

曜日	献立名	赤の食品 (血、や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食
1日 (火)	牛乳	牛乳	小麦粉、米油	人参、キャベツ、きくらげ、もやし、生葱、ねぎ	塩、酒、しょうゆ、みりん	
	五目ラーメン	豚肉、なると	小麦粉、米油	人参、キャベツ、玉葱、白菜、にんにく、生葱	しょうゆ、塩	
2日 (水)	もずく餃子	豚肉、もずく	小麦粉、でん粉	人参、大根、きゅうり、白菜	しょうゆ、塩、豆板醤、米酢	
	中華あえ	ささみチヤンク、かんでん	三温糖、ごま油	清見オレンジ		
3日 (木)	くだもの					
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、竹の子、白飯、きくらげ、小松菜、生葱	しょうゆ、キト中華、豆板醤、塩	
4日 (金)	わかめごはん	わかめ	米油、でん粉	玉葱	しょうゆ、塩	
	豚肉と野菜の煮込み	豚肉、豆腐	パン粉、小麦粉、なたね油	キャベツ、椎茸、長ねぎ		
5日 (土)	冬びなごフライ	冬びなご	ワンタン、でん粉、ごま油	清見オレンジ	しょうゆ、塩	
	ワンタンスープ	鶏肉				
6日 (日)	くだもの					
	牛乳	牛乳	米、三温糖	人参、マッシュルーム、玉葱、ピーマン、トマト、洋蔥	米酢、塩	
7日 (月)	すしめし		米油、米油	玉葱、生葱、トマト	しょうゆ、みりん、塩	
	そぼろ、刻みのり	豚ひき肉、牛ひき肉、のり	米油、三温糖	人参、きくらげ、玉葱、生葱	しょうゆ、みりん、塩	
8日 (火)	きくと野菜の甘酢あえ(卵)	うすやき卵(鶏系卵)、ちくわ	三温糖	人参、きくらげ、きゅうり、小松菜、もやし	米酢、塩	
	アーチボロの汁(あさり)	あさり、豆腐	じゃがいも	アーチ、大根、生葱	しょうゆ、塩	
9日 (水)	ひなめし	のり	もち米、砂糖		しょうゆ(小麦粉)	
	牛乳	牛乳	米、麦、米油	人参、マッシュルーム、玉葱、ピーマン、トマト、洋蔥	パプリカ粉、ケチャップ、塩	
10日 (木)	チキンライス	鶏肉、ペーコン	米、麦、米油	玉葱、生葱、トマト	トマトソース、オリーブソース、ハットソース	
	オムレツのトマトソースかけ(卵)	卵、大豆	砂糖、でん粉	人参、キャベツ、小松菜、レモン	マスタード、米酢、シウアサー、塩	
11日 (金)	キャベツのサラダ	むてんかハム	オリーブ油、三温糖			
	ヨーグルト(乳)	牛乳、脱脂粉乳、かんでん	バター、砂糖			
12日 (土)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、南瓜、ピーマン、にんにく、トマト	カレー粉、カレー粉、塩、ウスターソース、チヤンク(りんご)	
	麦ごはん		じゃがいも、小麦粉、マーガリン、米油	人参、玉葱、切干大根、きくらげ、しそ粉	米酢、塩	
13日 (日)	カレー	豚肉	米、麦	人参、玉葱、キャベツ、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん、鹽、豆板醤	
	ゆでたまご(卵)	卵	米油	にんにく	塩	
14日 (月)	切干大根と胡瓜の酢の物	糸削り	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、椎茸、大根、山東菜	みそ	
	牛乳	牛乳	米、麦			
15日 (火)	ゆかりごはん	豆乳、ツナフレーク	米、麦	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ、みりん、鹽、豆板醤	
	野菜のいため	豚肉	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、もやし、小松菜	塩	
16日 (水)	トンカツ	油揚げ	こんにやく、じゃがいも	人参、玉葱、キャベツ、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん	
	田舎汁	油揚げ	こんにやく、じゃがいも	人参、椎茸、大根、山東菜	塩	
17日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦			
	韓国風炊き込みごはん	鶏肉、ひよこ豆	米、麦、ごま油、米油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ、みりん、鹽、豆板醤	
18日 (金)	魚の塩焼き	さば	三温糖	人参、もやし、小松菜	塩	
	野菜のキムチあえ(卵)	うすやき卵(鶏系卵)	三温糖	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ、みりん、鹽、豆板醤	
19日 (土)	くだもの			人参、もやし、小松菜	しょうゆ	
	牛乳	牛乳	強力粉、砂糖、ショートニング	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ、みりん、鹽、豆板醤	
20日 (日)	コッペパン(乳)	脱脂粉乳	強力粉、砂糖、ショートニング	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	スティックドック	牛肉、鶏肉、豚肉	パン粉、小麦粉、でん粉、砂糖、三温糖	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
21日 (月)	野菜のソテー	豚肉	マーガリン	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	トマトと魚のスープ	キング、いんげん豆	じゃがいも、でん粉	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
22日 (火)	くだもの			人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	牛乳	牛乳	小麦粉(スバゲイ)、米油、オリーブ油、なたね油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
23日 (水)	牛乳	牛乳	小麦粉(スバゲイ)、米油、オリーブ油、なたね油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	パン(スバゲイ(乳))	むてんかベーコン、チーズ	小麦粉(スバゲイ)、米油、オリーブ油、なたね油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
24日 (木)	ポテトフライ	ささみチヤンク、かんでん	じゃがいも、なたね油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	青菜と大根のサラダ	チーズ	三温糖、オリーブ油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
25日 (金)	チーズ(乳)	チーズ	米、麦	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	牛乳	牛乳	じゃがいも	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
26日 (土)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	麦ごはん	もずく、あさり、かまぼこ	じゃがいも	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
27日 (日)	もずく(じゃがいもの汁(あさり))	水揚げ豆腐、すり身、ひしご、大豆、卵	小麦粉、でん粉、砂糖	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	五目豆腐(卵)	牛肉、豆腐	米油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
28日 (月)	牛肉と野菜の炒め	牛肉、豆腐		人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	くだもの			人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
29日 (火)	牛乳	牛乳	強力粉、砂糖、ショートニング	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	黒糖パン(乳)	脱脂粉乳	強力粉、砂糖、ショートニング、砂糖、黒糖	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
30日 (水)	トマトシチュー	豚肉	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、米油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	胡瓜と白菜のサラダ	ささみチヤンク、かんでん	三温糖	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
31日 (木)	魚のチーズ焼き(乳)	魚、チーズ	オリーブ油	人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	
	牛乳	牛乳		人参、玉葱、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ	

10日 (水)	牛乳 ひじきごはん 魚の蒲焼風 青菜のおかかあえ くだもの	牛乳 ひじき、油あげ、豚肉 いわし 糸刺し	米、麦、米油 三温糖、でん粉 三温糖	椎茸、人参、竹の子、ねぎ、ごぼう 生姜	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん しょうゆ、米酢、塩
17日 (木)	牛乳 カレーうどん ミニ肉まん 野菜のあえもの(イカ) くだもの	牛乳 豚肉、油揚げ 豚肉 イカ	うどん(小麦粉)、米油、でん粉 小麦粉、砂糖、こんにゃく粉、豚肉、でん粉 三温糖	人参、玉葱、椎茸、しめじ、きゅう、さねあずき 玉葱 人参、大根、きゅうり、小松菜 みかん	塩、しょうゆ、カレー粉 塩、しょうゆ しょうゆ、味噌、シイタケソース、塩
18日 (金)	牛乳 あげパン(乳) 卵とトマトのスープ(卵) 野菜のソテー くだもの スナックアーモンド	牛乳 脱脂粉乳、きな粉 いんげん豆、液卵、鶏肉 豚肉	脱脂粉乳、きな粉、砂糖 いんげん豆、でん粉 米油 アーモンド、大豆油	人参、玉葱、トマト、セロリ 人参、キャベツ、小松菜、玉葱 いちご	シイタケソース しょうゆ、ごしょう 塩、ごしょう
22日 (火)	牛乳 クーブジュシー 魚の梅ソースかけ ●青菜のあえもの(エビ) アセロラソルベ	牛乳 細切豚肉、油揚げ、豚肉、 さんま ちりめんじゃこ、ツナフレーク	米、麦、米油 三温糖、でん粉 三温糖 砂糖	椎茸、竹の子、人参、ねぎ 梅肉、味噌 白菜、人参、きゅうり、小松菜 アセロラ果汁	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん しょうゆ、塩、米酢

※材料等の都合により献立を変更する場合があります。  
 ※魚介類、甲殻類(カニ、イカ、エビ、アサリ)、軟体類(タコ)、卵・乳のアレルギーマーカーを持つている児童は献立( )の中に  
 食材の記入をしていますので自己で食べない、もしくは、取り除いて食べる等をしてください。  
 ※野菜・果物・鮮魚等の食料費が高騰しています。給食費はすべて、給食食材を購入するために使いますので、期限内に  
 給食費をおさめていただきますよう、ご協力をお願いします。

○今月の調味料分解食材

- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※カレー粉 (ターメリック コリアンダー - クミン)
- ※米酢 (米 アルコール)
- ※豆板醤 (とうがらし 空豆 食塩 大豆)
- ※キド中華 (醤油 食塩 還元水あめ 玉葱 にんにく 肉エキス オイスターソース)
- ※クチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 酸味料 香辛料)
- ※酒 (米、米こうじ、麹類、酸味料)
- ※チリソース (トマト 玉葱 ニンニク 砂糖 酢 香辛料)
- ※ウスターソース (玉葱 人参 にんにく りんご マッシュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香料)
- ※マスタード(ターメリック 酢 とうがらしの種 パプリカ粉 ガーリックパウダー 塩 自然香辛料)
- ※ホットソース (唐辛子 醸造酢 食塩)
- ※パプリカ粉 (パプリカ) ※みそ (大豆 大麦 食塩 酒かす)
- ※みりん (もち米 米麹 アルコール 糖類)
- ※塩こうじ(米こうじ 食塩 酒かす)
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※ワイン(果実酒)
- ※カレールー (小麦粉 カレー粉 食用油脂(ヘッド、ラード) オニオン にんにく とまと りんご 食塩 砂糖 酸味料)
- ※キムチの素 (にんにく みかん りんご 生姜 食塩 醸造酢 唐辛子 魚介エキス(かつお イカ) 昆布 かつお節)
- ※ジェノバペースト (なたね油、オリーブ油、バジル、チーズ)
- ※シイタケソース液 (シイタケソース100%)
- ※ハヤシルウ (小麦粉 砂糖 トマトペースト 玉葱 にんにく 脱脂粉乳 牛肉エキス)
- コーンパウダー 米粉 シナモン 食塩 ブドウ糖 香辛料)
- ※チャヅネ(水あめ りんご ブドウ糖 香辛料 チーズ 食塩)

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食
1日 (火)	牛乳	牛乳	小麦粉、米油	人参、キャベツ、さくらげ、もやし、豆類、ねぎ	塩、酒、しょうゆ、みりん	
	五目ラーメン	豚肉、なると	小麦粉、米油	キャベツ、玉葱、白葱、にんにく、生姜	しょうゆ、塩	
	もずく餃子	豚肉、もずく	小麦粉、でん粉	人参、大根、きゅうり、白菜	しょうゆ、塩、豆板醤、米酢	
	中華あえ	ささみ、チヤンク、かんでん	三温糖、ごま油			
2日 (水)	さつまポテト		さつまいも、砂糖、なたね油			
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、竹の子、白葱、きくらげ、小松菜、生姜	しょうゆ、キド中薬、豆板醤、塩	
	わかめごはん	わかめ	米、麦	玉葱	塩	
	豚肉と野菜の炒めいため	豚肉、豆腐	米油、でん粉	人参、玉葱、椎茸、長ねぎ	しょうゆ、塩	
3日 (木)	香びなごフライ	香びなご	パン粉、小麦粉、なたね油	キャベツ、椎茸、長ねぎ	しょうゆ、塩	
	ワンタンスープ	鶏肉	ワンタン、でん粉、ごま油	清見オレンジ		
	くだもの					
	牛乳	牛乳	米、三温糖	梅干、きくらげ、玉葱、生姜	米酢、塩	
4日 (金)	すしめし	豚ひき肉、牛ひき肉、のり	米油、三温糖	人参、きくらげ、ゆかり、小松菜、もやし	しょうゆ、みりん、塩	
	そぼろ、刺みのり	うすやき卵(鶏糸卵)、ちくわ	三温糖	人参、きくらげ、ゆかり、小松菜、もやし	米酢、塩	
	きくと野菜の甘酢あえ(卵)	あさり、豆腐	じゃがいも	アーサー、大根、生姜	しょうゆ、塩	
	アーサーと野菜の汁(あさり)	のり	もち米、砂糖	人参、マッシュルーム、玉葱、ピーマン、トマト	しょうゆ(小麦粉)	
5日 (土)	ひなあられ					
	牛乳	牛乳	米、麦、米油	人参、マッシュルーム、玉葱、ピーマン、トマト	パプリカ粉、ケチャップ、塩	
	チキンライス	鶏肉、ベーコン	米、麦、米油	玉葱、生姜、トマト	トマトソース、チリソース、パプリカソース	
	オムレツのトマトソースかけ(卵)	卵、大豆	砂糖、でん粉	人参、キャベツ、小松菜、レモン	マスタード、米酢、シウワザ、塩、塩	
6日 (日)	キャベツのサラダ	むてんかん	オリーブ油、三温糖			
	ヨーグルト(乳)	牛乳、脱脂粉乳、かんでん	バター、砂糖			
	くだもの			りんご		
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、南瓜、ピーマン、にんにく、トマト	カレー粉、カレーパウダー、塩、ウスターソース、チヤンク(みりんご)	
7日 (月)	麦ごはん	豚肉	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、米油		米酢、塩	
	カレー	卵	三温糖	らっきょう、切干大根、きゅうり、人参		
	ゆでたまご(卵)	糸削り				
	切干大根と胡瓜の酢の物					
8日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦	しそ粉		
	ゆかりごはん	豆腐、ツナフレーク	米油	人参、玉葱、キャベツ、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん	
	野菜いため	豚肉	小麦粉、パン粉、なたね油	にんにく	塩	
	トンカツ	油揚げ	こんにやく、じゃがいも	人参、梅干、大根、山東菜	みそ	
9日 (水)	田舎汁					
	くだもの					
	牛乳	牛乳	米、麦、ごま油、米油	きくらげ、人参、竹の子、長ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩、豆板醤	中学3年生 欠食
	韓国風炊き込みごはん	鶏肉、ひよこ豆	三温糖	人参、もやし、小松菜	塩	
10日 (木)	魚の塩麹焼き	さば	上白糖、砂糖、醤油、みりん、ごま油、ごま粉	でこぼん		
	野菜のキムチあえ(卵)	うすやき卵(鶏糸卵)			キムチの薬、米酢、塩	
	くだもの					
	黒蜜たれもち					
11日 (金)	牛乳	牛乳	強力粉、砂糖、ショートニング	玉葱		中学3年生 欠食
	コッペパン(乳)	脱脂粉乳	パン粉、小麦たん白、でん粉、砂糖、三温糖	小松菜、人参、玉葱、キャベツ、しめじ、コーン	しょうゆ、ケチャップ、ウスターソース	
	スティックドック	牛肉、鶏肉、豚肉	マーガリン	人参、玉葱、マッシュルーム、セロリ、トマト	塩、こしょう	
	野菜のソテー	豚肉	じゃがいも、でん粉	でこぼん	ケチャップ、トマトソース、塩	
12日 (土)	トマトと魚のスープ	キング、いんげん豆				
	くだもの					
	チーズ(乳)	チーズ				
	牛乳	牛乳	小松菜(スリランカ)、米油、オリーブ油、なたね油	人参、パプリカ、玉葱、マッシュルーム	パプリカ粉、こしょう、塩、ジュレパウダー	
13日 (日)	パサパサパサ(乳)	むてんかん、ベーコン、チーズ	じゃがいも、なたね油	小松菜、人参、きゅうり、大根、梅肉	マスタード、米酢、塩	
	ポテトフライ	おさかてん、チヤンク、かんでん	三温糖、オリーブ油	みかん		
	青菜と大根のサラダ					
	くだもの					
14日 (月)	牛乳	牛乳	米、麦	こんにやく、白葱、長ねぎ	しょうゆ、塩	中学校欠食
	麦ごはん	もずく、あさり、かまぼこ	じゃがいも	竹の子、人参、玉葱、枝豆		
	おさかてん(あさり)	本絹豆腐、すり身、ひじき、大豆、卵	小麦粉、でん粉、砂糖	人参、玉葱、もやし、小松菜、きゅうり、まくらげ	しょうゆ、みりん	
	五目豆腐(卵)	牛肉、豆腐	米油			
15日 (火)	牛肉と野菜の炒め					
	牛乳	牛乳	強力粉、黒糖、ショートニング、砂糖、醤油	人参、玉葱、トマト、セロリ、ピーマン、マッシュルーム	トマトソース、ケチャップ、ワイン、パプリカ粉、塩、パセリ	中学3年生 欠食
	黒糖パン(乳)	豚肉	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、米油	人参、きゅうり、白葱、レモン	米酢、パプリカソース、塩	
	トマトシチュー	ささみ、チヤンク、かんでん	三温糖	人参、きゅうり、白葱、レモン	トマトソース	

16日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦、米油	椎茸、人参、竹の子、ねぎ、ごぼう	しょうゆ、みりん、醤油	中学3年生 欠食
	ひじきごはん	ひじき、油あげ、豚肉	三温糖、でん粉	生姜	しょうゆ、みりん	
	魚の蒲焼風	いわし	三温糖	小松菜、きゅうり、大根、人参	しょうゆ、米酢、塩	
	青菜のおかかあえ	春雨	アーモンド、大豆油	みかん		
17日 (木)	牛乳	牛乳	うどん(小麦粉)、米油、でん粉	人参、玉葱、椎茸、しめじ、冬瓜、きんぴら	しょうゆ、みりん、醤油	中学3年生 欠食
	カレーうどん	豚肉、油揚げ	小麦粉、砂糖、こんにゃく粉、醤油、でん粉	玉葱	塩、しょうゆ	
	ミニ肉まん	豚肉	三温糖	人参、大根、きゅうり、小松菜	しょうゆ、米酢、シイタケソース、塩	
	野菜のあんかけ(イカ)	イカ	砂糖	アセロラ果汁		

※材料等の都合により献立を変更する場合があります。  
 ※魚介類、甲殻類(カニ、イカ、エビ、アサリ)、軟体類(タコ)、卵・乳のアレルギーマネジメントを保持している児童は献立の( )の中に  
 食材の記入をしていますので自己で食べられないものは、取り除いて食べる等をしてください。  
 ※野菜・果物・餅類等の食材費が高騰しています。給食費はすべて、給食食材を購入するために使いますので、期限内に  
 給食費をおさめていただきますよう、ご協力をお願いします。

○今月の調味料分解食材

- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※カレー粉 (ターメリック コリアンダー クミン)
- ※米酢 (米 アルコール)
- ※豆板醤 (とうがらし 空豆 食塩 大豆)
- ※キド中華 (醤油 食塩 還元水あめ 玉葱 にんにく 肉エキス オイスターソース)
- ※ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 調味料 香辛料)
- ※酒 (米、米こうじ、糖類、調味料)
- ※チリソース (トマト 玉葱 ニンニク 砂糖 酢 香辛料)
- ※ウスターソース (玉葱 人参 にんにく りんご マッシュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香料)
- ※マスタード(ターメリック 酢 とうがらしの種 パプリカ粉 ガーリックパウダー 塩 自然香辛料)
- ※ホットソース (唐辛子 醸造酢 食塩)
- ※パプリカ粉 (パプリカ) ※みそ (大麦 大豆 食塩 酒かす)
- ※みりん (もち米 米麹 アルコール 糖類)
- ※塩こうじ(米こうじ 食塩 酒かす)
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※ワイン(果実酒)
- ※カレールー (小麦粉 カレー粉 食用油脂(ヘッド、ラード) オニオン にんにく とまと りんご 食塩 砂糖 調味料)
- ※キムチの素 (にんにく みかん りんご 生姜 食塩 醸造酢 唐辛子 魚介エキス(かつお イカ)
- ※布 かつお節)
- ※ジェノバペースト (なたね油、オリーブ油、バジル、チーズ)
- ※シイタケソース液 (シイタケソース100%)
- ※ハヤシルー (小麦粉 ラード 砂糖 トマトペースト 玉葱 にんにく 脱脂粉乳 牛肉エキス)
- ※コーンパウダー 米粉 シナモン 食塩 ブドウ糖 香辛料)
- ※チヤツネ(水あめ りんご ブドウ糖 香辛料 チーズ 食塩)

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食
1日 (火)	牛乳	牛乳	小麦粉、米油	人参、キャベツ、きくらげ、もやし、黒豆、お豆腐	塩、酒、しょうゆ、みりん	
	五目ラーメン	豚肉、なると	小麦粉、米油	人参、キャベツ、玉葱、白葱、にんにく、生姜	しょうゆ、塩	
2日 (水)	もずく餃子	豚肉、もずく	小麦粉、でん粉	人参、大根、きゅうり、白菜	しょうゆ、塩、豆板醤、米酢	
	中華あえ	ささみ、チャンク、かんでん	三温糖、ごま油	清見オレンジ		
3日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦			
	わかめごはん	豚肉、豆腐	米油、でん粉	人参、玉葱、竹の子、白葱、きくらげ、小松菜、当帰	しょうゆ、キド中薬、豆板醤、塩	
4日 (金)	チキンライス	鶏肉、ベーコン	米、麦、米油	人参、マツタケ、玉葱、ピーマン、トマト、トマト臭	米酢、塩	
	野菜の甘酢あえ(卵)	卵、大豆	砂糖、でん粉	玉葱、生薑、トマト	しょうゆ、みりん、塩	
5日 (土)	ハンバーグ	牛肉、キャベツ	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、キャベツ、小松菜、レモン	米酢、塩	
	カレー	牛肉	米、麦	りんご	しょうゆ、みりん、塩	
6日 (日)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、南瓜、ピーマン、にんにく、トマト	しょうゆ、みりん、塩、ウスターソース、チヂミ(りんご)	
7日 (月)	牛乳	牛乳	米、麦			
	カレー	牛肉	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん	
8日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	
9日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	
10日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	
11日 (金)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	
12日 (土)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	
13日 (日)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	
14日 (月)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	
15日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦			
	野菜のキムチあえ(卵)	鶏肉、ひよこ豆	小麦粉、パン粉、なたね油	人参、玉葱、キャベツ、小松菜、レモン	しょうゆ、みりん、塩	

10日 (水)	牛乳 ひじき、油あげ、豚肉 さんま 青菜のおかかあえ 米粉ドックミニ(卵)	牛乳 米、麦、米油 五通餅、でん粉 三通餅 米粉、砂糖、植物油、チョコ、でん粉	椎茸、人参、竹の子、ねぎ、ごぼう 味噌 小松菜、きゅうり、大根、人参	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん しょうゆ、米酢、塩
<p>※材料等の都合により献立を変更する場合があります。</p> <p>※魚介類、甲殻類(カニ、イカ、エビ、アサリ)、軟体類(タコ)、卵・乳のアレルギーマーカーを持つている児童は献立の( )の中に食材の記入をしていますので自己で食べない、もしくは、取り除いて食べる等をしてください。</p> <p>※野菜類・果物・鮮魚等の食材費が高騰しています。給食費はすべて、給食食材を購入するために使いますので、期限内に給食費をおさめていただきますよう、ご協力お願いします。</p>				

○今月の調味料分解食材

- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※カレー粉 (ターメリック コリアンダー クミン)
- ※米酢 (米 アルコール)
- ※豆板醤 (とうがらし 空豆 食塩 大豆)
- ※キド中華 (醤油 食塩 還元水あめ 玉葱 にんにく 肉エキス オイスターソース)
- ※ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 調味料 香辛料)
- ※酒 (米、米こうじ、糖類、酸味料)
- ※チリソース (トマト 玉葱 ニンニク 砂糖 酢 香辛料)
- ※ウスターソース (玉葱 人参 にんにく りんご マンジュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香料)
- ※マスタード(ターメリック 酢 とうがらしの種 パプリカ粉 ガーリックパウダー 塩 自然香辛料)
- ※ホットソース (唐辛子 醸造酢 食塩)
- ※パプリカ粉 (パプリカ) ※みそ (大麦 大豆 食塩 酒かす)
- ※みりん (もち米 米麹 アルコール 糖類)
- ※塩こうじ(米こうじ 食塩 酒かす)
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※ワイン(果実酒)
- ※カレールー (小麦粉 カレー粉 食用油脂(ヘッド、ラード) オニオン にんにく とまと りんご 食塩 砂糖 酸味料)
- ※キムチの素 (にんにく みかん りんご 生姜 食塩 醸造酢 唐辛子 魚介エキス(かつお イカ)
- 昆布 かつお節)
- ※ジェノバペースト (なたね油、オリーブ油、バジル、チーズ)
- ※シイクアサー液 (シイクアサー100%)
- ※ハヤシルウ (小麦粉 ラード 砂糖 トマトペースト 玉葱 にんにく 脱脂粉乳 牛肉エキス)
- コーンパウダー 米粉 シナモン 食塩 ブドウ糖 香辛料)
- ※チャツホ(水あめ りんご ブドウ糖 香辛料 チーズ 食塩)