

2021年9月献立 ※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回調理に使用しています。

★ お知らせ ★ 天候等の都合により、献立・食材を変更することがあります。その際は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

曜日	牛乳	献立名	使用食材一覧表			
			赤 おもに血・骨・肉になる (たんぱく質・無機質)	緑 おもに体の調子を整える (ビタミン・無機質)	黄 おもに力や熱になる (炭水化物・脂質)	調味料
21(火) ~ 24(金)	○	具たくさんの炊き込みごはん	豚肉 油揚げ【大豆】 大豆 昆布	椎茸 人参 ごぼう 切干大根 ねぎ	米 麦 こめ油	シママース 醤油 みりん 料理酒 豚だし骨
		お月見ゼリー	お月見ゼリー【りんご】			
27(月)	○	オムライス	鶏肉 オムライスシート【たまご】	玉葱 人参 マッシュルーム グリーンピース	こめ 麦 こめ油	シママース こしょう ケチャップ オイスターソース 白ワイン 鶏だし骨
	○	アスパラソテー	ウインナー【小麦・乳・大豆・豚肉・牛肉】	キャベツ アスパラ コーン	オリーブ油	シママース こしょう 薄口醤油
		ミルクもち	牛乳【乳】	みかん缶 ココナッツミルク	だんご【大豆】 グラニュー糖 かたくり粉	シママース
28(火)	○	麦ごはん			米 麦	
	○	わかめスープ	わかめ 豆腐	白菜 たけのこ	ごま	シママース こしょう 醤油 鶏だし骨
		豚肉の生姜焼き	豚肉	生姜	三温糖 かたくり粉 こめ油	シママース こしょう 薄口醤油
		人参シリシリー	たまご 鶏肉	人参 玉葱 には	こめ油	シママース 薄口醤油
29(水)	○	あみパン			あみパン【小麦・乳・大豆】	
	○	ポークビーンズ	豚肉 大豆 ひよこ豆 レッドキドニー	人参 玉葱 トマト にんにく	じゃが芋 三温糖 こめ油	シママース こしょう 赤ワイン 刻みオレガノ 豚だし骨
		魚のバジル焼き	ホキ	にんにく ぱせり	オリーブ油	バジル粉 オレガノ
		ブロッコリーソテー	ベーコン【豚肉 大豆 たまご 乳】	ブロッコリー コーン	こめ油	シママース こしょう 醤油
30(木)	○	中華焼きそば	豚肉 イカ	たけのこ 人参 キャベツ もやし 木くらげ 生姜	中華麺【小麦 大豆】ごま油 こめ油	焼きそばのたれ【大豆・豚肉・小麦・りんご】 シママース こしょう ウスター
	○	バンバンジーサラダ	鶏ささみ わかめ	胡瓜 もやし 人参	ごま	バンバンジードレ【小麦 ごま 豚肉 鶏肉 大豆】
		タピオカナントゥ	きな粉		タピオカ粉 紅芋 グラニュー糖	シママース シークワサー果汁

※調味料・調理加工品に関しましては、アレルギー28品目(乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば

・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の表示をしています。

※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回調理に使用しています。

①醤油、薄口醤油は、小麦・大豆を含みます。②酢・特濃酢は、小麦を含みます。③ウスターソースは、大豆・りんごを含みます。

④豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・揚げ油は、大豆を含みます。

⑤デミグラスソースは、小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含みます。⑥カレー粉は、小麦・大豆・牛肉・鶏肉・りんごを含みます。カレー粉(香辛料のみ28品目なし)

⑦マーガリンは、乳・大豆・豚肉を含みます。⑧枝豆、もやしは大豆が原料となります。⑨ツナは大豆を含みます。⑩オイスターソースにはカキエキスを使用しています。