

7大 アレルギー 除去製品	日	曜	器具	はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	こんだて名		お か ず	こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価	
						牛乳				小学校	中学校
						小学校	中学校			エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
★	14	水			ごはん	○	○	とんじり	ぶた肉、とうふ、ごぼう、だいこん、にんじん、じゃがいも、こんにやく、ながねぎ、かつお節、こめ油、みそ、塩、しょうゆ、みりん	645	751
						とりにくのねぎしおだれ	とり肉、酒、塩、三温糖、ながねぎ、こしょう、ごま油、レモン果汁、塩				
						ほそぎりんごぶのいために	こんぶ、さつま揚げ、にんじん、さいいんげん、ごま油、三温糖、しょうゆ、塩	25.9	31.0		
	15	木			ちゅうかめん	○	○	サンマーメン	ぶた肉、にんじん、たまねぎ、もやし、キャベツ、こまつな、きくらげ、なると、とんこつ、さば節、にんにく、ねしょうが、ながねぎ、ごま油、酒、しょうゆ、酢、こしょう、塩、でん粉	637	824
						はるまき	春巻き(豚肉、小麦粉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、油脂加工品、粉末水あめ、ラード、でん粉、はるまき、ショートニング、植物油、香味油、しいたけエキスパウダー、大豆粉、ボーケキス、砂糖、コーンフラワー、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、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、加工でん粉、ピロリン酸ナトリウム)				
						フルーツかんてん	りんご、あまなつみかん、黄桃、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC、寒天(ぶどう糖果糖液糖、水あめ、粉末寒天、ジェランガム、みつ豆エッセンス、クエン酸、クエン酸ナトリウム)				
						ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい	20.9	25.9		
★	16	金			ごはん	○	250	ジャージャンどうふ	ぶた肉、厚揚げ、にんじん、ながねぎ、にんにく、ねしょうが、たけのこ、しいたけ、きくらげ、チンゲンサイ、こめ油、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、でん粉	697	820
						いかのオイスターやき	いか、マヨネーズ(卵不使用)、酒、オイスターソース、しょうゆ				
						なし	なし、塩	32.5	39.0		
	20	火			はちみつパン	○	○	こまつなとたまごのスープ	短冊切りたまご、にんじん、だいこん、こまつな、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	615	762
						チリコンカン	白いんげんまめ、ぶた肉、赤ワイン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、にんにく、パセリ、こめ油、トマト、トマトケチャップ、ウスターソース、塩、チリパウダー、三温糖、でん粉				
						ポテトフライ	じゃがいも、バーン油、こめ油、塩				
						はちみつパン	小麦粉、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	22.7	27.0		
	21	水			ごはん	○	250	くきわかめのすましじる	とうふ、だいこん、にんじん、茎わかめ、えのきたけ、かつお節、しょうゆ、塩、でん粉	625	751
						あじのおこうじやき	あじ、塩こうじ、みりん、砂糖				
						にくじゃが	ぶた肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、高野豆腐、こんにやく、こめ油、かつお節、三温糖、しょうゆ、塩、みりん	26.1	33.3		
	22	木			こめこいりパン	○	○	きのこのわふうスパゲッティ	スパゲッティ、ぶた肉、にんにく、たまねぎ、しめじ、エリンギ、しいたけ、えのきたけ、こまつな、バター、チキンブイヨン、白ワイン、しょうゆ、こしょう、塩	659	803
						とりにくのカレーやき	とり肉、ねしょうが、にんにく、カレー粉、しょうゆ、赤ワイン、塩				
						ミニトマト	ミニトマト				
						こめこいりパン	米粉、小麦粉、マーガリン、砂糖、小麦たんぱく、イースト、脱脂粉乳、食塩、ビタミンC、白ざら糖	31.9	39.4		
★	26	月			ごはん	○	250	そうへいじる	ぶた肉、にんじん、ごぼう、だいこん、さといも、たけのこ、しいたけ、はくさい、ながねぎ、にんにく、とりガラ、みそ、こめ油、塩、しょうゆ	630	759
						ますのおやき	ます、塩、しょうゆ				
						くきわかめといかのいためのもの	いか、茎わかめ、こんにやく、ねしょうが、ごま油、三温糖、しょうゆ、酒、塩	30.4	39.1		
	27	火			クロワッサン	○	○	にんじんのポタージュ	たまねぎ、にんじん、にんじんピューレ、ロースハム、じゃがいも、たまごたけ、パセリ、とうもろこし、バター、こめ油、小麦粉、粉チーズ、牛乳、チキンブイヨン、こしょう、塩	618	755
						オムレツのトマトソースがけ	オムレツ(鶏卵、でん粉、穀物粉、砂糖、食塩、なたね油)、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉				
						小：ツナとキャベツのソテー	ツナ、キャベツ、もやし、とうもろこし、こめ油、こしょう、塩				
						中：ツナとキャベツのサラダ	ツナ、キャベツ、もやし、とうもろこし、きゅうり、こめ油、こしょう、塩、りんご酢、しょうゆ、砂糖	24.9	29.1		
	28	水			ごはん	○	250	ガンボライス	ウィンナー、とり肉、赤ワイン、たまねぎ、ピーマン、オクラ、にんにく、オリーブ油、チキンブイヨン、ローリエ、トマト、トマトケチャップ、三温糖、オレガノ、チリパウダー、塩、こしょう、しょうゆ	689	839
						コーンコロケ	コーンコロケ(とうもろこし、小麦粉、ショートニング、パン粉、フライミックス粉、植物油(大豆)、植物性たん白、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、乳化剤、香料)、こめ油				
						なし	なし、塩	23.8	29.1		
	29	木			じごなうどん	○	○	カレーなんばん	ぶた肉、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、ほうれんそう、しいたけ、かつお節、こんぶ、カレー粉、カレールー、こめ油、しょうゆ、でん粉、塩	633	853
						カラフトししゃものこめコフライ	ししゃも米粉フライ(カラフトシしゃも(魚卵を含む)、米粉、小麦粉、米粉、バター粉(食塩、こしょう、でん粉、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉、増粘剤)、こめ油、小：中濃ソース				
						れいとうみかん	みかん				
						中：ちゅうのソース	トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、香辛料	21.8	28.3		
	30	金			ごはん	○	○	じごなうどん	小麦粉、食塩		
						キャベツのちゅうかスープ	とり肉、たまねぎ、キャベツ、チンゲンサイ、とうもろこし、こめ油、とりガラ、しょうゆ、こしょう、塩	637	736		
						マーボーどうふ	とうふ、ぶた肉、にんにく、ねしょうが、たけのこ、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、こめ油				
					ごはん			さといもパオズ	さといもパズ(さといも、ぶた肉、とり肉、たけのこ、ながねぎ、キャベツ、大豆たん白、でん粉、パン粉、しょうゆ、ほたて粉、かつお節、こんぶ粉、ガーリック粉、ジンジャー粉、ペッパー粉、しょうが、酵母エキス、食塩、こしょう、小麦粉、こんにやく粉、大豆粉末、砂糖、小麦でん粉、粉末小麦たん白)、しょうゆ	27.6	32.7
								なし	なし、塩		
22回	〇：牛乳が付きます。 250：250mlの牛乳です。 小：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)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。									650	830
基準栄養価										21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚肉、塩、砂糖、香辛料抽出物
ベーコン	豚肉、塩、砂糖、香辛料
焼きふた	豚肉、醤油、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、生姜
ウィンナー	豚肉、塩、砂糖、香辛料
さつま揚げ	すり身(たら、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
生くわ	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
ちらしかまぼこ(月見)	魚肉(スケウダラ)、うらごし南瓜、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩
白と	魚肉(スケウダラ、イトヨリ)、でん粉、食塩、砂糖、発酵調味液、トマト色素
白菜キムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、しょうが、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
短冊切りたまご	鶏卵、かつおだし汁、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、メタリン酸ナトリウム、植物油(ひまわり)
米粉マカロニ	米粉
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
コチュジャン	みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、ビタミンC
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、発酵調味料、香辛料、酒精、カラメル色素
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう糖発酵調味料、ソテーオニオン、香辛料、ボーケキスパウダー、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
カレールー	米粉、バーン油、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、パンパンキパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米粉

《給食費について》

①納期 9月分の納期限は9月30日(金)です。口座振替の方は、9月29日(木)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(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、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食べ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中止になります。

※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、給食費を還付(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。食材の廃止を停止することにより給食費を還付(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還付いたします。

※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。

