				(2000)			コーンいりにまこスープ	とり内、卵、たまねぎ、えどな、どうもろこし、はるさめ、どりカブ、しょうゆ、こしょう、ぐん材、塩	- /
	17	金	0		0	0	あつあげのチリソースいため	ぶた肉、厚揚げ、たまねぎ、ながねぎ、ねしょうが、米油、トマトケチャップ、三温糖、でん粉、トウバンジャン、こしょう、酒、塩、ごま油	_ /
			8	ごはん			だいがくいも	さつまいも、米油、しょうゆ、三温糖、穀物酢、みりん、黒いりごま	21.1
							とんじる	ぶた肉、ごぼう、だいこん、にんじん、じゃがいも、こんにゃく、ながねぎ、かつお節、米油、みそ、しょうゆ、みりん	713 / 7
			n	(Figure 1)				さんま、でん粉、米油、三温糖、しょうゆ、みりん	\dashv $/ \mid$
	20	月			0	0		これは、これが、不通、一価値、しょうが、かられ	\dashv / \mid
				ごはん			いかとくきわかめのいためもの	いか、茎わかめ、こんにゃく、ねしょうが、ごま油、三温糖、しょうゆ、酒、塩	28.2
_				こはん					708
							くりいりもりのシチュー	小麦粉、牛乳、生クリーム、チキンブイヨン、塩、こしょう	
							とりにくのオリーブやき	とり肉、オレガノ、塩、白ワイン、オリーブ油、にんにく	7 /
									\dashv $/$ \mid
	21	火	8	9	0	0	小学校:えだまめとコーンのソ テー	ボンレスハム、キャベツ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、米油、しょうゆ、塩、こしょう	
			0				・ 中学校:えだまめとコーンの		\dashv / \mid
							サラダ	ボンレスハム、キャベツ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、米油、砂糖、りんご酢、塩、こしょう	
				くろパン			くろパン	小麦粉、加工黒糖、ビート糖、乳不使用マーガリン、イースト、タピオカでん粉、塩、小麦たんぱく、ビタミンC	7//
									636
★ 2:							すきやきふうに	ぶた肉、たまねぎ、にんじん、はくさい、ながねぎ、 しいたけ 、焼き豆腐、しらたき、米油、かつお節、みりん、三温糖、しょうゆ、塩	- /
	22	水			0	0	いわしのカリカリあげ	いわしのカリカリフライ(まいわし(魚卵を含む)、還元水あめ、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、じゃがいも、 でん粉、玄米粉、米粉、てんさい糖、こめ油、生イースト、植物油脂、酵母エキス、香辛料、なたね油、パーム油)、米油	
				~,			りんご		\dashv /
				じごなうどん				りんご、塩	679 /
							じゃじゃめん	ぶた肉、にんじん、ながねぎ、もやし、たまねぎ、たけのこ、干ししいたけ、きくらげ、ねしょうが、にんにく、ごま油、みそ、しょうゆ、酒、 三温糖、チキンブイヨン、トウバンジャン、塩、でん粉	6/9
							1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		- / $ $
			n			0		笹かまぼこ(魚肉すり身(すけそうだら)、でん粉、砂糖、みりん、酒)、小麦粉、青のり、塩、米油	⊣ /
	23	木			0		小学校:		
2-								もやし、こんにゃく、えどな、にんじん、生ちくわ、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、いりごま、塩	/
							中学校:やさいのごまあえ		
					, 0		じごなうどん	小麦粉、塩、小麦たんぱく	30.8
							はっとじる	すいとん、とり肉、だいこん、にんじん、 しいたけ 、ながねぎ、さば節、みりん、しょうゆ、塩	703
	0.4								⊣ /
	24	金					さばのみそに	さば、しょうゆ、三温糖、みそ、みりん、ねしょうが、酒 	\dashv / \mid
	L	_					ひじきのいりに	油揚げ、大豆、生ちくわ、芽ひじき、にんじん、米油、三温糖、しょうゆ、かつお節、塩	26.7
27						きりたんぽじる	きりたんぽ、とり肉、まいたけ、にんじん、ごぼう、ながねぎ、とりガラ、みりん、しょうゆ、塩、酒	660	
	27			ごはんいちごジャム	0	0	とりにくのみそだれがけ	とり肉、塩、酒、みそ、しょうゆ、みりん、三温糖、でん粉	⊣ /
		Л							\dashv / \mid
							さといものそぼろに	ぶた肉、さといも、こんにゃく、にんじん、ねしょうが、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、塩、かつお節、でん粉	25.7
							ペイザンヌスープ	フランクフルト、たまねぎ、にんじん、だいこん、じゃがいも、にんにく、オリーブ油、チキンブイヨン、こしょう、しょうゆ、塩	616
							しろみざかなの	ナキ 坐油 オルーブ油 にフロノ ブッキュー もまわぎ 井で前に しっしっしゃ ここう 一々嘘 マセンマン・マノが に	┌
							ラタトゥイユソースがけ	ホキ、米油、オリーブ油、にんにく、ズッキーニ、たまねぎ、黄パプリカ、トマト、トマトケチャップ、三温糖、チキンブイヨン、でん粉、塩	/
							小学校:ベーコンとキャベツ	ベーコン、キャベツ、にんじん、とうもろこし、米油、しょうゆ、塩、こしょう	$\neg \mid \ \mid \mid$
	28	火	8		0	0	のソテー	・コン、コヤ・フ、にんじの、こうじらこの、木小川、しようが、油、こしよう	⊣ / l
			0	0			中学校:ハムとキャベツのサ ラダ	ロースハム、キャベツ、にんじん、、とうもろこし、米油、砂糖、りんご酢、塩、こしょう	
									\dashv /
2				クロワッサン			クロワッサン	小麦粉、乳等を主要原料とする食品、砂糖、食塩、マーガリン、折込油脂、ビタミンC、イースト、米麹	
							いちごジャム	いちご、砂糖、水あめ、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)	26.7
							とりごぼうじる		706
								秋鮭、こしょう、マヨネーズ(卵不使用)、みそ、しょうゆ、酒	\dashv $/ \mid$
	29	水			0	0			\dashv / \mid
				ごはん			せんだいふいりにくじゃが	仙台麩(小麦粉、グルテン、植物油)、ぶた肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、こんにゃく、米油、かつお節、三温糖、みりん、 しょうゆ、塩	28.0
30			8	ちゅうかめん				やきぶた、ぶた肉、なると、にんじん、もやし、ながねぎ、わかめ、メンマ、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、キャベツ、煮干し、塩、	28.0 / 666 /8
							あおもりふうにぼしラーメン	しょうゆ、こしょう、米油	/
							ちげギ レニゼ	ぎょうざ(キャベツ、ぶた肉、ラード、たまねぎ、粒状大豆たんぱく、にら、しょうゆ、にんにく、でん粉、ごま油、塩、砂糖、しょうが、	7 /
	20	木					あげぎょうざ	たんぱく自己消化物、酵母エキス、こしょう)、米油	/
	130	^			0			りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC、杏仁豆腐(乳又は乳製品を主原料とする食品、	/
								水あめ、加糖練乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖加糖液糖、杏仁パウダー、加工でん粉、増粘多糖類、貝カルシウム、乳化剤、 ホエイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料)	/
									⊣ /
							ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい	31.0
							きのこいりチキンカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、ほんしめじ、たもぎたけ、ねしょうが、にんにく、	717
			M					米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	⊣ /
	31	<u>~</u>		(FEEE)	σ	かむ		レバーウインナー(豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料)	_ /
	"	쬬	8]=-	グルト	みかん	みかん	
								脱脂粉乳、砂糖・異性化液糖、イソマルトオリゴ糖シロップ、全粉乳、食物繊維、乳たんぱく質濃縮物、ミルクカルシウム、香料、	
				ごはん			のむヨーグルト	ピロリン酸鉄	22.2
				が付きます。					650 /
				小学校 中学校の影響等 都会			の献立です。 I及び食材料の変更をすることだ	がありますのでごて承ください。	/
)	20						L及び良材料の変更をすることだ になっています。	がめりますのとこ」承くたさい。 基準栄養価	/
	_		丸ごと食	べられる魚は、	魚卵	を含む	3場合があります。	and 1 - 1 - 20-50 (1889)	/
							Nることがあります。 ご)や海藻類(わかめ・アオサな	など)は、甲殻類を含む場合があります。	21~32
•	献立						る食品の内容は、下記をご		
		-コン					食塩、砂糖、香辛料		
I			<u> </u>	ン			食塩、砂糖、香辛料		
Į		-スハ					国、食塩、砂糖、香辛料抽出物		
Į			<u>ハム</u>	7 11 . 4			たん白加水分解物、水あめ、塩	前、垣兀水めめ、海澡ミイフル	
Į			ランクフ	7111			バー、食塩、砂糖、香辛料		
Į		ジンク	<u>'フルト</u>				国、砂糖、香辛料 こうゆ、砂糖、水あめ、食塩、酢	な治療 しょうが	
Į		らくわ				_		Rigidf、 しょうか B 塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)	
さつま								を温、いこう様、みりん、 黒ガエキス (はも) お、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん	
	なる					_		分、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素	
ちらした			かまぼこ ハもだんご (かぼちゃ)					らごしかぼちゃ、でん粉、砂糖、発酵調味料、塩、加工油脂	
					_		じゃがいも、でん粉、砂糖、塩		
I		とん	h				記、加工でん粉		
		たん			うる	ち米			
					米粉				
ı	IFC	バン	/ジャン		_	唐辛子		融音辛子、食塩、酒精、ビタミンC	
Į			ーソーフ					・、加工でん粉、酒精、アルコール	

食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物 醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物

米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、

とり肉、卵、たまねぎ、えどな、とうもろこし、はるさめ、とりガラ、しょうゆ、こしょう、でん粉、塩

カレールウ

オイスターソース マヨネーズ (卵不使用) 粒入りマスタード

《給食費について》
①納期 10月分の納期限は10月31日(金)です。□座振替の方は、10月30日(木)までに入金してください。 なお、10月から学校給食費が改定となります。詳しくは右のQRコードでご確認ください。

たまねぎ、にんにく、粉末米酢

給食停止期間が**連続5日以上となった場合**、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

コーンいりたまごスープ

②遠付 ※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は滅額)になることがあります。 ※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。 また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が滅額になります。 ※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合に、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール

