

17	木	🍷	🍷	○	○	しのだじる	油揚げ、ぶた肉、にんじん、たまねぎ、ながねぎ、こんぶ、かつお節、しょうゆ、みりん、塩	631	811
						ポテトコロッケ	ポテトコロッケ(じゃがいも、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、食塩、ワイン、食用大豆油、こしょう、パン粉、バターミックス(小麦粉、ライ麦粉、コーンフラワー、増粘剤)、イーストフード、ビタミンC)、米油、小:中濃ソース		
★	金	🍷	🍷	○	○	小:もやしとこまつなのいためもの	ロースハム、もやし、こまつな、にんじん、とうもろこし、米油、しょうゆ、三温糖、塩、でん粉	23.2	28.1
						中:もやしとこまつなのあえもの	ロースハム、もやし、こまつな、にんじん、とうもろこし、米油、しょうゆ、上白糖、塩、りんご酢		
						中:ちゅうのうソース	トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、でん粉、酵母エキス、香辛料		
						なすとトマトのカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、じゃがいも、なす、トマト、たまごたけ、ねしょうが、にんにく、米油、カレーパウダー、中濃ソース、トマトケチャップ、塩、ガラムマサラ		
★	月	🍷	🍷	○	○	やきウィンナー	レバー入りウィンナー(豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料)	24.1	28.5
						すいか	すいか		
★	21	月	🍷	○	○	やさしいごまふうみじる	ぶた肉、にんじん、ごぼう、だいこん、じゃがいも、しめじ、ながねぎ、米油、かつお節、みそ、すりごま、しょうゆ	660	755
						あじのしおこうじやき	マジ、塩麹、砂糖、みりん		
★	22	火	🍷	○	○	とりにくとのトマトソースがけ	芽ひじき、とり肉、こんにやく、油揚げ、にんじん、さやいんげん、米油、しょうゆ、酒、三温糖、塩、みりん、かつお節	659	32.5
						えだまめポタージュ	えだまめ、たまねぎ、じゃがいも、たまごたけ、米油、バター、小麦粉、生クリーム、牛乳、粉チーズ、チキンブイヨン、こしょう、塩		
						はちみつパン	ロースハム、にんじん、キャベツ、もやし、とうもろこし、米油、こしょう、塩		
						わかめスープ	とり肉、とうふ、ながねぎ、にんじん、しめじ、わかめ、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩		
★	23	水	🍷	○	250	しろみぎかなのチリソースがけ	ホキ、でん粉、米油、ながねぎ、にんにく、ねしょうが、トウバンジャン、トマトケチャップ、酒、しょうゆ、三温糖、塩	649	777
						チャプチェ	ぶた肉、しょうゆ、酒、ごま油、にんにく、にんじん、たまねぎ、しいたけ、ばらさめ、にら、ごま、三温糖、コチュジャン、塩		
★	24	木	🍷	○	○	スパゲッティナポリタン	スパゲッティ、フランクフルト、たまねぎ、ピーマン、にんじん、マッシュルーム、パセリ、にんにく、オリーブ油、トマトケチャップ、トマト、こしょう、塩、中濃ソース、白ワイン	617	763
						いかのハーブやき	いか、にんにく、こしょう、塩、バジル、オレガノ、オリーブ油、白ワイン		
						れいとうみかん	みかん		
★	25	金	🍷	○	250	とうがんのみそしる	油揚げ、たまねぎ、とうがん、しめじ、わかめ、みそ、かつお節、しょうゆ	621	754
						ますのしおやき	ます、塩、しょうゆ		
						ごもくきんぴら	ぶた肉、さつま揚げ、ごぼう、にんじん、こんにやく、さやいんげん、ごま、ごま油、しょうゆ、三温糖、みりん、塩、中:一味唐辛子		
★	28	月	🍷	○	○	くきわかめのすましじる	とうふ、にんじん、茎わかめ、こまつな、しいたけ、かつお節、しょうゆ、塩、でん粉	695	808
						ぶたにくのみそがらめ	ぶた肉、塩、こしょう、酒、でん粉、米油、みそ、しょうゆ、三温糖、みりん		
★	29	火	🍷	○	○	とりほしだいこんのベーコンに	ベーコン、にんじん、ゆで干し大根、米油、かつお節、しょうゆ、三温糖、酒、えだまめ、ごま、塩	616	30.0
						とりにくどやさいのスープ	とり肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、パセリ、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩		
						オムレツのデミグラスソースがけ	ブレンオムレツ(鶏卵、砂糖、醸造酢、食塩、大豆油、加工でん粉)、デミグラスソース、トマトケチャップ、たまねぎ、マッシュルーム、にんにく、米油、赤ワイン、塩		
						ツナとキャベツのマヨネーズいため	ツナ、赤ピーマン、キャベツ、とうもろこし、米油、マヨネーズ(卵不使用)、塩、こしょう、しょうゆ		
★	30	水	🍷	○	250	くらパン	小麦粉、加工黒糖、ビート糖、無糖マーガリン、イースト、タピオカ澱粉、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC	636	761
						ココアあげパン	朝陽第二小学校、朝陽第一中学校 ツイストパン(小麦粉、砂糖、イースト、イーストフード、食塩、ショートニング)、上白糖、ココア、米油		
						ワンタンスープ	とり肉、ワンタン、チンゲンサイ、キャベツ、にんじん、チキンブイヨン、ごま、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩		
★	30	水	🍷	○	250	マーボー豆腐	とうふ、ぶた肉、にんにく、ねしょうが、たけのこ、ながねぎ、にら、しいたけ、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉、米油	636	761
						れいとうパイン	パインアップル		

22回	<p>○:牛乳が付きます。250:250mlの牛乳が付きます。 都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や、海胆類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。</p>	小:小学校 中:中学校の献立です。	650	830
	番華栄園		21~32	26~41

献立の材料(食材料)に添付されている食品の内容は、以下をご覧下さい。

ベーコン	豚肉、塩、砂糖、香辛料
ロースハム	豚肉、塩、砂糖、香辛料抽出物
フランクフルト	豚肉、塩、砂糖、香辛料
とり肉だんご	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、粉末状植物性たん白、砂糖、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、食塩、しょうがペースト、なたね油、加工でん粉、セルロース、ヒロリン酸塩二鉄
ワンタン	小麦粉、食塩
つみれ	いわし、発酵調味料、でん粉、砂糖、食塩、しょうが、トレハロース
さつま揚げ	魚肉すり身(すけそうたら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、香りと香だれ油)、黒糖でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
赤かまぼこ	すりみ(たら)、魚介エキス(昆布、かつお節)、でん粉(米)、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、タピオカでん粉
かまぼこ	魚肉(スケソウダラ)、加工でん粉、黒糖でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
生ちくわ	すり身(たら)、黒糖でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
コチュジャン	米みそ、水あめ、発酵エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス/パウダー
米粉マカロニ	米粉
トウバンジャン	塩唐辛子、そば豆、食塩、米こうじ、乾燥唐辛子、酒糟、ビタミンC
オイスターソース	水あめ、かき、しょうゆ、食塩、砂糖液糖、アルコール、加工でん粉
テンメンジャン	みそ、砂糖、しょうゆ、植物油
粗入マスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオニオン、香辛料、ポークエキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキス/パウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物
白菜キムチ	白菜、かつお節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく
赤しそふりかけ	塩漬赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料
味つけかつお節	味つけかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお節粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
デミグラスソース	小麦粉、動物性油脂(ラード、チキンオイル)、トマトペースト、砂糖、ソテたまねぎ、しょうゆ、チキンエキス、ポークエキス、食塩、にんじんエキス、ワイン調味料、酵母エキス、おろしにんにく、香辛料、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)
カレーパウダー	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、黒糖でん粉、ココアパウダー、パンパンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

＜給食費について＞

①納期 6月分の納期限は8月2日(月)です。口座振替の方は、7月30日(金)までに入金してください。

②返付

※月の途中で転出した場合は給食費が返付(又は減額)になることがあります。

※食費アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を喫食できないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を返付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を返付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に返付いたします。

※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。

