

12	木			○ ○	とやまブラックふうラーメン	ぶた肉、メンマ、キャベツ、もやし、ながねぎ、きくらげ、にんにく、ねしょうが、にんじん、たまねぎ、とりガラ、とんこつ、米油、塩、しょうゆ、黒こしょう	605	791
					あげぎょうざ	餃子(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		
					フルーツあんぱん	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、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)		
					ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
13	金			○ ○	にらたまスープ	卵、とり肉、かまぼこ、しめじ、ながねぎ、にら、しいたけ、ねしょうが、とりガラ、しょうゆ、塩、米粉、でん粉、ごま油	648	725
					ラーブ	ぶた肉、大豆ミート(脱脂大豆)、セロリー、たまねぎ、はくさい、もやし、きくらげ、緑豆春雨、はねぎ、米油、チキンブイオン、こしょう、しょうゆ、ナンプラー、レモン果汁、塩		
					りんご	りんご、塩		
16	月			○ ○	はくさいのみそしる	はくさい、さつまいも、油揚げ、わかめ、ながねぎ、かつお節、みそ、しょうゆ	685	795
					かつおカツ	かつおカツ(かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、小麦粉、植物油、加工でん粉、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料)、米油		
					マーボーだいこん	ぶた肉、だいこん、にんじん、ながねぎ、にんにく、ねしょうが、にら、干しいたけ、米油、酒、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、米粉、でん粉		
17	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、えどな、米油、チキンブイオン、しょうゆ、こしょう、塩	644	818
					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、チキンブイオン、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、米粉、でん粉、塩		
					小学校:ジャーマンポテト	ベーコン、フランクフルト、じゃがいも、たまねぎ、とうもろこし、パセリ、オリーブ油、こしょう、チキンブイオン、塩		
					中学校:ポテトサラダ	ロースハム、じゃがいも、たまねぎ、とうもろこし、きゅうり、こしょう、マヨネーズ(卵不使用)、塩		
					こどもパン	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		
18	水			ジ ョ ア	かなざわカレー	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、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	692	767
					ソースカツ	ぶた肉、塩、こしょう、酒、小麦粉、パン粉、米油、小学校:中濃ソース		
					ポイルキャベツ	キャベツ		
					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		
19	木			○ ○	ブロッコリーのペペロンチーノ	スパゲッティ、フランクフルト、ベーコン、にんにく、ブロッコリー、たまねぎ、赤パプリカ、黄パプリカ、エリンギ、えのきたけ、しめじ、オリーブ油、チキンブイオン、白ワイン、しょうゆ、一味唐辛子、こしょう、塩	610	790
					てりやきチキン	とり肉、塩、酒、しょうゆ、みりん、三温糖、米粉、でん粉		
					みかん	みかん		
					クロワッサン	小麦粉、乳等を主原料とする食品、砂糖、食塩、マーガリン、折込油脂、ビタミンC、イースト、米麴		

14回	○：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。

ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
かまぼこ	魚肉(すけそうたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、加工油脂
さつま揚げ	すり身(たら、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
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう糖発酵調味料、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
ナンプラー	かたくちいわし、食塩
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)
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、しょうゆ
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、パンブキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢



《給食費について》

①納期 12月分の納期限は1月6日(月)です。口座振替の方は、12月30日(月)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。