



令和7年

2月

# 枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会  
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
3 ①年越しのいわし ②五目豆 ③チンゲンサイの炒め物 ④粕汁 ■ご飯 ■牛乳	4 ①ビーフカレー ②ほうれん草のサラダ ③清見オレンジ ■ご飯 ■牛乳	5 ①ちくわの磯辺揚げ ②じゃこ入りきんぴら ③白菜の塩こうじ炒め ④治部煮 ⑤野菜ふりかけ ■ご飯 ■牛乳	6 ①焼き魚(ほっけ) ②豆苗の炒め物 ③こぎつね井 ④団子のすまし汁 ■ご飯 ■牛乳	7 ①牛肉の生姜焼き ②キャベツの炒め物 ③煮しめ ④石狩汁 ■ご飯 ■牛乳
10 ①焼き魚(赤魚) ②高野豆腐の含め煮 ③煮びたし ④親子丼 ■ご飯 ■牛乳	★ 星マークの日は アレルギー対応食があります。 ランチボックスの色を変え、 食札を貼って提供します。 ※申込には、申請書と学校生活 管理指導表の提出が必要です。	12 ①鶏肉のバジル風味 ②カラフルソテー ③糸寒天のサラダ ④ミニゼリー(ぶどう・もも) ■黒糖パン ■牛乳	13 ①ししゃも ②肉じゃが ③白菜の炒め物 ④豆乳みそ汁 ■ご飯 ■牛乳	14 ①ハートコロッケ ②きのこソテー ③キャベツのガーリック炒め ④ハッシュドポーク(米粉) ■ご飯 ■飲むヨーグルト
17 ①豆タコライス(スライスチーズ) ②小松菜の炒め物 ③菜の花のサラダ ④りんご ⑤スライスチーズ ■ご飯 ■牛乳	18 ①しゅうまい ②いかと厚揚げの野菜炒め ③八宝菜 ■ご飯 ■牛乳	19 ①ホキの甘辛揚げ ②ひじきの炒め煮 ③筑前煮 ④すまし汁 ■ご飯 ■牛乳	20 ①豚キムチ ②れんこんの中華炒め ③スープ煮 ■ご飯 ■牛乳	21 ①鮭のあんかけ ②チンゲン菜のオイスターソース炒め ③みそおでん ■ご飯 ■牛乳
25 ①ハンバーグきのこソース ②スパゲティ ③キャベツのカレーソテー ④ビーフンチャー(米粉) ■食パン ■ジョア(いちご)	26 ①揚げ鱈のみそ味 ②もやしの炒め物 ③人参シリシリ ④ちゃんこ ■ご飯 ■牛乳	27 ①オムレツ ②コロコロソテー ③野菜炒め ④コーンスープ ■ご飯 ■牛乳	28 ①わかさぎの南蛮漬け ②ほうれん草のごま和え ③すき焼き ■ご飯 ■牛乳	

就学援助費の受給が決定された皆様  
3月までの事前入金は不要です。  
予約注文は毎月必要です  
ので、忘れずに行ってください。

### 2月分の予約について

★インターネット予約:

1月1日(水)～1月20日(月)

★マークシート予約(学校へ提出):

1月7日(火)～1月15日(水)

※自動予約(在校時一括予約)を  
申込みされた方も、事前入金が必要です。  
残高を確認の上、入金をお願いします。

入金の期限は、  
1月20日(月)です。

予約注文は  
こちらから!⇒



### 中学校給食予約サイトの クレジット決済画面について

※1月6日(予定)以降、  
中学校給食予約システムの  
クレジット決済画面が変更になります。

※詳細は、HP をご確認ください。

### 【2月3日は節分です】

節分は「季節の変わり目」の立春・立夏・立秋・立冬の前日のことです。  
春が始まる立春が特に大切にされていたため、今も2月の節分が大きな  
行事となっています。

### 【なぜ年越しのいわしを食べるの?】

ヒラギの棘といわしの匂いが苦手な鬼(邪気)を寄せ付けないように、  
節分にヒラギの枝に焼いたいわしの頭を刺した「やいかがし」を飾り、  
年越しのいわしを食べます。



### <アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

4 ①ビーフカレー(米粉) ②ほうれん草のサラダ ③清見オレンジ ■ご飯 ■牛乳	10 ①焼き魚(赤魚) ②高野豆腐の含め煮 ③煮びたし ④鶏丼 ■ご飯 ■牛乳	12 ①鶏肉のバジル風味 ②カラフルソテー ③糸寒天のサラダ ④ミニゼリー(ぶどう・もも) ■ご飯 ■牛乳	14 ①じゃがいものマヨネーズ焼き ②きのこソテー ③キャベツのガーリック炒め ④ハッシュドポーク(米粉) ■ご飯 ■飲むヨーグルト	17 ①豆タコライス ②小松菜の炒め物 ③菜の花のサラダ ④りんご ⑤紫芋チップス ■ご飯 ■牛乳
18 ①おさかなナゲット ②いかと厚揚げの野菜炒め ③八宝菜 ■ご飯 ■牛乳	25 ①ハンバーグきのこソース ②米粉マカロニソテー ③キャベツのカレーソテー ④ビーフンチャー(米粉) ■ご飯 ■ジョア(いちご)	27 ①ポークウイナー ②コロコロソテー ③野菜炒め ④コーンスープ(豆乳) ■ご飯 ■牛乳	17日 豆タコライス タコスは、メキシコの料理です。とうもろこしや小麦粉をこねて焼いたトルティーヤに肉や野菜、唐辛子を使ったソースを入れ巻いて食べます。その後、アメリカに伝わり、いろいろなタコスが作られるようになりました。 タコライスとは、トルティーヤの替わりにご飯の上に具をのせて食べる料理で、沖縄で生まれました。「豆タコライス」の具とスライスチーズをご飯のせて食べてください。 タコライス	

# 令和7年2月 使用食材一覧・アレルギー情報

3日(月) ご飯・牛乳	4日(火) ご飯・牛乳	5日(水) ご飯・牛乳	6日(木) ご飯・牛乳	7日(金) ご飯・牛乳
<p>①年越しのいわし・いわし、濃粉、揚げ油、さとう、みりん、こいくち醤油、濃粉</p> <p>②五目豆：大豆、人参、板こんにゃく、角切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん</p> <p>③チンゲンサイの炒め物：焼豚、人参、白菜、チンゲンサイ、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>④粕汁：豚肉、うす揚げ、かまぼこ(鬼)、人参、大根、白葱、みそ、酒かす、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②大豆 ③豚肉 ④さば、豚肉、大豆</p>	<p>①ビーフカレー：牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、ひまわり油、バター、焙煎小麦粉、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、りんごピューレ、赤ワイン、とりからスープ、チャツネ</p> <p>②ほうれん草のサラダ：ローズマ、ほうれん草、キャベツ、ホールコーン、人参、ノンエッグマヨネーズ</p> <p>③清見オレンジ：清見オレンジ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①小麦、乳、りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③オレンジ</p>	<p>①ちくわの磯辺揚げ：ちくわ、あおさ粉、米粉、揚げ油</p> <p>②じゃこ入りきんぴら：ちりめんじゃこ、こぼろ、つきこんにゃく、人参、ごま、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、ごま油</p> <p>③白菜の塩こうじ炒め：ベーコン、白菜、エリンギ、チンゲンサイ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、塩こうじ、ひまわり油</p> <p>④治部煮：鶏肉もも、冷凍豆腐、大根、人参、干椎茸、小松菜、うすくち醤油、みりん、料理酒、塩、濃粉、削り節</p> <p>⑤野菜ふりかけ：野菜と雑穀のふりかけ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②ごま ③豚肉 ④さば、鶏肉、大豆</p>	<p>①焼き魚(ほっけ)：ほっけ</p> <p>②豆苗の炒め物：ローズマ、豆苗、緑豆もやし、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③こぎつね丼：豚ミンチ肉、うす揚げ、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、料理酒、濃粉、削り節、ひまわり油</p> <p>④団子のすまし汁：かまぼこ、白玉団子、人参、玉葱、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節、出し昆布</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②豚肉 ③さば、豚肉、大豆 ④さば</p>	<p>①牛肉の生姜焼き：牛肉、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、濃粉、ひまわり油</p> <p>②キャベツの炒め物：キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>③煮しめ：たけのこ、れんこん、人参、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みりん、削り節</p> <p>④石狩汁：鮭、人参、こぼろ、白菜、大根、冷凍豆腐、青葱、みそ、料理酒、削り節、出し昆布</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①牛肉 ③さば ④さけ、さば、大豆</p>
<p>10日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(赤魚)：赤魚、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉</p> <p>②高野豆腐の含め煮：一口高野豆腐、干椎茸、さとう、うすくち醤油、みりん、塩、削り節</p> <p>③煮ひたし：うす揚げ、人参、白菜、小松菜、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節</p> <p>④親子丼：鶏肉もも、卵、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、濃粉、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②さば、大豆 ③さば、大豆 ④卵、さば、鶏肉</p>	<p>12日(水) 黒糖パン・牛乳</p> <p>①鶏肉のバジル風味：鶏肉もも、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、玉葱、人参、チンゲンサイ、マッシュルーム、にんにく、バジルペースト、塩、こしょう、うすくち醤油、濃粉、オリーブ油</p> <p>②カラフルソテー：ポンスラム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③糸寒天のサラダ：糸寒天、人参、キャベツ、ほうれん草、ごまドレッシング</p> <p>④ミニゼリー(ぶどう・もも)：ミニぶどうゼリー、ミニももゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①鶏肉 ②豚肉、大豆 ③大豆、ごま ④もも ■黒糖パン：小麦、乳</p>	<p>13日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①しゃも：しゃも</p> <p>②肉じゃが：牛肉、玉葱、人参、じゃがいも、つきこんにゃく、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油</p> <p>③白菜の炒め物：焼豚、人参、白菜、小松菜、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>④豆乳みそ汁：大根、人参、一口厚揚げ、えのきたけ、青葱、大豆ペースト、豆乳、みそ、うすくち醤油、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②牛肉 ③豚肉 ④さば、大豆</p>	<p>14日(金) ご飯・飲むヨーグルト</p> <p>①ハートコロッケ：ハートのコロッケ、揚げ油</p> <p>②きのこソテー：しめじ、エリンギ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油</p> <p>③キャベツのガーリック炒め：ローズマ、人参、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④マッシュドポーク(米粉)：豚肉、玉葱、人参、マッシュルーム、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油、米粉</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①小麦、鶏肉、豚肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉 ■飲むヨーグルト：乳</p>	
<p>17日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①豆タコライス(スライスチーズ)：豚ミンチ肉、にんにく、玉葱、じゃがいも、大豆、金時豆、ひよこ豆、むき枝豆、カレー粉、さとう、ダイストマト缶、トマトケチャップ、さとう、ナンプラー、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>②小松菜の炒め物：焼豚、人参、小松菜、切干大根、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③菜の花のサラダ：ツナフレーク、菜の花、キャベツ、人参、ホールコーン、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④りんご：りんご</p> <p>⑤スライスチーズ：スライスチーズ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①豚肉、大豆 ②豚肉 ④りんご ⑤乳</p>	<p>18日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①しゅうまい：しゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油</p> <p>②いかと厚揚げの野菜炒め：いか、一口厚揚げ、人参、玉葱、たけのこ、しめじ、チンゲンサイ、こいくち醤油、さとう、濃粉、とりからスープ、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③八宝菜：豚肉、土生姜、人参、玉葱、白菜、干椎茸、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、濃粉、塩、こしょう、米酢、ひまわり油、とりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①小麦、豚肉、大豆 ②いか、鶏肉、大豆 ③鶏肉、豚肉</p>	<p>19日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①ホキの甘辛揚げ：ホキ、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、みりん、こいくち醤油、さとう、米酢、料理酒</p> <p>②ひじきの炒め煮：うす揚げ、ひじき、人参、玉葱、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節</p> <p>③筑前煮：鶏肉もも、人参、里芋、干椎茸、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節</p> <p>④すまし汁：糸かまぼこ、人参、冷凍豆腐、湯葉、青葱、うすくち醤油、こいくち醤油、塩、削り節、出し昆布</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②さば、大豆 ③さば、鶏肉 ④さば、大豆</p>	<p>20日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①豚キムチ：豚肉かたろース、白菜キムチ、切干大根、人参、玉葱、トク、青葱、塩、こしょう、料理酒、こいくち醤油、さとう、みりん、ひまわり油</p> <p>②れんこんの中華炒め：ポンスラム、人参、れんこん、小松菜、塩、こしょう、さとう、うすくち醤油、ごま、ごま油</p> <p>③スープ煮：ベーコン、カットウイナー、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①豚肉 ②豚肉、ごま ③さば、豚肉</p>	<p>21日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①鮭のあんかけ：鮭、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、人参、玉葱、緑豆もやし、白葱、こいくち醤油、さとう、みりん、濃粉、削り節</p> <p>②チンゲン菜のオイスターソース炒め：焼豚、キャベツ、チンゲンサイ、人参、オイスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③みそおでん：鶏肉もも、人参、大根、ちくわ、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①さけ、さば ②豚肉 ③さば、鶏肉、大豆</p>
<p>25日(火) 食パン・ジョア(いちご)</p> <p>①ハンバーグきのこソース：チキンハンバーグ、玉葱、マッシュルーム、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉、ひまわり油</p> <p>②スウダテイス：ウグイス、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油</p> <p>③キャベツのカレーソテー：ポンスラム、キャベツ、人参、チンゲンサイ、ひまわり油、塩、こしょう、こいくち醤油、カレー粉</p> <p>④ビーフチュー(米粉)：牛肉、玉葱、人参、じゃがいも、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、さとう、塩、こしょう、オニオンペースト、とりからスープ、ひまわり油、米粉</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①鶏肉 ②小麦、鶏肉 ③豚肉 ④牛肉、鶏肉 ■食パン：小麦、乳 ■ジョア(いちご)：乳</p>	<p>26日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①揚げ餅のみそ味：さわか、料理酒、こいくち醤油、濃粉、揚げ油、さとう、白みそ、みそ、みりん、こいくち醤油、料理酒</p> <p>②もやしの炒め物：緑豆もやし、人参、小松菜、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③人参シソ汁：ツナフレーク、玉葱、切干大根、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油</p> <p>④ちゃんこ：鶏団子、人参、白菜、干椎茸、一口厚揚げ、青葱、緑豆春雨、土生姜、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①大豆 ④さば、鶏肉、大豆</p>	<p>27日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①オムレツ：オムレツ</p> <p>②ココロソテー：ポンスラム、むき枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③野菜炒め：焼豚、人参、玉葱、キャベツ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④コンソープ(豆乳)：ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、牛乳、生クリーム、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①卵 ②豚肉、大豆 ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉</p>	<p>28日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①わかさぎの南蛮漬：わかさぎ、濃粉、揚げ油、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、米酢</p> <p>②ほうれん草のこまめとえ：ちくわ、ほうれん草、切干大根、人参、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節</p> <p>③すき焼き：牛肉、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、系こんにゃく、白菜、白葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②さば、ごま ③牛肉、大豆</p>	

**2月4日 清見オレンジ**

日本の温州みかんとアメリカの「トロピタオレンジ」を掛け合わせ、日本で初めてできたみかんとしてオレンジの交配品種です。静岡県清見町の近くの園芸試験場で誕生したので、清見と名付けられました。




諸事情により、使用食材の数量を変更する場合があります。

## <アレルギー対応献立>

<p>4日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①ビーフカレー(米粉)：牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>②ほうれん草のサラダ：ポンスラム、ほうれん草、キャベツ、ホールコーン、人参、ノンエッグマヨネーズ</p> <p>③清見オレンジ：清見オレンジ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③オレンジ</p>	<p>10日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(赤魚)：赤魚、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉</p> <p>②高野豆腐の含め煮：一口高野豆腐、干椎茸、さとう、うすくち醤油、みりん、塩、削り節</p> <p>③煮ひたし：うす揚げ、人参、白菜、小松菜、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節</p> <p>④鶏井：鶏肉もも、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、濃粉、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②さば、大豆 ③さば、大豆 ④さば、鶏肉</p>	<p>12日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①鶏肉のバジル風味：鶏肉もも、塩、こしょう、濃粉、揚げ油、玉葱、人参、チンゲンサイ、マッシュルーム、にんにく、バジルペースト、塩、こしょう、うすくち醤油、濃粉、オリーブ油</p> <p>②カラフルソテー：ポンスラム、人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③糸寒天のサラダ：糸寒天、人参、キャベツ、ほうれん草、ごまドレッシング</p> <p>④ミニゼリー(ぶどう・もも)：ミニぶどうゼリー、ミニももゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①鶏肉 ②豚肉、大豆 ③大豆、ごま ④もも</p>	<p>14日(金) ご飯・飲むヨーグルト</p> <p>①じゃがいものマヨネーズ焼き：カットウイナー、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、オリーブ油</p> <p>②きのこソテー：しめじ、エリンギ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、オリーブ油</p> <p>③キャベツのガーリック炒め：ローズマ、人参、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④マッシュドポーク(米粉)：豚肉、玉葱、人参、マッシュルーム、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油、米粉</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①豚肉、大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉 ■飲むヨーグルト：乳</p>	<p>17日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①豆タコライス：豚ミンチ肉、にんにく、玉葱、じゃがいも、大豆、金時豆、ひよこ豆、むき枝豆、カレー粉、さとう、ダイストマト缶、トマトケチャップ、さとう、ナンプラー、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>②小松菜の炒め物：焼豚、人参、小松菜、切干大根、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③菜の花のサラダ：ツナフレーク、菜の花、キャベツ、人参、ホールコーン、こいくち醤油、さとう、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④りんご：りんご</p> <p>⑤紫芋チップス：紫いもチップス</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①豚肉、大豆 ②豚肉 ④りんご</p>
<p>18日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①おさかなナゲット：おさかなナゲット、揚げ油</p> <p>②いかと厚揚げの野菜炒め：いか、一口厚揚げ、人参、玉葱、たけのこ、しめじ、チンゲンサイ、こいくち醤油、さとう、濃粉、とりからスープ、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③八宝菜：豚肉、土生姜、人参、玉葱、白菜、干椎茸、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、濃粉、塩、こしょう、米酢、ひまわり油、とりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>②いか、鶏肉、大豆 ③鶏肉、豚肉</p>	<p>25日(火) ご飯・ジョア(いちご)</p> <p>①ハンバーグきのこソース：チキンハンバーグ、玉葱、マッシュルーム、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、濃粉、ひまわり油</p> <p>②米粉マカロニソテー：米粉マカロニ、玉葱、塩、こしょう、こいくち醤油、とりからスープ、オリーブ油</p> <p>③キャベツのカレーソテー：ポンスラム、キャベツ、人参、チンゲンサイ、ひまわり油、塩、こしょう、こいくち醤油、カレー粉</p> <p>④ビーフチュー(米粉)：牛肉、玉葱、人参、じゃがいも、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、さとう、塩、こしょう、オニオンペースト、とりからスープ、ひまわり油、米粉</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①鶏肉 ②鶏肉 ③豚肉 ④牛肉、豚肉 ■ジョア(いちご)：乳</p>	<p>27日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①ポークウイナー：ポークウイナー</p> <p>②ココロソテー：ポンスラム、むき枝豆、人参、白いんげん豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>③野菜炒め：焼豚、人参、玉葱、キャベツ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>④コンソープ(豆乳)：ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ</p> <p>▼アレルギー情報▼</p> <p>①豚肉 ②豚肉、大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆</p>	<p>◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。</p> <p>◆揚げ油はなたね油を使用しています。</p> <p>◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。</p> <p>◆13日の「しゃも」には魚卵が入っています。</p> <p>28日「わかさぎ」には、魚卵が入っていることがあります。</p> <p>加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「食品の配合割合一覧表」を用意しています。(ホームページからダウンロード可)。</p> <p><b>配合割合一覧表はこちらから! →</b></p> 	