

**4/12(月)~4/16(金)までは補食給食期間となっています**

日曜日	曜日	こ ん だ て	主な材料と体内での働き			調味料
			(あか) 血や肉や骨を作る	(きいろ) 働く力や体温となる	(みどり) 体の調子をととのえる	
12	月	寒ごはん やさしいカレー 	鶏肉、鶏ガラ	米、麦 じゃが芋、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	玉ねぎ、人参、ピーマン、かぼちゃ トマト缶	おろしニンニク、リンゴピューレ(リンゴ)、シママース デミグラス(小麦・鶏肉)、ウスター(大豆・リンゴ) カレールウ(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉)、ケチャップ
13	火	ごはん 沖縄風みそ汁 	豆腐(大豆)、みそ(大豆)、削り節 ポークランチョンミート(豚肉・鶏肉) 昆布、豚肉、チキアギ、削り節	米 じゃが芋	大根、人参、玉ねぎ、山東菜	シママース
14	水	クーピーリチー コッペパン 肉団子のスープ 	鶏と豚のミートボール(小麦、鶏肉、豚肉) 鶏ガラ	三温糖、大豆油 コッペパン(小麦、乳、大豆) じゃが芋	切干大根、こんにゃく 大根、玉ねぎ、人参、小松菜	酒、醤油(小麦・大豆)、みりん、シママース 薄口醤油(小麦・大豆)、シママース、コショウ ローレル、鶏ガラスープ(鶏肉)
15	木	<b>お弁当の日</b>				
16	金	ごはん あさり根菜汁 さば照り焼き 	アサリ*かきが共生、削り節 さば	米 ごま油 三温糖、水あめ	大根、ごぼう、人参、こんにゃく、長ねぎ	酒、シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) 醤油(小麦、大豆)、みりん、おろし生姜、酒
19	月	寒ごはん 五目スープ もずく丼 	鶏肉、鶏ガラ 豚肉、豚レバー、削り節 もずく*養殖場にヨコエビ生息 元氣ヨーグルト(乳、ゼラチン)	米、麦 ごま油、でん粉 三温糖、でん粉、大豆油	大根、もやし、竹の子、人参 小松菜、えのきだけ、きくらげ 人参、玉ねぎ、ピーマン、枝豆(大豆)	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シママース 鶏ガラスープ(鶏肉)、コショウ おろし生姜、おろしニンニク、醤油(小麦、大豆)、みりん、酒
20	火	沖縄そば(麺) 沖縄そば(汁) 	豚肉、かまぼこ、削り節、豚ガラ	沖縄そば(小麦)*工場では、そば、卵を含む製品を生産	生姜、ねぎ	豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ)、醤油(小麦、大豆) 酒、シママース、みりん 特濃酢(小麦)、シママース シママース
21	水	酢みそ和え かぼちゃの天ぷら 	セージカ、ツナ、みそ(大豆) 卵	三温糖 小麦粉、大豆油	大根、キャベツ、胡瓜、人参 かぼちゃ	酒、シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)
22	木	<b>お弁当の日</b>				
23	金	ごはん 大根と鶏肉のうま煮 	鶏肉、厚揚げ(大豆)、削り節	米 三温糖、大豆油	大根、人参、玉葱、こんにゃく れんこん、枝豆(大豆)	おろし生姜、酒、醤油(小麦、大豆)、みりん、シママース 鶏ガラスープ(鶏肉) 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、シママース
26	月	ごほうサラダ お魚ふりかけ 	ツナ お魚ふりかけ(さば、ごま、小麦、大豆)*本品で使用しているさば、いわしはえび、かにを食べており、海苔はえび、かにの生息域で採取しています	米 でん粉	冬瓜、玉ねぎ、えのきだけ、しめじ、生姜	酒、シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)
27	火	ごはん 豚汁 	豚肉、油揚げ(大豆)、みそ(大豆) 削り節	米 じゃが芋	大根、人参、ごぼう、椎茸、コシヤカ、ねぎ	酒、シママース、醤油(小麦、大豆)、みりん、シママース
28	水	じゃこ和え ちくわのマヨネーズ焼 	アサリ*カニ、かきが混ざる漁法 竹輪、脱脂粉乳(乳)、チーズ(乳) 削り節	ごま、三温糖 マヨネーズ(卵、大豆、リンゴ) 生クリーム(乳)	胡瓜、キャベツ、小松菜、人参	特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース ハセリ缶
29	木	ごはん ニラ玉スープ 	アサリ*かきが共生、卵、鶏ガラ	米 でん粉	大根、えのきだけ、にら	鶏ガラスープ(鶏肉)、和生姜、薄口醤油(小麦、大豆) シママース、酒、コショウ おろし生姜、おろしニンニク、醤油(小麦、大豆)シママース オスターソース(カキ)
30	金	厚揚げの中華炒め 春巻き 	厚揚げ(大豆)、豚肉 春巻き(小麦、大豆、豚肉)	ごま油、大豆油、でん粉 大豆油	人参、玉ねぎ、キャベツ、竹の子 にんにくの芽、きくらげ	酒、おろし生姜、醤油(小麦、大豆)、シママース
30	金	ごはん けんちん汁 	鶏肉、豆腐(大豆)、昆布、削り節	米、麦 じゃが芋、ごま油	大根、人参、こんにゃく、長ねぎ、椎茸	醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
30	金	ひじきのきんぴら炒め きびなごのから揚げ 	豚肉、ひじき、削り節、チキアギ きびなご	大豆油、三温糖、ごま、ごま油 小麦粉、でん粉、大豆油	ごぼう、にんじん、にら	酒、おろし生姜、醤油(小麦、大豆)、シママース シママース

1、「予定献立表(アレルギー)」には、食品衛生法にさだめられている27品目を表示しています。

特定原材料(表示義務)7品目	特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)20品目
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば 大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

2、加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルギーのみを表示しているものもあります。

3、アーサやもずく、チリメンはエビ、カニ、貝が生息しているところでとれたものを使用しているため、「エビ、カニ、貝」が混入することがあります。

4、天候や食材料の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。(※特に葉野菜やくだものは天候や価格によって変動することが多くなっていますのでご理解ください)

◆マッシュルーム…小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、ゼラチンを含む他商品と同工場で製造しています。 ●デミグラスソース…本品の製造工場では、特定原材料7品目のうちえび、かに・卵・乳成分・落花生を含む製品を生産しています。

◇練り製品類(カマボコ、チキアギ、ちくわ、ボール、天など)…工場では卵、小麦、乳、イカ、やまいもを含む製品を生産しています。原材料の魚はえび、かにを食べています。