
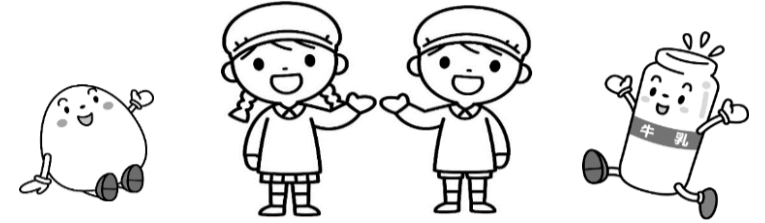


月	火	水	木	金

献立表のアレルギー表示について

- 使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。
- 米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
- 麦ご飯の麦は、大麦を使用しています。
- 海産物、海産加工品は、えび・かきが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かきを捕食している場合があります。
- 11日(水)と25日(水)の  は、アレルギー対応食を表しています。
- 食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りになりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を学校給食センターへ提出してください。



- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆11日(水)の梨ゼリーは、業者が直接学校へ配送します。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、北河内産と熊本県産のヒノヒカリを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆20日(金)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。



旬の食べ物	28日	29日	30日
<p>8月から9月にかけては、夏に美味しい夏野菜と、秋を感じる食べ物の両方をとりいれています。季節の移り変わりが、食べ物で感じられると楽しいですね。</p>	<p>県産 麦ご飯</p> <p>とりく 15 だいたみず 10 こんにやく 10 たまねぎ 20 じゃがいも 20 にんじん 5 あおねぎ 5 みそ 10 けずりぶし 1.7 みず 95</p> <p>牛丼</p> <p>ぎゅうにく 30 いとこんにやく 15 たまねぎ 30 ほししいたけ 0.5 みりん 0.58 おさけ 1.3 さとう 2.5 小麦 こいくちしょうゆ 5 なたねあぶら 0.2</p> <p>夏野菜カレー</p> <p>ぎゅうにく 20 レンズまめ 10 たまねぎ 30 かぼちゃ 20 ズッキーニ 10 トマトみずに 5 ローリエ 0.02 ブルーベリー 8 小麦 カレールウ 9 ウスターソース 1 なたねあぶら 0.2 みず 85</p> <p>ツナサラダ</p> <p>ツナ 10 キャベツ 30 にんじん 5 小麦 こいくちしょうゆ 1.2 さとう 0.01 す 1.2 なたねあぶら 0.5</p> <p>冬瓜のすまし汁</p> <p>かまぼこ 5 とうがん 40 たまねぎ 20 あおねぎ 5 えのきたけ 10 小麦 うすくちしょうゆ 5 しお 0.1 こんぶだし 1 みず 100</p> <p>まぐろの甘辛揚げ</p> <p>まぐろかくざりでんぶんつき 40 なたねあぶら 6 さとう 1 小麦 こいくちしょうゆ 1.5 みりん 1.5 おさけ 1</p> <p>切り干大根の煮物</p> <p>ひらてん 5 きりほしだいこん 5 にんじん 5 みりん 1.5 さとう 0.8 小麦 うすくちしょうゆ 2.1 なたねあぶら 0.1 けずりぶし 0.2 みず 10</p>	<p>夏野菜カレー</p> <p>ぎゅうにく 20 レンズまめ 10 たまねぎ 30 かぼちゃ 20 ズッキーニ 10 トマトみずに 5 ローリエ 0.02 ブルーベリー 8 小麦 カレールウ 9 ウスターソース 1 なたねあぶら 0.2 みず 85</p> <p>ツナサラダ</p> <p>ツナ 10 キャベツ 30 にんじん 5 小麦 こいくちしょうゆ 1.2 さとう 0.01 す 1.2 なたねあぶら 0.5</p> <p>冬瓜のすまし汁</p> <p>かまぼこ 5 とうがん 40 たまねぎ 20 あおねぎ 5 えのきたけ 10 小麦 うすくちしょうゆ 5 しお 0.1 こんぶだし 1 みず 100</p> <p>まぐろの甘辛揚げ</p> <p>まぐろかくざりでんぶんつき 40 なたねあぶら 6 さとう 1 小麦 こいくちしょうゆ 1.5 みりん 1.5 おさけ 1</p> <p>切り干大根の煮物</p> <p>ひらてん 5 きりほしだいこん 5 にんじん 5 みりん 1.5 さとう 0.8 小麦 うすくちしょうゆ 2.1 なたねあぶら 0.1 けずりぶし 0.2 みず 10</p>	<p>冬瓜のすまし汁</p> <p>かまぼこ 5 とうがん 40 たまねぎ 20 あおねぎ 5 えのきたけ 10 小麦 うすくちしょうゆ 5 しお 0.1 こんぶだし 1 みず 100</p> <p>まぐろの甘辛揚げ</p> <p>まぐろかくざりでんぶんつき 40 なたねあぶら 6 さとう 1 小麦 こいくちしょうゆ 1.5 みりん 1.5 おさけ 1</p> <p>切り干大根の煮物</p> <p>ひらてん 5 きりほしだいこん 5 にんじん 5 みりん 1.5 さとう 0.8 小麦 うすくちしょうゆ 2.1 なたねあぶら 0.1 けずりぶし 0.2 みず 10</p>

2日	3日	4日	5日	6日
<p>麦ご飯</p> <p>すき焼き</p> <p>ぎゅうにく 20 とうふ 40 いとこんにやく 20 はくさい 40 たまねぎ 30 しめじ 10 あおねぎ 5 おさけ 1 しお 0.2 さとう 4 小麦 こいくちしょうゆ 6 なたねあぶら 0.2 みず 20</p> <p>れんこんの炒め物</p> <p>小麦 やきぶた 10 にんじん 10 れんこん 20 さとう 0.3 小麦 うすくちしょうゆ 0.3 なたねあぶら 0.1</p> <p>ぶどう(2つぶ) 1コ</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>ミネストローネ</p> <p>ベーコン 10 たまねぎ 30 キャベツ 40 にんじん 10 パセリ 0.5 トマトみずに 15 ポークパイオン 15 あかワイン 1 ローリエ 0.01 こしょう 0.03 トマトケチャップ 4 小麦 うすくちしょうゆ 2 しお 0.5 さとう 0.3 みず 50</p> <p>野菜コロッケ</p> <p>小麦 やさいコロッケ (40g) 1コ なたねあぶら 6</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>筑前煮</p> <p>とりく 20 ちくわ 15 こんにやく 20 じゃがいも 25 にんじん 5 れんこん 20 らんぎりごぼう 15 むきえだまめ 5 みりん 1 おさけ 1 しお 0.2 さとう 2.5 小麦 こいくちしょうゆ 3.9 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 0.7 みず 40</p> <p>豚肉のしょうが炒め</p> <p>ぶたにく 25 たまねぎ 20 ピーマン 5 つちしょうが 0.6 みりん 1.2 小麦 うすくちしょうゆ 1.6 なたねあぶら 0.1</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>コーンスープ</p> <p>ベーコン 20 しろいんげんまめ 10 たまねぎ 40 にんじん 10 パセリ 0.5 クリームコーン 30 ホールコーン 10 ポークパイオン 10 こしょう 0.03 しお 0.3 でんぶん 1 みず 40</p> <p>フランクフルト</p> <p>フランクフルト (20g×) 2コ トマトケチャップ 6</p> <p>さやつき枝豆 20</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>	<p>麦ご飯</p> <p>じゃがいものみそ汁</p> <p>あぶらあげ 5 じゃがいも 30 にんじん 10 たまねぎ 20 こまつな 5 みそ 10 けずりぶし 1.7 みず 100</p> <p>いわしフライ</p> <p>小麦 いわしフライ (40g) 1コ なたねあぶら 6</p> <p>ひじきふりかけ</p> <p>めひじき 1 かつおこ 1 しろいりごま 0.2 みりん 1 さとう 0.8 小麦 こいくちしょうゆ 1.6</p> <p>ごはんと いっしょに食べてね</p> <p>(乳)牛乳 1本</p>