
















※「詳細献立表には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務（特定原材料）8品目		その他
卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、そば、かに、くるみ		あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン 大豆 ごま アーモンド カシューナッツ オレンジ キウイフルーツ バナナ もも りんご まつたけ やまいも
※詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室（給食センターまでお問い合わせください。 ※給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。 ※きびなご・カエリ・しらす・チリメン・ししゃも・小いわし・小あじ・もずく・アーサには甲殻類などを捕食又は混入している場合があります。		※かまぼこやちくわなどの水産練り製品は卵不使用の製品を使用しております。 ※オイスターソースにはカキエキ스가含まれております。 ※エッグケアマヨネーズには卵は使用されております。 ※揚げ油は数回にわたり使用しております。

食品材料名		
7 水		七草がゆ
		米 麦 人参 大根 よもぎ だいこん葉 小松菜 山東菜 かぶ葉 鶏肉 かつお節 だし昆布 薄口醤油(大豆・小麦) 塩
		県産厚焼たまご
		県産厚焼きたまご(卵・小麦・大豆)
8 木		ほうれん草のごま和え
		ほうれん草 白菜 もやし 人参 すりごま いりごま 白ねりごま 醤油(大豆・小麦) 三温糖
		国産だいだいのパバロア
		国産だいだいのパバロア(大豆)
9 金		麦ごはん
		米 麦
		回鍋肉
		豚ばら肉 豚肉 キャベツ ビーマン もやし 人参 玉ねぎ にんにく 生姜 油 塩 三温糖 みりん 料理酒 醤油(大豆・小麦) 豆板醤(大豆) 甜麺醤(小麦・大豆) ごま油(ごま・大豆) でん粉
		焼き餃子
13 火		ぎょうざ(小麦・豚肉・大豆)
		中華つくねと春雨のスープ
		中華風つくね(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) はるさめ 小松菜 大根 人参 生姜 椎茸 薄口醤油(大豆・小麦) 料理酒 塩 かつお節
		ジョア
		ジョアブレーン(乳)
14 水		麦ごはん
		米 麦
		お雑煮
		煮込み餅赤 煮込み餅白 白かまぼこ 鶏肉 人参 大根 椎茸 ほうれん草 薄口醤油(大豆・小麦) 醤油(大豆・小麦) 塩 かつお節
		まぐろのごまみそ焼き
15 木		まぐろ 甘口白みそ(大豆) 赤みそ(大豆・麦) すりごま いりごま 三温糖 みりん 料理酒 醤油(大豆・小麦)
		クーブイリチー
		昆布 切干しだいこん 豚肉 こんにゃく 白かまぼこ 人参 かつお節 みりん 三温糖 塩 醤油(大豆・小麦) 油
		果物
		温州みかん(予定)
16 金		黒糖揚げパン
		コッペパン(小麦・乳・大豆) 揚げ油 三温糖 黒糖 きな粉(大豆) 脱脂粉乳(乳)
		アーモンドサラダ
		ブロッコリー 大根 小松菜 人参 ハム(大豆・豚肉) 細切りアーモンド 粉末アーモンド 薄口醤油(大豆・小麦) 三温糖 りんご酢(りんご) オリーブ油 塩
		ABCコンソメスープ
19 月		鶏肉 マカロニ(小麦) ジャが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 白いんげん 醤油(大豆・小麦) 塩 コショウ チキンがらスープ(鶏肉) 豚骨 ローリエ
20 火		
21 水		
22 木		
23 金		
26 月		
27 火		
28 水		
29 木		
30 金	