



令和8年

8・9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
<p>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。</p>	<p>★ 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。</p>	<p>8/26 ①米粉のビーフカレー ②ごぼうサラダ(ごまドレッシング) ③福神漬 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 812kcal ○たんぱく質 28.3g ○脂質 25.3%</p>	<p>27 ①焼き魚(鮭)あんかけソース ②のり塩ポテト ③団子汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 873kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 27.5%</p>	<p>28 ①高野豆腐入り親子丼 ②春雨のピリ辛炒め ③厚揚げの甘辛焼き ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 880kcal ○たんぱく質 37.9g ○脂質 25.0%</p> <p>★ アレルギー対応あり</p>
		<p>31 ①いわしの梅煮 ②キャベツの塩昆布炒め ③切干大根の煮物 ④豚汁 ⑤ようかん ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 895kcal ○たんぱく質 36.6g ○脂質 23.4%</p>	<p>9/1 ①鶏肉のマーマレード焼き ②粉ふき芋 ③チンゲン菜のソテー ④かぼちゃスープ ■コッペパン ■牛乳</p> <p>○エネルギー 804kcal ○たんぱく質 39.0g ○脂質 28.2%</p> <p>★ アレルギー対応あり</p>	<p>2 ①桜えび入り夏野菜のかき揚げ ②ひじき豆 ③すまし汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 835kcal ○たんぱく質 26.6g ○脂質 30.7%</p> <p>★ アレルギー対応あり</p>
<p>7 ①夏野菜のさっぱり塩マーボー ②チンジャオロース ③コーンソテー ④型ぬきチーズ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 843kcal ○たんぱく質 38.3g ○脂質 29.1%</p> <p>★ アレルギー対応あり</p>	<p>8 ①米粉のアジフライ(小袋ソース) ②野菜炒め ③わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 32.7g ○脂質 29.1%</p>	<p>9 ①そばろ煮 ②菊花春雨サラダ ③フルーツポンチ(みかん・りんご) ④わかめふりかけ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 790kcal ○たんぱく質 25.2g ○脂質 18.1%</p>	<p>10 ①トマトソースオムレツ ②コロコロソテー ③いんげん豆の豆乳シチュー ■紫芋パン ■ジョア(マスカット味)</p> <p>○エネルギー 838kcal ○たんぱく質 32.0g ○脂質 18.5%</p> <p>★ アレルギー対応あり</p>	<p>11 ①さんまの生姜風味(厚揚げ添え) ②キャベツのポン酢風味 ③じゃがいももちのおつゆ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 31.4g ○脂質 25.2%</p>
<p>14 ①春巻 ②小松菜のオイスターソース炒め ③キャベツのスープ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 22.0g ○脂質 30.7%</p> <p>★ アレルギー対応あり</p>	<p>15 ①豚肉の生姜焼き ②人参シリシリ ③玉ねぎのおつゆ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 783kcal ○たんぱく質 36.4g ○脂質 26.7%</p>	<p>16 ①タッカルビ ②わかさぎのカレーから揚げ ③タイピーエン ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 808kcal ○たんぱく質 38.1g ○脂質 19.8%</p>	<p>17 ①月見サンドの具(目玉焼き) ②キャベツのソテー ③ミネストローネ ■パーカーパン ■牛乳</p> <p>○エネルギー 809kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 29.3%</p> <p>★ アレルギー対応あり</p>	<p>18 ①揚げ鱈の柚子みそかけ(厚揚げ添え) ②もやしの炒め物 ③けんちん汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 851kcal ○たんぱく質 34.4g ○脂質 26.2%</p>
<p>インターネット予約は、8月分・9月分それぞれの確定ボタンを押してください ※8/12(水)～14(金)は、システムメンテナンスのため予約サイトの利用・閲覧ができません。</p> <p>マークシート予約は、同じ用紙で、8月分・9月分をどちらも塗りつぶして提出してください。</p>	<p>8・9月分の予約について 8・9月分それぞれの予約が必要です。</p> <p>★インターネット予約：7月1日(水)～8月16日(日) ★マークシート予約(学校へ提出)：7月1日(水)～7月31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、8月16日(日)です。</p> <p>予約注文は こちらから!</p>			
<p>28 ①かぼっとニラチキ ②じゃがいものノンエッグマヨネーズ炒め ③レタススープ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 832kcal ○たんぱく質 31.5g ○脂質 28.3%</p>	<p>29 ①肉団子 ラトウイユソース ②豆腐ガトーショコラ ③とうもろこしスープ ④野菜ふりかけ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 876kcal ○たんぱく質 30.8g ○脂質 25.6%</p>	<p>30 ①ホキの甘辛揚げ ②キャベツの炒め物 ③豆乳ごま入り担々春雨 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 850kcal ○たんぱく質 36.1g ○脂質 27.8%</p>	<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 ・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。 ・使用するようゆには、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。

<p>8/28 ①高野豆腐入り鶏丼 ②春雨のピリ辛炒め ③厚揚げの甘辛焼き ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 831kcal ○たんぱく質 34.9g ○脂質 22.5%</p>	<p>9/1 ①鶏肉のマーマレード焼き ②粉ふき芋 ③チンゲン菜のソテー ④かぼちゃの豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 23.2%</p>	<p>2 ①桜えびなし夏野菜のかき揚げ ②ひじき豆 ③すまし汁 ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 830kcal ○たんぱく質 25.5g ○脂質 30.8%</p>	<p>7 ①夏野菜のさっぱり塩マーボー ②チンジャオロース ③コーンソテー ④黒糖ビーンズ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 845kcal ○たんぱく質 38.6g ○脂質 27.8%</p>	<p>10 ①トマトソースチキンハンバーグ ②コロコロソテー ③いんげん豆の豆乳シチュー ■ご飯 ■ジョア(マスカット味)</p> <p>○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 32.0g ○脂質 16.3%</p>
<p>14 ①肉団子 照り焼きソース ②小松菜のオイスターソース炒め ③キャベツのスープ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 30.2g ○脂質 26.2%</p>	<p>17 ①照り焼きハンバーグ(米粉マカロニ添え) ②キャベツのソテー ③ミネストローネ ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 812kcal ○たんぱく質 29.2g ○脂質 23.4%</p>	<p>25 ①台湾まぜそばの具 ②ライスパスタ ③わかめスープ ④ミルメーク(コーヒー味) ■ご飯 ■牛乳</p> <p>○エネルギー 801kcal ○たんぱく質 29.0a ○脂質 23.4%</p>	<p>アレルギー対応献立は、 赤字で示しています。</p>	

令和8年8・9月 使用食材一覧・アレルギー情報

第7回枚方市学校給食コンテスト入賞作品

入賞 第二中学校   食欲がなくなりがちな夏でもさっぱり食べられるように、レモンとトマトを使っています。

入賞 東香里中学校   ニラのたれがやみつきになり、夏バテ予防にもなります。

<夏野菜のさっぱり塩マーボー> (9月7日)

<かぼっとニラチキ> (9月28日)

8月26日(水) ご飯・牛乳	27日(木) ご飯・牛乳	28日(金) ご飯・牛乳		
①米粉のビーフカレー: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、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 ②ごぼうサラダ(ごまドレッシング):ツナフレーク、こぼろ、人参、小松菜、すりごま、さとう、こいくち醤油、ひまわり油、ごまドレッシング ③福神漬:福神漬	①焼き魚(鮭)あんかけソース:鮭、塩、こしょう、玉葱、人参、えのきたけ、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②のり塩ポテト:じゃがいも、米粉、澱粉、塩、あおさ粉、揚げ油 ③団子汁:白玉団子、うす揚げ、玉葱、人参、青葱、みそ、削り節	①高野豆腐入り親子丼:鶏肉もも、卵、高野豆腐、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、澱粉、削り節 ②春雨のピリ辛炒め:焼豚、人参、キャベツ、小松菜、緑豆春雨、さとう、こいくち醤油、豆板醤、ごま油 ③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		
▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②大豆、ごま ③大豆	▼アレルギー情報▼ ①さけ ③さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①卵、さば、鶏肉、大豆 ②豚肉、ごま ③大豆		
31日(月) ご飯・牛乳	9月1日(火) コッペパン・牛乳	2日(水) ご飯・牛乳	3日(木) ご飯・牛乳	4日(金) ご飯・牛乳
①いわしの梅煮:いわし、梅煮 ②キャベツの塩昆布炒め:キャベツ、人参、塩昆布、うすくち醤油、ひまわり油 ③切干大根の煮物:さつまあげ、切干大根、人参、みりん、さとう、こいくち醤油、削り節 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 ⑤ようかん:ようかん	①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油 ②粉ふき芋:じゃがいも、塩、こしょう ③チンゲン菜のソテー:ポレスラム、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 ④かぼちゃスープ:ベーコン、玉葱、かぼちゃペースト、牛乳、生クリーム、セリ、塩、こしょう、とりからスープ、米粉	①桜えび入り夏野菜のかき揚げ:桜えび、玉葱、ゴーヤ、オクラ、人参、米粉、澱粉、塩、揚げ油 ②ひじき豆:大豆、ひじき、ちくわ、人参、さとう、こいくち醤油、みりん 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	①ししゃも:ししゃも ②和風ポテトサラダ(ノンエッグマヨネーズ):ロースハム、玉葱、人参、じゃがいも、塩、こしょう、かつおぶし、ひまわり油、ノンエッグマヨネーズ ③鶏団子汁:鶏団子、人参、キャベツ、冷凍豆腐、緑豆春雨、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、削り節	①カルピックパ:牛肉、玉葱、人参、しいたけ、玄米、冷凍豆腐、にんにく、塩、こしょう、こいくち醤油、料理酒、さとう、とりからスープ、コチュジャン、ごま油 ②チョレギサラダ:レタス、キャベツ、ホールコーン、きゅうり、わかめ、塩、ごま油、ごま ③ミニゼリー(ぶどう・レモン):ミニぶどうゼリー、ミニレモンゼリー
▼アレルギー情報▼ ③さば ④さば、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉 ■コッペパン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①えび ②大豆 ③さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ②豚肉、大豆 ③さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①牛肉、鶏肉、大豆、ごま ②ごま
7日(月) ご飯・牛乳	8日(火) ご飯・牛乳	9日(水) ご飯・牛乳	10日(木) 紫芋パン・ジョア(マスカット味)	11日(金) ご飯・牛乳
①夏野菜のさっぱり塩マーボー:豚ミンチ肉、土生姜、にんにく、人参、玉葱、なす、ズッキーニ、ダストマト缶、冷凍豆腐、料理酒、豆板醤、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、とりからスープ、レモン果汁、ごま油、澱粉 ②チンジャオロース:豚肉かた、ロース、ピーマン、パプリカ(赤)、玉葱、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オスターソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油 ③コーンチー:ホールコーン、むき枝豆、人参、塩、こしょう、ひまわり油 ④型ぬきチーズ:型ぬきチーズ	①米粉のアンフライ(小袋ソース):あじ米粉フライ、揚げ油、小袋ソース ②野菜炒め:豚肉、玉葱、干椎茸、人参、たけのこ、キャベツ、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、オスターソース ③わかめのみぞけ:うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、みそ、削り節	①えび煮:牛ミンチ肉、土生姜、人参、玉葱、じゃがいも、一口こぼろ天、さとう、こいくち醤油、料理酒、ひまわり油、澱粉、削り節 ②菊花春雨サラダ:焼豚、緑豆春雨、人参、小松菜、食用菊、こいくち醤油、さとう、米酢、ごま油 ③フルーボンチ(みかん・りんご):みかん缶、りんご缶、三色ゼリー ④わかめふりかけ:わかめふりかけ	①トマトソースオムレツ:オムレツ、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、澱粉、ひまわり油 ②コロコロステーキ:ホールコーン、人参、むき枝豆、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③いんげん豆の豆乳シチュー:ベーコン、人参、玉葱、白いんげん豆、じゃがいも、白いんげん豆ペースト、豆乳、セリ、塩、こしょう、とりからスープ、米粉、ひまわり油	①さんまの生姜風味:さんま、土生姜、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉、一口厚揚げ ②キャベツのボロ風味:キャベツ、人参、えのきたけ、ちくわ、うすくち醤油、みりん、米酢、ゆず果汁、さとう、削り節 ③じゃがいももちのおつゆ: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
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆、ごま ②豚肉 ③大豆 ④乳	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①さば、牛肉 ②豚肉、ごま ③りんご ④ごま	▼アレルギー情報▼ ①卵 ②大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆 ■紫芋パン:小麦、乳 ■ジョア(マスカット味):乳	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②さば ③さば
14日(月) ご飯・牛乳	15日(火) ご飯・牛乳	16日(水) ご飯・牛乳	17日(木) パーカーパン・牛乳	18日(金) ご飯・牛乳
①春巻:春巻、揚げ油 ②小松菜のオスターソース炒め:焼豚、人参、小松菜、緑豆もやし、オスターソース、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③キャベツのスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、じゃがいも、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	①豚肉の生姜焼き:豚肉かた、ロース、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油 ②人参シリシ:ツナフレーク、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ③玉ねぎのおつゆ:鶏肉もも、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	①タッカルビ:鶏肉もも、キャベツ、玉葱、人参、じゃがいも、トツ、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 ②わかさぎのカレーから揚げ:わかさぎ、塩、こしょう、カレー粉、澱粉、揚げ油 ③タイピーエ:豚肉、人参、ちくわ、緑豆もやし、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	①月見サンドの具:目玉焼き丸オムレツ、ハンバーグ、こいくち醤油、みりん、料理酒、さとう、土生姜、にんにく、りんごピューレ、澱粉 ②キャベツのソテー:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③ミネストローネ:ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、ホールコーン、じゃがいも、キャベツ、ダストマト缶、トマトケチャップ、赤ワイン、とりからスープ、オニオンペースト、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油	①揚げ鱈の柚子みそかけ:せわれ、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚げ油、さとう、白みそ、みそ、みりん、こいくち醤油、料理酒、ゆず果汁、澱粉、一口厚揚げ ②もやし炒め物:焼豚、緑豆もやし、チンゲンサイ、人参、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③けんちん汁:人参、こぼろ、里芋、板こんにゃく、冷凍豆腐、干椎茸、青葱、こいくち醤油、塩、削り節
▼アレルギー情報▼ ①小麦、豚肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば、鶏肉	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆、ごま ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①卵、りんご、牛肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉 ■パーカーパン:小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②豚肉 ③さば、大豆

◆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。)


◆揚げ油はなたね油を使用しています。

◆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。

◆3日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。16日の「わかさぎ」には、魚卵が入っている場合があります。

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) **配合割合一覧表はこちらから! →**



24日(木) ご飯・牛乳	25日(金) ご飯・牛乳
①焼き魚(ほっけ):ほっけ ②キャベツの煮ひたし:さつまあげ、キャベツ、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ③豆乳みそ汁:うす揚げ、冷凍豆腐、玉葱、じゃがいも、えのきたけ、わかめ、大豆ペースト、豆乳、みそ、うすくち醤油、削り節 ④昆布の佃煮:昆布の佃煮	①台湾まぜそばの具:豚ミンチ肉、にんにく、玉葱、人参、ら、豆板醤、塩、こしょう、料理酒、さとう、こいくち醤油、かつおぶし、オスターソース、澱粉、ごま油 ②中華麺:中華麺、ひまわり油 ③わかめスープ:豚肉、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 ④ミルク(コーヒー味):ミルク(コーヒー味)
▼アレルギー情報▼ ②さば ③さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉、ごま ②小麦 ③鶏肉、豚肉、大豆

28日(月) ご飯・牛乳	29日(火) ご飯・牛乳	30日(水) ご飯・牛乳
①かぼっとニラチキ:鶏肉もも、土生姜、にんにく、塩、こしょう、料理酒、澱粉、揚げ油、なす、かぼちゃ、にら、さとう、こいくち醤油、オスターソース、コチュジャン、米酢、ごま油、ごま ②じゃがいものノンエッグマヨネーズ炒め:じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、こいくち醤油、オリーブ油 ③レタススープ:カットウインナー、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	①肉団子 ラクトイユソース:肉だんご、玉葱、なす、ズッキーニ、パプリカ(黄)、にんにく、トマトピューレ、トマトケチャップ、パプリカ粉、とりからスープ、白ワイン、さとう、塩、こしょう、澱粉、オリーブ油 ②お豆腐ガトーショコラ:白和え豆腐、米粉、ベーキングパウダー、純ココア、さとう、豆乳、ひまわり油、塩 ③どろろこスープ: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 ④野菜ふりかけ:野菜ふりかけ	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、米酢、料理酒、ごま、ひまわり油 ②キャベツの炒め物:焼豚、キャベツ、ホールコーン、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③豆乳ごま入り担々春雨:豚ミンチ肉、玉葱、人参、緑豆もやし、チンゲンサイ、緑豆春雨、豆乳、みそ、とりからスープ、料理酒、ねりごま、ごま油、豆板醤、こいくち醤油、塩、こしょう ④野菜ふりかけ:野菜ふりかけ
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆、ごま ②大豆 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②大豆 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①ごま ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆、ごま

《新献立》

ようかん(8月31日) ※防災食

カルピックパ(9月4日)

チョレギサラダ(9月4日)

菊花春雨サラダ(9月9日)

9月1日 防災の日

月見サンド(9月17日)

台湾まぜそば(9月25日)

お豆腐ガトーショコラ(9月29日)

<アレルギー対応献立>

8月28日(金) ご飯・牛乳	9月1日(火) ご飯・牛乳	2日(水) ご飯・牛乳	7日(月) ご飯・牛乳	10日(木) ご飯・ジョア(マスカット味)
①高野豆腐入り親子丼:鶏肉もも、高野豆腐、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、澱粉、削り節 ②春雨のピリ辛炒め:焼豚、人参、キャベツ、小松菜、緑豆春雨、さとう、こいくち醤油、豆板醤、ごま油 ③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	①鶏肉のマーマレード焼き:鶏肉もも、塩、こしょう、マーマレード、こいくち醤油 ②粉ふき芋:じゃがいも、塩、こしょう ③チンゲン菜のソテー:ポレスラム、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 ④かぼちゃの豆乳スープ:ベーコン、玉葱、かぼちゃペースト、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ、米粉	①桜えびなし夏野菜のかき揚げ:玉葱、ゴーヤ、オクラ、人参、米粉、澱粉、塩、揚げ油 ②ひじき豆:大豆、ひじき、ちくわ、人参、さとう、こいくち醤油、みりん 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	①夏野菜のさっぱり塩マーボー:豚ミンチ肉、土生姜、にんにく、人参、玉葱、なす、ズッキーニ、ダストマト缶、冷凍豆腐、料理酒、豆板醤、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、とりからスープ、レモン果汁、ごま油、澱粉 ②チンジャオロース:豚肉かた、ロース、ピーマン、パプリカ(赤)、玉葱、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オスターソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油 ③コーンチー:ホールコーン、むき枝豆、人参、塩、こしょう、ひまわり油 ④黒糖ビーンズ:黒糖ビーンズ	①トマトソースチキンハンバーグ:チキンハンバーグ、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、澱粉、ひまわり油 ②コロコロステーキ:ホールコーン、人参、むき枝豆、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③いんげん豆の豆乳シチュー:ベーコン、人参、玉葱、白いんげん豆、じゃがいも、白いんげん豆ペースト、豆乳、セリ、塩、こしょう、とりからスープ、米粉、ひまわり油
▼アレルギー情報▼ ①さば、鶏肉、大豆 ②豚肉、ごま ③大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ②大豆 ③さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆、ごま ②豚肉 ③大豆 ④大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆 ■ジョア(マスカット味):乳
14日(月) ご飯・牛乳	17日(木) ご飯・牛乳	25日(金) ご飯・牛乳		
①肉団子 照り焼きソース:肉だんご、玉葱、さとう、こいくち醤油、料理酒、みりん、澱粉、ひまわり油 ②小松菜のオスターソース炒め:焼豚、人参、小松菜、緑豆もやし、オスターソース、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③キャベツのスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、じゃがいも、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	①照り焼きハンバーグ:ハンバーグ、こいくち醤油、みりん、料理酒、さとう、土生姜、にんにく、りんごピューレ、澱粉、米粉、マカロニ、ひまわり油 ②キャベツのソテー:キャベツ、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③ミネストローネ:ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、ホールコーン、じゃがいも、キャベツ、ダストマト缶、トマトケチャップ、赤ワイン、とりからスープ、オニオンペースト、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油	①台湾まぜそばの具:豚ミンチ肉、にんにく、玉葱、人参、ら、豆板醤、塩、こしょう、料理酒、さとう、こいくち醤油、かつおぶし、オスターソース、澱粉、ごま油 ②ライス/スタ/ライス/スタ、ひまわり油 ③わかめスープ:豚肉、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 ④ミルク(コーヒー味):ミルク(コーヒー味)		
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①豚肉、ごま ③鶏肉、豚肉、大豆		

旬 の食材たち



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。