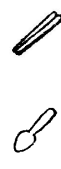


	18	火			○	○	にんじんのこめこポタージュ	とり肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、エリンギ、パセリ、米粉、米油、粉チーズ、牛乳、チキンブイヨン、こしょう、塩	646	808	
							ハンバーグのトマトソースがけ	ハンバーグ(ぶた肉、とり肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、粉末状植物性たん白、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム)、トマト、ケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩			
							ボイルキャベツ	キャベツ、とうもろこし、塩			
							こどもパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
	19	水			ジ ョ ア	ジ ョ ア	ひきにくカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ねしょうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、ケチャップ、塩	715	828	
							やきウィンナー	レバーウィンナー(ぶた肉、ぶたレバー、食塩、砂糖、香辛料)			
							フルーツあんじん	杏仁豆腐(乳または乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、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)、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			
							ジョア	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤(スクシノグリカン)、ビタミンD			
	20	木			○	○	ソースやきそば	ちゅうかめん(小麦粉、塩、かんすい)、ぶた肉、キャベツ、もやし、にんじん、米油、ウスターソース、ケチャップ、オイスターソース、塩	720	840	
							あじカツフライ	あじカツフライ(あじ、スケソードラ、パン粉、たまねぎ、乾燥パン粉、植物油脂、食用油脂、砂糖、豆乳、小麦粉、でん粉、食塩、しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、加工でん粉、未焼成カルシウム、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄、pH調整剤)、米油			
							ラフランス	ラ・フランス、砂糖、クエン酸、ビタミンC			
							こめこいりパン	米粉、小麦粉、乳不使用マーガリン、砂糖、小麦たんぱく、イースト、食塩、ビタミンC、白ざら糖			
	21	金			○	○	ユイミータン (ちゅうかふうコーンいりたまごスープ)	とり肉、卵、クリームコーン、とうもろこし、にんじん、ながねぎ、ねしょうが、とりがら、しょうゆ、こしょう、塩、でん粉	651	770	
							あげぎょうざ	ぎょうざ(キャベツ、ぶた肉、とんこつ、たまねぎ、粒状大豆たんぱく、しょうゆ、ごま油、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、にんにく、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、米油			
							キムチチャプチェ	ぶた肉、しょうゆ、酒、米油、にんにく、にんじん、たまねぎ、はくさいキムチ、きくらげ、はるさめ、にら、しょうゆ、みりん、三温糖、こしょう、塩			
	25	火			○	○	せんぎりやさいのスープ	とり肉、もやし、ごぼう、だいこん、にんじん、パセリ、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	627	774	
							とりにくのバーベキューソースがけ	とり肉、しょうゆ、酒、すりおろしりんご、にんにく、ねしょうが、しょうゆ、酒			
							小学校:ぶたにくとはくさいのソテー	ぶた肉、にんじん、はくさい、もやし、米油、こしょう、塩、しょうゆ			
							中学校:パンバンジーサラダ	とり肉、にんじん、はくさい、もやし、きゅうり、ごま油、塩、穀物酢、しょうゆ、砂糖、ラー油、ねりごま			
							よりいみかんゼリー	みかんストレート果汁、温州みかん果汁、砂糖、果糖、増粘多糖類、酸味料、香料、ビタミンC			
							キャロットパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC、にんじん			
	26	水		中学校:  ちゅうのうソース 	○	○	まゆだまじる	まゆ玉だんご、とり肉、こんにゃく、しいたけ、だいこん、ながねぎ、かつお節、しょうゆ、塩	678	771	
							いわしフライ	いわしフライ(まいわし、パン粉、小麦粉、食塩、増粘多糖類)、米油、小学校:中濃ソース			
							かてめしのぐ	とり肉、油揚げ、にんじん、ごぼう、かんぴょう、塩、さやいんげん、こんぶ、かつお節、米油、三温糖、酒、しょうゆ			
	27	木		 	○	○	わふうみそラーメン	とり肉、にんじん、キャベツ、もやし、えどな、ながねぎ、とうもろこし、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、とりがら、かつお節、みそ、三温糖、酒、塩、しょうゆ、こしょう、米油	654	823	
							スクールドック	フランクフルト(ぶた肉、食塩、砂糖、香辛料)、ホットケーキミックス、米油			
							みかん	みかん			
							ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい			
							ケチャップ	トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料			
	28	金			○	○	はるさめスープ	とり肉、とうふ、もやし、とうもろこし、にんじん、しめじ、はるさめ、とりがら、しょうゆ、こしょう、塩	658	743	
							チーズタッカルビ	とり肉、しょうゆ、酒、三温糖、にんにく、ねしょうが、キャベツ、たまねぎ、さつまいも、ながねぎ、トック、はくさいキムチ、チーズ、米油、しょうゆ、コチュジャン、塩、こしょう、でん粉			
							りんご	りんご、塩			
17回		○：牛乳が付きます。 小学校：小学校 中学校：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。							基準栄養価	650	830
										21~32	26~41

献立の材料（食材料）に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
とり肉だんご	鶏肉、たまねぎ、でん粉、青ねぎ、しょうが汁、しょうゆ、食塩、こしょう
さつま揚げ	すり身（タラ、イトヨリ）、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
塩こんぶ	こんぶ、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、ぶどう糖、食塩、しいたけ、酵母エキス
はくさいキムチ	白菜、かつお節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく
トック	米粉、食塩、酒精、pH調整剤、乳化剤
まゆ玉だんご	上新粉、でん粉
ホットケーキミックス	小麦粉、砂糖、麦芽糖、ぶどう糖、でん粉、加工でん粉、植物油脂、膨張剤、食塩、乳化剤
すりおろしりんご	りんご、ビタミンC
赤しそふりかけ	赤しそ、食塩、梅酢、砂糖、酵母エキス、酸味料
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
オイスターソース	かき、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、アルコール
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオニオン、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
カレールウ	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、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
ラー油	米油、ごま油、香辛料抽出物

《給食費について》

- ①納期 11月分の納期限は12月1日（月）です。口座振替の方は、11月28日（金）までに入金してください。
- ②還付
- ※月の途中で転出した場合は給食費が還付（又は減額）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。給食費が減額になります。
- ※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は、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。
- 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。
- ※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付（又は減額）いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。
- ※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。