉、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、 カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウ ダー、香辛料、トマトパウダー メンチカツ：(具) キャベツ、鶏肉、たまねぎ、豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん 白、豚脂、砂糖、食塩、小麦不使用しょうゆ、粒状植物性たん白、酵母 エキス、香辛料、水 (衣) 粒状植物性たん白、植物油、食塩、水	豚肉 鶏肉 大豆  揚げ油は他の食材と同 一のものを使用してい ます
		ツナ春雨サラダ レタス トマト	春雨(緑豆でん粉、えんどう豆でん粉)、ツナフレーク(カツオ、メバチマ グロ、大豆油、野菜スープ、食塩)、きゅうり、コーン、醤油(アミノ酸 液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、酢(穀物、 アルコール、食塩、酒かす)、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、レ タス、トマト	小麦 大豆
		デザート 青りんご風ゼリー	りんご果汁(国内製造)、糖類(水あめ、グラニュー糖、果糖ぶどう糖液 糖、果糖)、りんごピューレ	りんご
	夕	鶏肉の唐揚げ	鶏肉、食塩、こしょう、おろし生姜、酒(加塩清酒、醸造アル コール、食塩)、片栗粉(加工でん粉)、サラダ油(食用なたね油、 シリコーン)	鶏肉 揚げ油は他の食材と同 一のものを使用しています
		ほうれん草しゅうまい	豆腐、魚肉すり身、ほうれん草ペースト、たまねぎ、なたね油、ショートニング、しょう ゆ、砂糖、食塩、シンジャーペースト、清酒、かつおエキス、皮(小麦粉、なたね油、大豆 粉)	小麦 大豆
		ミックス野菜	キャベツ、紫キャベツ	
		カットトマト	トマト	
		ビーフンソテー	ビーフン(米)、たまねぎ、食塩、こしょう、サラダ油(食用なた ね油、シリコーン)	
		ご飯	米	
		みそ汁 なめこと長ねぎ	なめこ、長ねぎ、合わせみそ(大豆、米、食塩)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう 糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)	大豆
デザート はちみつレモンゼリー	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、 ゲル化剤			

日	朝昼夕	献立名	原材料	アレルギー
三 日 目	朝	鶏のてりやき	鶏肉、醤油(アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖)、みりん(液状ぶどう糖、加塩清酒、加塩みりん)、てりやきのたれ(糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、しょうゆ、食塩、醸造酢、チキンエキス、増粘剤、カラメル色素)	小麦 鶏肉 大豆
		野菜炒め	豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)	豚肉
		ブロッコリーのマヨ和え	ブロッコリー、卵不使用マヨネーズ(食用食物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料)	大豆
		ご飯	米	
		みそ汁 豆腐とわかめ	豆腐(丸大豆、にがり)、わかめ、合わせみそ(大豆、米、食塩)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)	大豆
		デザート プリン	糖類、豆乳加工食品、豆乳	大豆
	昼	豚肉の生姜炒め	豚肉、たまねぎ、生姜焼きのたれ(醤油、砂糖、アミノ酸液、発酵調味料、生姜、食塩、レッドペッパー)、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	小麦 豚肉 大豆
		コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト、豚脂、パン粉、小麦粉、植物油、コーンフラワー、デキストリン、なたね油、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	小麦 大豆 豚肉
		ミックス野菜	キャベツ、人参	
		マカロニサラダ	マカロニ(強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ)、ミックスベジタブル(グリーンピース、人参、コーン)、卵不使用マヨネーズ(食用食物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料)、食塩、こしょう	小麦 大豆
		ご飯	米	
		みそ汁 大根と油揚げ	大根、油揚げ、合わせみそ(大豆、米、食塩)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)	大豆
		デザート オレンジゼリー	オレンジ果汁、砂糖、水、ゲル化剤	オレンジ

卓上調味料 その他	醤油	醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩、みりん、醸造酢)、大豆、アルコール、調味料	小麦 大豆
	中濃ソース	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料、コーンスターチ、発酵調味料、増粘多糖類、甘味料	大豆 りんご
	醤油ドレッシング	しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、醸造酢、砂糖、乾燥たまねぎ、食塩、香味食用油	小麦 大豆
	ふりかけ ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、食塩、砂糖	
	お茶(麦茶)	麦茶(焙煎大麦、焙煎裸麦)	

コンタミネーションリスクについて

厨房内では同じ調理器具を使用し、アレルギー原因食物を調理しています

お料理の提供時に同じ食器を使用しています

仕入れ等の都合により食材が変更となる場合があります