

R 7 10 月 給 食 献 立 表

	1 日 (水)	2 日 (木)	3 日 (金)	6 日 (月)	7 日 (火)	8 日 (水)
献立名	チャプチェ風炒め わかめスープ ハッピーターン	かぼちゃのみそ汁 ひじきと里芋の煮物 バナナ	【パン食】 カレーコロケドッグ ミニ山シュガー (山形パンシュガーのせ) 牛乳	ポトフ チキンナゲット ぱりんこ (のりしお)	【パン食】 ウィンナーコルネ ミニストロベリーツイスト (いちごジャムを練りこんだもの) 牛乳	麻婆豆腐丼 中華スープ 動物園ゼリー
備考	はし 携 行	はし 携 行	※果物持参 果物のみ可	はし 携 行 スプーン 携 行	※果物持参 果物のみ可	はし 携 行 スプーン 携 行
商 品 名	精白米 ★ ぶた肉 ☆ はるさめ ★ たまねぎ・にんじん ◇ にら・しいたけ ◇ ごま 砂糖 しょうゆ ごま油 ★ わかめ ☆ とうふ ☆ もやし ◇ にんじん ◇ ねぎ ◇ しょうゆ 塩 削り節 (だし) ハッピーターン	精白米 ★ かぼちゃ ☆ たまねぎ ★ にんじん ◇ ねぎ ◇ うすあげ ☆ しめじ ◇ みそ ☆ 削り節・煮干し (だし) ひじき ☆ にんじん ◇ とり肉・うすあげ ☆ さといも ★ 砂糖 ★ しょうゆ・みりん 削り節 (だし) バナナ ◇	【カレーコロケドッグ】 小麦カレーコロケ (ごまなし) 小麦粉 砂糖 卵 マーガリン レタス ソース ※一部に小麦・乳成分 牛肉・大豆・豚肉・ りんご・ゼラチンを含む ※製造工場ではごま・ くるみを使った製品あり 【ミニ山シュガー】 小麦粉 砂糖 卵 マーガリン ★ファットスプレッド ★パン酵母 食塩 乳化剤 乳 ※一部に小麦・卵・乳成分 大豆を含む ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています	精白米 ★ きゃべつ ◇ たまねぎ ◇ にんじん ◇ じゃがいも ★ ぶた肉 ★ しめじ ◇ 塩 しょうゆ 削り節 (だし) チキンナゲット 鶏肉・卵 ★ 小麦粉・大豆蛋白 乳化剤・揚げ油 アレルギー品目 【小麦・卵・乳・大豆】 ミニトマト・レタス ◇ ぱりんこ (のりしお)	【ウィンナーコルネ】 小麦粉、ウィンナー 砂糖、トマトケチャップ 発酵風味料、マーガリン ミツハ初、ハニ味 ★食塩、調味酢 ★※一部に小麦、乳成分、大豆 鶏肉、豚肉を含む ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています 【ミニストロベリーツイスト】 小麦粉 ★イチゴジャム 卵、砂糖 マーガリン 食塩、乳化剤 乳、大豆 乳等を主要原料とする食品 ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています	精白米 ★ とうふ ☆ 合挽きミンチ ☆ しょうが ◇ にんにく ◇ 白ねぎ ◇ みそ ☆ しょうゆ・酒 砂糖・ごま油 ★ 片栗粉 ★ たまねぎ・にんじん ◇ えのき茸・ねぎ ◇ わかめ ◇ ぶた肉 ☆ しお・しょうゆ 削り節 (だし) 片栗粉 ★ どうぶつえんゼリー
	カロリー 476 kcal 蛋白質 14.7 g	カロリー 482 kcal 蛋白質 15.2 g		カロリー 480 kcal 蛋白質 15.0 g		カロリー 485 kcal 蛋白質 14.6 g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 10 月 給 食 献 立 表

	9 日 (木)	15 日 (水)	1 6 日 (木)	1 7 日 (金)	2 0 日 (月)	2 1 日 (火)
献 立 名	【 パ ン 食 】 チーズハムデニッシュ ミニメロンパン 牛乳	中華スープ なすと厚揚げの煮物 梨	ゆかりご飯 さつま芋のみそ汁 切干大根の煮物 動物園ゼリー	キーマカレー 野菜スープ バナナ	オニオンスープ メンチカツ 三幸揚げせん(塩味)	豚肉の生姜焼き みそ汁 オレンジ
備 考	※果物持参 果物のみ可	は し 携 行	は し 携 行	は し 携 行 スプーン携行	は し 携 行	は し 携 行
商 品 名	【チーズハムデニッシュ】 小麦粉 マーガリン マヨネーズ ハム 卵 砂糖 食塩 パン酵母 脱脂粉乳 ホエイパウダー 一部に大豆 豚肉 りんご ごま 乳等を主要原料とする食品 ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています 【ミニメロンパン】 小麦粉 砂糖 卵 マーガリン 食塩 乳化剤 乳 イーストフード 大豆 ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています	精白米 とうふ ぶた肉 干しいたけ にんじん もやし にら しょうゆ・塩 鶏がらスープの素 片栗粉 なす あつあげ とり肉 にんじん いんげん 砂糖 削り節(だし) 梨	★精白米 ゆかり ☆ さつまいも ◇たまねぎ・にんじん ◇うすあげ ◇生しいたけ ◇ねぎ みそ 削り節・煮干し(だし) ★ 切干だいこん ◇とり肉 ☆うすあげ ☆いんげん・にんじん ◇干しいたけ ◇削り節(だし) しょうゆ・砂糖・みりん ◇ どうぶつえんゼリー	★精白米 合挽きミンチ たまねぎ ★トマト水煮缶 ◇しょうが ☆にんにく ◇純カレー粉 ◇ウスターソース ☆ケチャップ 油 ◇きやべつ ☆とり肉 ☆たまねぎ ◇にんじん ◇コーン ★削り節(だし) しお・しょうゆ バナナ	★精白米 ☆ ◇たまねぎ ◇ぶた肉 ◇にんじん・コーン ◇ほうれん草・しめじ 削り節(だし) しょうゆ・塩 ☆メンチカツ ┌豚肉・鶏肉 ◇たまねぎ ☆パン粉・小麦粉・卵白 ◇砂糖・塩・しょうゆ ◇大豆粉・揚げ油 ◇粒状大豆タンパク アレルギー品目 └【小麦・乳・大豆・卵】 ウスターソース ミニトマト・レタス ◇ 三幸揚げせん(塩味)	★精白米 ☆ ◇ぶた肉 ☆しょうが ◇たまねぎ ◇にんじん ◇いんげん ◇砂糖 しょうゆ 油 ☆ ◇うすあげ ◇たまねぎ ◇にんじん ◇わかめ ◇ねぎ ☆みそ 削り節(だし) 煮干し(だし) ◇ オレンジ
		カロリー 478 kcal 蛋白質 14.4 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 14.4 g	カロリー 482 kcal 蛋白質 15.6 g	カロリー 479 kcal 蛋白質 14.5 g	カロリー 482 kcal 蛋白質 15.2 g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 10 月 給 食 献 立 表

	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)
献立名	【パン食】 こだわりソースのカツサンド 北海道ミルクパン 牛乳	子ぎつねごはん きのこのみそ汁 れんこんのきんぴら クッピーラムネ	ポークビーンズ 切干大根の酢の物 もも缶	こまつなのみそ汁 豚肉の照り焼き ハッピーターン	全学年 おにぎり持参	ほうれん草スープ きゅうりサラダ バナナ
備考	※果物持参 果物のみ可	はし携行	はし携行 スプーン携行	はし携行		はし携行 スプーン携行
商	【こだわりソースのカツサンド】 ヒレカツ(国内製造)パン ソース、キャベツ、 マヨネーズ、香辛料 一部に小麦、卵、乳成分 大豆、豚肉、りんごを含む ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています	精白米 うすあげ にんじん 砂糖・しょうゆ・みりん 削り節(だし) まい茸・えのき茸 生しいたけ たまねぎ・にんじん とうふ	★精白米 ☆ ◇ぶた肉 ☆じゃがいも ◇にんじん ◇たまねぎ ◇だいず水煮 ◇ケチャップ ◇ウスターソース ☆塩・油	★精白米 ☆こまつな ◇にんじん ◇うすあげ ◇生しいたけ・ねぎ ☆みそ 削り節し(だし) 煮干し(だし)	全学年 おにぎり	★精白米 ◇ほうれんそう ☆とり肉 ◇はくさい ◇にんじん ◇たまねぎ ◇コーン ◇削り節(だし) しょうゆ・塩
品	【北海道ミルクパン】 小麦粉 卵 砂糖 大豆 ミルククリーム マーガリン 乳化剤 食塩 乳等を主要原料とする食品 ※工場では卵・くるみを 含む製品を製造しています	うすあげ ねぎ みそ 削り節・煮干し(だし) れんこん とり肉 にんじん 砂糖・しょうゆ・油 削り節(だし)・みりん クッピーラムネ	☆ ◇切干だいこん ☆きゅうり ◇にんじん ◇ささみ ◇しょうゆ ☆酢・砂糖 ◇もも缶	☆ぶた肉 ◇たまねぎ・しめじ ◇砂糖・油 ◇油 ☆片栗粉 しょうゆ・みりん ハッピーターン		◇きゅうり ◇キャベツ ☆ツナ ◇わかめ ◇酢・砂糖・しょうゆ ◇バナナ
名		カロリー 483 kcal 蛋白質 14.6 g	カロリー 478 kcal 蛋白質 14.5 g	カロリー 476 kcal 蛋白質 14.8 g		カロリー 470 kcal 蛋白質 14.5 g

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもととなる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕

R 7 10 月 給 食 献 立 表

	30日(木)	31日(金)				
献立名		お誕生献立				
	全学年 おにぎり持参	赤飯 白身魚フライ 豚汁 さつま芋レモン煮				
備考		はし携行				
商	全学年 おにぎり	精白米・もち米 ★ あずき ☆ 白身魚フライ 〔たら ☆ 小麦粉・パン粉・片栗粉 ★ 塩・乳化剤・揚げ油 アレルギー品目 〕【小麦】 ウスターソース ミニトマト・レタス ◇ ぶた肉・とうふ ☆ だいこん・ねぎ ◇ にんじん・もやし ◇ さがきごぼう ◇ 板こんにゃく ◇ みそ ☆ 削り節・煮干し(だし) さつまいも ★ 砂糖・レモン				
		カロリー 486 kcal				
		蛋白質 15.5 g				

☆印は赤色の食品〔血や肉のもととなる〕 ★印は黄色の食品〔熱や力のもとになる〕 ◇印は緑色の食品〔体の調子をととのえる〕