

★	17	金			むぎごはん	○	250	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、たもぎたけ、ねじょうが、にんにく、米油、カレールウ、中温ソース、トマトケチャップ、塩、ガラムマサラ	737	871
								やきウインナー	ウインナー（豚肉、食塩、砂糖、香辛料）		
								すいか	すいか		
★	20	月			おかかふりかけ	○	250	やさいのごまふうみじる	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	24.4	30.0
								あじのしおこうじやき	マアジ、塩麹、砂糖、みりん		
								とりにくとひじきのいりに	芽ひじき、とり肉、こんにゃく、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		
★	21	火			こどもパン	○	○	おかかふりかけ	ぶどう糖、砂糖、塩、經節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶、經削り節、椎茸エキス、海苔、貝カラシウム、セルロース、ビタミンE	27.2	34.8
								ペイサンヌスープ	フランクフルト、たまねぎ、だいこん、にんにく、バセリ、オリーブ油、チキンブイヨン、こしょう、しょうゆ、塩		
								しろみざかなのバジルフライ	白身魚のバジルフライ（ホキ、バジルペースト、ワンタンの皮、小麦たん白、食塩、香辛料、酵母エキス、パン粉、バッター粉、増粘剤、酒精、ソルビトール、酸味料、加工でん粉）、米油		
★	22	水			ごはん	○	○	にんじんとツナのツテ	ツナ、にんじん、とうもろこし、エリンギ、にんにく、オリーブ油、しょうゆ、こしょう、塩	27.0	33.2
								こどもパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
								サンラータン	卵、とり肉、しいたけ、きくらげ、長ねぎ、とりがら、こしょう、酒、塩、しょうゆ、酢、でん粉、中:ラー油		
★	23	木			デニッシュベストリー	○	○	ユーリンチー	とり肉、酒、塩、こしょう、でん粉、米油、長ねぎ、ねじょうが、しょうゆ、酢、三温糖、みりん	744	866
								チンジャオロース	ぶた肉、しょうゆ、酒、ねじょうが、たけのこ、ピーマン、にんじん、米油、三温糖、トウバンジャン、オイスターソース、でん粉		
								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、バセリ、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、中温ソース、白ワイン		
★	24	金			ごはん	○	250	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	617	753
								れいとうみかん	みかん		
								デニッシュベストリー	小麦粉、ホエイパウダー、砂糖、食塩、ショートニング、折込油脂、イースト、ビタミンC、米麹		
★	27	月			ごはん	○	250	くきわかめのすまじる	あらはんぺん、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	24.4	30.6
								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		
								あつあけとやさいのおかかいため	厚揚げ、にんじん、キャベツ、もやし、かつお節、米油、オイスターソース、塩、こしょう、しょうゆ、でん粉		
★	28	火			はちみつパン	○	○	とうがんのみそしる	油揚げ、豆腐、たまねぎ、とうがん、しめじ、わかめ、みそ、かつお節、しょうゆ	641	780
								ますのしおやき	ます、塩、しょうゆ		
								こんぶのいために	ぶた肉、昆布、さつま揚げ、にんじん、こんにゃく、ごま油、三温糖、しょうゆ、塩、いりごま		
★	29	水			ごはん	○	250	ミネストローネ	米粉マカロニ、ベーコン、たまねぎ、じゃがいも、セロリー、にんにく、バセリ、オリーブ油、チキンブイヨン、トマト、トマトケチャップ、三温糖、こしょう、塩	684	873
								とりにくのオリーブやき	とり肉、オレガノ、塩、白ワイン、オリーブ油、にんにく		
								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	木			ちゅううかめん	○	○	はちみつパン	はちみつ、ショートニング、イースト、砂糖、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC	26.8	34.0
								ワニタンスープ	とり肉、ワンタン、チングンサイ、キャベツ、にんじん、チキンブイヨン、いりごま、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩		
								しろみざ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、ねじょうが、トウバンジャン、トマトケチャップ、酒、しょうゆ、三温糖、塩		
22回								れいとうばいん	バイナップル	24.2	29.5
								わふうみそラーメン	とり肉、なると、にんじん、キャベツ、もやし、チングンサイ、長ねぎ、とうもろこし、にんにく、ねじょうが、たまねぎ、かつお節、みそ、酒、塩、こしょう、米油		
								はるまき	春巻き（キャベツ、にんじん、たまねぎ、豚肉、しょうゆ、ラー油、でん粉、はるさめ、香味油、しいたけエキスパウダー、ポークエキス、砂糖、酵母エキス、しうがベースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、油脂加工品、粉末水あめ、ショートニング、植物油、大豆粉、コーンフラワー、食塩、加工でん粉、ビロリリン酸鉄）、米油		
22回								フルーツあんにん	りんご、もも、砂糖、ぶどう糖果液糖、クエン酸、ビタミンC、杏仁豆腐（還元でん粉糖化物、牛乳、砂糖、寒天、増粘多糖類、クエン酸、クエン酸ナトリウム、アンニアフレーバー、ビタミンC、スクロース）	696	900
								ちゅううかめん	小麦粉、塩、かんすい		

○：牛乳が付きます。250・250mlの牛乳が付きます。

小学校 中：中学校 の献立です。

天候不順の影響等、都合により献立及び食材別の変更をすることがありますのでご了承ください。	基準米費価格	650	830
丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合があります。		21~	26~
魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。		32	41
小魚（ちりめんじゃこ・沖あめなど）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。			
献立の材料（食材料）に記載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		
ボンレスハム	豚肉、だん白加水分解物、水あめ、塩、退元水餡、海藻ミネラル		
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、またね油、加工でん粉、セルロース、黄酸脂ガルシニア、ヒドロリソ酸第二鉄		
ワンタン	小麦粉、食塩		
つみれ	いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、塩、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）		
さつま揚げ	すり身（たら、イヨトリ）、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖		
糸かしまぼこ	魚肉入りみりん、米粉、タピオカでん粉、塩、砂糖		
かしまぼこ	魚肉（いとよりダイ、たら）、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス		
生ちくわ	すり身（たら）、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス		
あらはんぺん	さめりりみ、魚肉入りみりん、馬鈴薯でん粉、みりん、砂糖、塩、やまいも、地鶏多糖類		
なると	魚肉（スケソウラ、イトヨリ）、でん粉、砂糖、塩、酵母調味液、トマト色素		
米粉マカロニ	米粉		
トウバンジャン	唐辛子辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒類、ビタミンC		
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しうがい、砂糖液糖、加工でん粉、酒類、アルコール		
粒入りマスターード	醸造酢、からし、種子油類、食塩、ぶどう糖調味液、ソテーオーブン、毎度調、ポークエキスパウダー、にんにく、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（有機酸等）、香辛料抽出物		
食用地衣類	食用ごめ油、食用ごま油		
枝豆ペースト	えだ豆、食塩		
白菜キムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、人参、長ねぎ、生薑、塩、砂糖、昆布、酵母エキス		
デミグラスソース	ブランカルウ、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、塩、香辛料		
カレールウ	米粉、バーム油、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、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンキンパウダー、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1日（月）です。口座振替の方は、7月29日（金）までに入金してください。

②遅付

※月の途中で転出した場合は給食費が追付（又は減額）になることがあります。

※食物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、就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、学校に給食不選の連絡をお願いします。給食費が割引になります。

※病気や事故その他の理由の連絡が見込まれる場合は、学校に給食を止めることを希望する連絡をお願いします。

給食停止期間は5日以上となった場合、その日数により、給食費を追付（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追付（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。

※アレルギー性疾患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。

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

