



令和8年

6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
1 ①デミグラスハンバーグ ②キャベツのソテー ③とうもろこしスープ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり	2 ①もずくのもっちりかき揚げ ②ゴーヤチャンプルー ③鶏団子汁 ■ご飯 ■牛乳	3 ①米粉のハッシュドビーフ ②ポテトサラダ ③ミニゼリー(ぶどう・もも) ■ご飯 ■飲むヨーグルト	4 ①ししゃも ②春雨の炒めもの ③豆乳みそ汁 ④型ぬきチーズ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり	5 ①米粉のアジフライ ②小松菜のごま炒め ③肉じゃが ■ご飯 ■牛乳
8 ①いかと厚揚げのチリソース ②なすのカレー炒め ③レタススープ ■ご飯 ■牛乳	9 ①焼き魚(鮭) あんかけソース ②ごぼうのきんぴら ③とうふのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳	10 ①コロッケ ②チンゲン菜のソテー ③オニオンスープ ■コッパ ■牛乳 ★アレルギー対応あり	11 ①夏野菜の米粉カレー ②梅サラダ ③フルーツポンチ ■ご飯 ■牛乳	12 ①厚焼き卵 ②ひじき豆 ③小松菜の煮びたし ④じゃがいももちのおつゆ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり
15 ①タンドリーチキン ②粉ふき芋 ③カラフルソテー ④いんげん豆の豆乳スープ ⑤ミルク(いちご味) ■ご飯 ■牛乳	16 ①牛丼 ②ツナひじきサラダ ③みたらし団子 ■ご飯 ■牛乳	17 ①焼き魚(鯖) ②じゃこピーマン ③雷こんにゃく ④豚汁 ■ご飯 ■牛乳	18 ①チーズタッカルビ ②のり塩ポテト ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり	19 ①いわしの梅煮 ②夏野菜のきんぴら風炒め ③そばろ煮 ■ご飯 ■牛乳
22 ①赤魚の大葉みそ味 ②チンゲン菜の炒めもの ③すまし汁 ■ご飯 ■牛乳	23 ①ゴーヤ入りマーボー豆腐 ②シークワサーサラダ ③パインゼリー ■黒糖 ■牛乳 ★アレルギー対応あり	24 ①ポテト入りヤンニウムチキン ②もやしのナムル ③タイピーエン ■ご飯 ■牛乳	25 ①焼き魚(ほっけ) ②野菜炒め ③冬瓜汁 ④わかめふりかけ ■ご飯 ■牛乳	26 ①うずら卵入り麻辣湯風春雨スープ ②チンジャオロース ③キャベツのさっぱり炒め ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり
29 ①ごはん相性バツグン!! ピリ辛ガパオ(目玉焼き) ②小松菜のソテー ③キャベツのスープ ■ご飯 ■牛乳 ★アレルギー対応あり	30 ①ホキの甘辛揚げ ②五目豆 ③玉ねぎのおつゆ ■ご飯 ■牛乳	<p>*枚方市の中学校給食のアレルギー対応について</p> <p>★基本食・アレルギーを含むおかずは色分けをして表記しています。</p> <p>卵 ■ 乳 ■ えび ■ 小麦 ■</p> <p>★アレルギー対応食・基本食で上記アレルギーの使用がある場合は、代替献立を提供しています。</p> <p>★基本食・アレルギー対応食共通</p> <p>・上記以外の8大アレルギーである、そば・落花生・かに・くるみの使用はありません。</p> <p>・使用するしょうゆには、原材料に小麦・大豆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>		

## <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。

1 ①トマトソースハンバーグ ②キャベツのソテー ③とうもろこしスープ ■ご飯 ■牛乳	4 ①ししゃも ②春雨の炒めもの ③豆乳みそ汁 ④さつまいもチップス ■ご飯 ■牛乳	10 ①じゃがいものマヨネーズ焼き ②チンゲン菜のソテー ③オニオンスープ ■ケチャップライス ■牛乳	12 ①厚揚げの甘辛焼き ②ひじき豆 ③小松菜の煮びたし ④じゃがいももちのおつゆ ■ご飯 ■牛乳	18 ①チーズなしタッカルビ ②のり塩ポテト ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳
23 ①ゴーヤ入りマーボー豆腐 ②シークワサーサラダ ③パインゼリー ■ジュシー(沖縄炊き込みご飯) ■牛乳	26 ①うずら卵なし麻辣湯風春雨スープ ②チンジャオロース ③キャベツのさっぱり炒め ■ご飯 ■牛乳	29 ①ごはん相性バツグン!! ピリ辛ガパオ(目玉焼きなし) ②小松菜のソテー ③キャベツのスープ ④ミニゼリー(りんご・レモン) ■ご飯 ■牛乳	<p>★アレルギー対応食の日 星マークの日はアレルギー対応食があります。</p> <p>ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。</p> <p>※申込には、申請書と学校生活管理指導書の提出が必要です。</p>	

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。

★就学援助費を申請される皆様  
令和8年度の就学援助費の支給が決定されるまでは、事前入金が必要です。  
支給が決定されましたら、注文された分の給食費を返金いたします。

# 令和8年6月 使用食材一覧・アレルギー情報

1日(月) ご飯・牛乳	2日(火) ご飯・牛乳	3日(水) ご飯・飲むヨーグルト	4日(木) ご飯・牛乳	5日(金) ご飯・牛乳
<p>①デミグラスハンバーグ:ハンバーグ、玉葱、人参、しめじ、デミグラスソース、ホワイトトマトケチャップ、濃厚ソース、さとう、バター、澱粉</p> <p>②キャベツのソテー:キャベツ、チンゲンサイ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油</p> <p>③とうもろこしスープ:ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、パセリ、とりからスープ、塩、こしょう、さとう、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉</p>	<p>①もずくのもつりかけ揚げ:玉葱、じゃがいも、もずく、人参、米粉、澱粉、塩、揚げ油</p> <p>②ゴーヤチャンプルー:豚肉、冷凍豆腐、ゴーヤ、玉葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③鶏団子汁:鶏団子、人参、キャベツ、えのきたけ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②豚肉、大豆 ③さば、鶏肉</p>	<p>①米粉のハッシュドビーフ:牛肉、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>②ポテトサラダ:ローズマリー、玉葱、人参、じゃがいも、きゅうり、塩、こしょう、オリーブ油、ノンエッグマヨネーズ</p> <p>③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▼ ①牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③もも ■飲むヨーグルト:乳</p>	<p>①ししゃも:ししゃも</p> <p>②春雨の炒めもの:焼豚、人参、玉葱、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>③豆乳みそ汁:うす揚げ、じゃがいも、玉葱、冷凍豆腐、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>④型ぬきチーズ:型ぬきチーズ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③さば、大豆 ④乳</p>	<p>①米粉のアジフライ:あじ米粉フライ、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう、澱粉</p> <p>②小松菜のごま炒め:ちくわ、小松菜、キャベツ、人参、ごま、さとう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>③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>▼アレルギー情報▼ ②ごま ③牛肉</p>
<p>8日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①いかと厚揚げのチリソース:いか、一口厚揚げ、トク、人参、玉葱、青葱、さとう、うすくち醤油、トマトケチャップ、豆板醤、澱粉、ひまわり油</p> <p>②なすのカレー炒め:豚ミンチ肉、玉葱、なす、人参、塩、こしょう、トマトケチャップ、ウスターソース、カレー粉、ひまわり油</p> <p>③レタススープ:カットウインナー、ベーコン、人参、玉葱、レタス、うすくち醤油、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①いか、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉</p>	<p>9日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(鮭)あんかけソース:鮭、塩、こしょう、えのきたけ、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉</p> <p>②ごぼうのきんぴら:ちくわ、ごぼう、人参、つきこんにゃく、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油</p> <p>③とうふのみそ汁:うす揚げ、じゃがいも、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、小松菜、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さけ ③さば、大豆</p>	<p>10日(水) コッペパン・牛乳</p> <p>①コロッケ:コロッケ、揚げ油、小袋ソース</p> <p>②チンゲン菜のソテー:焼豚、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③オニオンスープ:ベーコン、玉葱、パセリ、にんにく、オニオンペースト、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ、うすくち醤油、オリーブ油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①小麦、豚肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉 ■コッペパン:小麦、乳</p>	<p>11日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①夏野菜の米粉カレー:牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、かぼちゃ、なす、カレー粉、米粉、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、赤ワイン、りんごピューレ、ひまわり油、塩、こしょう、オニオンペースト、チャツネ、とりからスープ</p> <p>②梅サラダ:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、わかめ、ねりうめ、うすくち醤油、米酢、さとう、ごま油</p> <p>③フルーツポンチ:りんご缶、みかん缶、三色ゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②ごま ③りんご</p>	<p>12日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①厚焼き卵:卵、はんぺん、さとう、みりん、料理酒、削り節</p> <p>②ひじき豆:大豆、ひじき、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節</p> <p>③小松菜の煮ひたし:うす揚げ、小松菜、緑豆もやし、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節</p> <p>④じゃがいももちのおやつ:人参、玉葱、糸かまぼこ、じゃがいももち、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、塩</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①卵、さば、大豆、やまいも ②さば、大豆 ③さば、大豆 ④さば</p>
<p>15日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①タントリーチキン:鶏肉もも、トマトケチャップ、ノンエッグマヨネーズ、こいくち醤油、カレー粉、土生姜、にんにく、塩、こしょう、オニオンソース、料理酒、みりん、パプリカ粉</p> <p>②粉ふき芋:じゃがいも、塩、こしょう</p> <p>③カラフルソテー:人参、ホールコーン、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>④いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、玉葱、人参、白いんげん豆ペースト、パセリ、豆乳、塩、こしょう、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>⑤ミルク(いちご味):ミルク</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ③大豆 ④鶏肉、豚肉、大豆</p>	<p>16日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①牛丼:牛肉、玉葱、系こんにゃく、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油</p> <p>②ツナひじきサラダ:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、ひじき、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、ひまわり油、ごまドレッシング</p> <p>③みたらし団子:白玉団子、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①牛肉 ②大豆、ごま</p>	<p>17日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(鯖):さば、料理酒、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉</p> <p>②じゃこピーマン:ちりめんじゃこ、人参、ピーマン、ごま、みりん、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油</p> <p>③雷こんにゃく:板こんにゃく、ごま油、こいくち醤油、料理酒、かつおぶし、一味唐辛子</p> <p>④豚汁:豚肉、うす揚げ、じゃがいも、冷凍豆腐、緑豆もやし、青葱、みそ、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①さば ②ごま ③ごま ④さば、豚肉、大豆</p>	<p>18日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①チーズスタッカルビ:鶏肉もも、キャベツ、玉葱、人参、じゃがいも、トク、土生姜、にんにく、粉チーズ、コチュジャン、豆板醤、こいくち醤油、料理酒、ごま油</p> <p>②のり塩ポテト:じゃがいも、あおさ粉、米粉、澱粉、塩、揚げ油</p> <p>③わかめスープ:焼豚、玉葱、冷凍豆腐、緑豆春雨、わかめ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①乳、鶏肉、大豆、ごま ③鶏肉、豚肉、大豆</p>	<p>19日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①いわしの梅煮:いわし、梅煮</p> <p>②夏野菜のきんぴら風炒め:豚肉、玉葱、ピーマン、かぼちゃ、ごま、さとう、こいくち醤油、料理酒、ごま油</p> <p>③そばろ煮:牛ミンチ肉、土生姜、人参、玉葱、じゃがいも、一口ごぼう、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油、澱粉、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②豚肉、ごま ③さば、牛肉</p>
<p>22日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①赤魚の大葉みそ味:赤魚、塩、こしょう、料理酒、澱粉、揚げ油、一口厚揚げ、みそ、白みそ、青じそ、さとう、みりん、料理酒、こいくち醤油、澱粉</p> <p>②チンゲン菜の炒めもの:ベーコン、チンゲンサイ、キャベツ、人参、エリンギ、たけのこ、こいくち醤油、オニオンソース、塩、こしょう、ひまわり油、ごま油</p> <p>③すまし汁:糸かまぼこ、人参、冷凍豆腐、わかめ、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▼ ①大豆 ②豚肉、ごま ③さば、大豆</p>	<p>23日(火) 黒糖パン・牛乳</p> <p>①ゴーヤ入りマーボー豆腐:豚ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、ゴーヤ、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板醤、とりからスープ、ひまわり油、澱粉</p> <p>②シークワーサーサラダ:ツナフレーク、ホールコーン、人参、キャベツ、きゅうり、シークワサードレッシング</p> <p>③パンゼリー:パンゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②大豆 ■黒糖パン:小麦、乳</p>	<p>24日(水) ご飯・牛乳</p> <p>①ポテト入りヤンニョムチキン:鶏肉もも、土生姜、にんにく、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、コチュジャン、こいくち醤油、さとう、米粉、じゃがいも、澱粉、揚げ油</p> <p>②もやしのナムル:緑豆もやし、人参、小松菜、ひまわり油、ごま、さとう、こいくち醤油、塩、ごま油</p> <p>③タイビーエン:豚肉、人参、ちくわ、干椎茸、緑豆春雨、青葱、料理酒、みりん、こいくち醤油、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②ごま ③鶏肉、豚肉</p>	<p>25日(木) ご飯・牛乳</p> <p>①焼き魚(ほっけ):ほっけ</p> <p>②野菜炒め:豚肉、玉葱、人参、キャベツ、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、オニオンソース</p> <p>③冬瓜汁:鶏団子、冷凍豆腐、人参、かまぼこ、冬瓜、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、澱粉</p> <p>④わかめふりかけ:わかめふりかけ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③さば、鶏肉、大豆 ④ごま</p>	<p>26日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①うずら卵入り麻婆湯風春雨スープ:焼豚、人参、うずら卵、しめじ、チンゲンサイ、緑豆春雨、土生姜、にんにく、塩、山椒、豆板醤、とりからスープ、こいくち醤油、料理酒</p> <p>②チンジャオロース:豚肉かた、ローズ、ピーマン、パプリカ(赤)、玉葱、たけのこ、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オニオンソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油</p> <p>③キャベツのさばり炒め:ささみフレーク、人参、キャベツ、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、レモン果汁、オリーブ油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①卵、鶏肉、豚肉 ②豚肉 ③鶏肉</p>
<p>29日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①ごはんに相性!ツング!!!辛ガ!甘(目玉焼き):目玉焼き丸オムレツ、豚ミンチ肉、玉葱、人参、ズッキーニ、パプリカ(赤)、にんにく、土生姜、パルメザン粉、塩、こしょう、豆板醤、ナンプラー、こいくち醤油、みりん、料理酒、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>②小松菜のソテー:ツナフレーク、小松菜、玉葱、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③キャベツのスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、じゃがいも、人参、パセリ、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①卵、鶏肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉</p>	<p>30日(火) ご飯・牛乳</p> <p>①オキの甘辛揚げ:ホキ、塩、こしょう、澱粉、揚げ油、玉葱、みりん、こいくち醤油、さとう、米粉、料理酒、ひまわり油</p> <p>②五目豆:大豆、人参、板こんにゃく、干椎茸、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油</p> <p>③玉ねぎのおやつ:鶏肉、糸かまぼこ、人参、玉葱、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②大豆 ③さば、鶏肉</p>			


### 6月分の予約について

★インターネット予約: **5月1日(金)～5月20日(水)**


★マークシート予約(学校へ提出): **5月1日(金)～5月15日(金)**

※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、5月20日(水)です。** 予約注文はこちらから!⇒



## <アレルギー対応献立>

1日(月) ご飯・牛乳	4日(木) ご飯・牛乳	10日(水) ケチャップライス・牛乳	12日(金) ご飯・牛乳	18日(木) ご飯・牛乳
<p>①トマトソースハンバーグ:ハンバーグ、じゃがいも、揚げ油、玉葱、人参、しめじ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油</p> <p>②キャベツのソテー:キャベツ、チンゲンサイ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油</p> <p>③とうもろこしスープ:ベーコン、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、パセリ、とりからスープ、塩、こしょう、さとう、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①牛肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉</p>	<p>①ししゃも:ししゃも</p> <p>②春雨の炒めもの:焼豚、人参、玉葱、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>③豆乳みそ汁:うす揚げ、じゃがいも、玉葱、冷凍豆腐、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>④さつまももチップス:さつまももチップス</p> <p>▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③さば、大豆</p>	<p>①じゃがいものマヨネーズ焼き:カットウインナー、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チンゲン菜のソテー:焼豚、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③オニオンスープ:ベーコン、玉葱、パセリ、にんにく、オニオンペースト、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ、うすくち醤油、オリーブ油</p> <p>④ケチャップライス:米、カットウインナー、玉葱、人参、ホールコーン、トマトケチャップ、さとう、とりからスープ、塩、こしょう、オリーブ油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉 ■ケチャップライス:鶏肉、豚肉</p>	<p>①厚揚げの甘辛焼き:一口厚揚げ、塩、こしょう、澱粉、さとう、みりん、料理酒、こいくち醤油、ひまわり油</p> <p>②ひじき豆:大豆、ひじき、人参、さとう、こいくち醤油、みりん、ひまわり油、削り節</p> <p>③小松菜の煮ひたし:うす揚げ、小松菜、緑豆もやし、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節</p> <p>④じゃがいももちのおやつ:人参、玉葱、糸かまぼこ、じゃがいももち、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、塩</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②さば、大豆 ③さば、大豆 ④さば</p>	<p>①チーズなしスタッカルビ:鶏肉もも、キャベツ、玉葱、人参、じゃがいも、トク、土生姜、にんにく、コチュジャン、豆板醤、こいくち醤油、料理酒、ごま油</p> <p>②のり塩ポテト:じゃがいも、あおさ粉、米粉、澱粉、塩、揚げ油</p> <p>③わかめスープ:焼豚、玉葱、冷凍豆腐、緑豆春雨、わかめ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆、ごま ③鶏肉、豚肉、大豆</p>
<p>23日(火) ジューシー(沖繩炊き込みご飯)・牛乳</p> <p>①ゴーヤ入りマーボー豆腐:豚ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、ゴーヤ、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板醤、とりからスープ、ひまわり油、澱粉</p> <p>②シークワーサーサラダ:ツナフレーク、ホールコーン、人参、キャベツ、きゅうり、シークワサードレッシング</p> <p>③パンゼリー:パンゼリー</p> <p>④ジューシー(沖繩炊き込みご飯):米、焼豚、人参、ひじき、青葱、豚骨スープ、料理酒、みりん、こいくち醤油、水、ひまわり油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②大豆 ■ジューシー(沖繩炊き込みご飯):鶏肉、豚肉</p>	<p>26日(金) ご飯・牛乳</p> <p>①うずら卵なし麻婆湯風春雨スープ:焼豚、人参、じゃがいももち、しめじ、チンゲンサイ、緑豆春雨、土生姜、にんにく、塩、山椒、豆板醤、とりからスープ、こいくち醤油、料理酒</p> <p>②チンジャオロース:豚肉かた、ローズ、ピーマン、パプリカ(赤)、玉葱、たけのこ、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オニオンソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油</p> <p>③キャベツのさばり炒め:ささみフレーク、人参、キャベツ、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、レモン果汁、オリーブ油</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ②豚肉 ③鶏肉</p>	<p>29日(月) ご飯・牛乳</p> <p>①ごはんに相性!ツング!!!辛ガ!甘(目玉焼きなし):豚ミンチ肉、玉葱、人参、ズッキーニ、パプリカ(赤)、にんにく、土生姜、パルメザン粉、塩、こしょう、豆板醤、ナンプラー、こいくち醤油、みりん、料理酒、とりからスープ、ひまわり油</p> <p>②小松菜のソテー:ツナフレーク、小松菜、玉葱、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油</p> <p>③キャベツのスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、パセリ、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ</p> <p>④ミニゼリー(りんご・レモン):ミニりんごゼリー、ミニレモンゼリー</p> <p>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ③鶏肉、豚肉 ④りんご</p>	<p>◆アレルギー情報は、特定原材料 29 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。◆4日(木)の「ししゃも」には、魚卵が入っています。</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>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 style="text-align: center; margin-top: 10px;"><b>配合割合一覧表はこちらから! ⇒</b></p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>	