

日	曜	献立名	使用する食品名				アレルギー表示義務7品目	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
			エネルギーになるもの	からだをつくるもの	からだの調子を整えるもの	調味料他		
14	水	揚げパン	パン 砂糖 油	きな粉		塩	小麦 乳	618
		牛乳		牛乳			乳	
		鶏肉のトマト煮	油	とり肉	たまねぎ トマト	清酒 塩 こしょう 中濃ソース コンソメ トマトケチャップ		29.7
		ワンタンスープ	ワンタンの皮	ぶた肉	にんじん たまねぎ もやし こまつな	だし(煮干し) 醤油 塩 こしょう	小麦	
15	木	【食育の日の献立】						603
		奈良茶飯	米	だいず		塩 醤油 清酒 ほうじ茶	小麦	
		牛乳		牛乳			乳	25.0
		さばの幽庵焼き		さばの幽庵づけ			小麦	
		切り干し大根の和え物	砂糖		こまつな にんじん 切り干しだいこん	醤油 清酒	小麦	
飛鳥汁		とり肉 豆腐 みそ 牛乳	ごぼう だいこん にんじん えのきたけ ねぎ	清酒 醤油 みりん 鶏がら	乳 小麦			
16	金	ごはん	米					626
		牛乳		牛乳			乳	
		卵焼き		卵 ひじき	キャベツ	醤油 みりん だし(削り節)	卵 小麦	25.1
		塩昆布炒め	油	塩こんぶ	にんじん こまつな えのきたけ チンゲンサイ		小麦	
		肉じゃが	じゃがいも 油 砂糖	ぶた肉	にんじん たまねぎ ごぼう 干しいたけ さやいんげん こんにゃく	醤油 清酒	小麦	
19	月	ごはん	米					629
		牛乳		牛乳			乳	
		鶏肉の唐揚げ	かたくり粉 油	とり肉	しょうが にんにく	清酒 醤油	小麦	25.1
		磯香和え		のり	こまつな キャベツ にんじん	醤油 清酒 だし(削り節)	小麦	
お祝いすまし汁		なると 豆腐	たけのこ こまつな にんじん	醤油 塩 みりん だし(削り節)	小麦			

* 食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目」について表示しています。

* コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入する恐れがある場合や、しらす干し等の魚介類とその加工品及びわかめ等の海藻類に混入している場合等)については、記載しておりません。

* 一部、材料入荷の都合により献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。詳しい材料・調味料・加工品の配合等が知りたい方は、お申し出ください。

基準		6~7歳	8~9歳	10~11歳	今月平均
	エネルギー(kcal)	530	640	750	622
	たんぱく質(g)	20.0	24.0	28.0	24.3