

17	木			○	○	カレーなんばん	ぶた肉、油揚げ、たまねぎ、にんじん、ながねぎ、 しいたけ 、かつお節、こんぶ、カレー粉、カレールウ、しょうゆ、でん粉、塩	666	827
						とうにゅうクリームコロッケ	豆乳コロッケ(パン粉、小麦粉、豆乳、たまねぎ、とうもろこし、ショートニング、増粘剤、砂糖、でん粉、果糖ぶどう糖液糖、ゼラチン、なたね油、食塩、デキストリン、酵母エキス、香辛料)、米油、小学校:中濃ソース		
						じごなうどん	小麦粉、食塩、小麦たんぱく		
★ 18	金			○	○	とりごぼうじる	とり肉、とうふ、ごぼう、にんじん、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節	702	836
						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		
						ひじきのいりに	とり肉、ひじき、油揚げ、こんにやく、にんじん、えだまめ、かつお節、三温糖、しょうゆ、塩、酒、みりん、米油		
21	月			○	○	せんべいじる	せんべい、とり肉、とうふ、ごぼう、にんじん、はくさい、 しいたけ 、ながねぎ、みりん、しょうゆ、塩、かつお節	680	778
						とりにくのあまからあげ	とり肉、塩、酒、こしょう、でん粉、米油、みりん、三温糖、しょうゆ		
						いかとくきわかめのいためもの	いか、くきわかめ、こんにやく、ねしょうが、ごま油、三温糖、しょうゆ、酒、塩		
22	火			○	○	こめコマカロニのスープ	とり肉、にんじん、だいこん、たまねぎ、米粉マカロニ、とうもろこし、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	627	804
						ハンバーグのトマトソースがけ	ハンバーグ(豚肉、鶏肉、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、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩		
						小学校:キャベツソテー	ハム、にんじん、キャベツ、もやし、米油、こしょう、塩、しょうゆ		
						中学校:パンパンジーサラダ	とり肉、にんじん、キャベツ、もやし、きゅうり、ごま油、塩、酢、しょうゆ、砂糖、ラー油、ねりごま		
						こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★ 23	水			○	○	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、しめじ、たもぎたけ、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、トマトケチャップ	698	792
						やきウインナー	レバーウインナー(豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料)		
24	木			○	○	なみえふうやきそば	ちゅうかめん(小麦粉、食塩、かんすい)、ぶた肉、もやし、にんじん、米油、ウスターソース、トマトケチャップ、オイスターソース、塩	669	800
						あげぎょうざ	ぎょうざ(キャベツ、豚肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、にら、しょうゆ、にんにく、でん粉、ごま油、食塩、砂糖、しょうが、たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう、小麦粉)、米油		
						みかん	みかん		
						デニッシュペストリー	小麦粉、マーガリン、上白糖、ショートニング、イースト、発酵風味料、食塩、香料製剤、乳等を主要原料とする食品、米粉調製品、ビタミンC		
25	金			○	○	わかめスープ	とり肉、とうふ、にんじん、もやし、しめじ、ながねぎ、わかめ、ねしょうが、ごま油、とりがら、しょうゆ、こしょう、塩	629	728
						ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(豚肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、しょうがペースト、砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料、小麦粉、還元水あめ)、しょうゆ		
						ちゅうかそぼろどんぐり	ぶた肉、みりん、しょうゆ、ねしょうが、にんにく、にんじん、たけのこ、さやいんげん、しいたけ、ごま油、三温糖		
★ 28	月			○	○	きりたんぼじる	きりたんぼ、とり肉、にんじん、ごぼう、まいたけ、ながねぎ、とりがら、みりん、しょうゆ、塩、酒	675	784
						とりにくのみそがけ	とり肉、塩、酒、みそ、しょうゆ、みりん、三温糖、でん粉		
						もやしとえだなのいためもの	ぶた肉、こしょう、ねしょうが、にんにく、にんじん、もやし、えだな、米油、酒、三温糖、しょうゆ、塩、でん粉		
29	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、とうもろこし、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	601	749
						チリコンカン	だいち、ぶた肉、赤ワイン、たまねぎ、大豆油、にんじん、にんにく、パセリ、米油、トマト、トマトケチャップ、ウスターソース、塩、チリパウダー、三温糖、でん粉		
						バターロール	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
30	水			○	○	げんまいだんごじる	玄米だんご、油揚げ、だいこん、にんじん、ながねぎ、ねしょうが、かつお節、みそ、しょうゆ	645	742
						ほっけのいちやぼし	ほっけ、塩、しょうゆ		
						あぶらふどんぐり	卵、油麩、たまねぎ、にんじん、しらたき、笹かまぼこ、しめじ、三温糖、しょうゆ、みりん、塩、かつお節		
31	木			○	○	わふうしょうゆラーメン	とり肉、にんじん、キャベツ、もやし、ながねぎ、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、とりがら、かつお節、塩、しょうゆ、こしょう、米油	679	861
						スクールドック	フランクフルト(豚肉、食塩、砂糖、香辛料)、ホットケーキミックス、米油		
						フルーツあんじん	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、ゲル化剤、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)		
						トマトケチャップ	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		
						ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい		
22回	<p>○:牛乳が付きます。 小:小学校 中: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場合があります。 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。</p>							650	830
<p>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。</p>									

ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
ハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
生ちくわ	すり身(タラ)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はち)
さつま揚げ	魚肉すり身(スケソウダラ)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、みりん、清酒
笹かまぼこ	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
つみれ	いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)
とり肉だんご	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でん粉、粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
油麩	小麦粉、グルテン、大豆油
米粉マカロニ	米粉
せんべい	小麦粉、食塩、膨張剤
きりたんぼ	うるち米、食塩
玄米だんご	玄米
ナンブラー	カタクチイワシ、食塩
トウバンジャン	唐辛子、食塩、そら豆みそ(そら豆、食塩)、酒精、酸味料、ポリリン酸ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)
オイスターソース	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
粒マスタード	醸造酢、からし、植物油、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
ホットケーキミックス	小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、食塩
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
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、パンキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

《給食費について》

①納期 10月分の納期限は10月31日(木)です。口座振替の方は、10月30日(水)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。

