



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
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。	★ 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。	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  ○エネルギー 812kcal ○たんぱく質 28.3g ○脂質 25.3%	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  ○エネルギー 873kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 27.5%	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  ○エネルギー 880kcal ○たんぱく質 37.9g ○脂質 25.0%
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  ○エネルギー 895kcal ○たんぱく質 36.6g ○脂質 23.4%	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 ■コッパパン ■牛乳  ○エネルギー 804kcal ○たんぱく質 39.0g ○脂質 28.2%	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  ○エネルギー 835kcal ○たんぱく質 26.6g ○脂質 30.7%	3 ①ししゃも ②和風ポテトサラダ(ノンエッグマヨネーズ) ③鶏団子汁 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 30.3g ○脂質 29.4%	4 ①カルビクッパ ②チョレギサラダ ③ミニゼリー(ぶどう・レモン) ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 28.9g ○脂質 26.7%
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  ○エネルギー 843kcal ○たんぱく質 38.3g ○脂質 29.1%	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  ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 32.7g ○脂質 29.1%	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  ○エネルギー 790kcal ○たんぱく質 25.2g ○脂質 18.1%	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)  ○エネルギー 838kcal ○たんぱく質 32.0g ○脂質 18.5%	11 ①さんまの生姜風味(厚揚げ添え) ②キャベツのボン酢風味 ③じゃがいももちのおつゆ ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 31.4g ○脂質 25.2%
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  ○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 22.0g ○脂質 30.7%	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  ○エネルギー 783kcal ○たんぱく質 36.4g ○脂質 26.7%	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  ○エネルギー 808kcal ○たんぱく質 38.1g ○脂質 19.8%	17 ①照り焼きサンドの具 (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 ■パーカーパン ■牛乳  ○エネルギー 853kcal ○たんぱく質 34.1g ○脂質 29.8%	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  ○エネルギー 851kcal ○たんぱく質 34.4g ○脂質 26.2%
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。	8・9 月分の予約について ★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。	8・9月分それぞれの予約が必要です。	24 ①焼き魚(ほっけ) ②キャベツの煮びたし ③豆乳みそ汁 ④昆布の佃煮 ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 798kcal ○たんぱく質 41.2g ○脂質 26.1%	25 ①台湾まぜそばの具 ②中華麺 ③わかめスープ ④ミルメーク(コーヒー味) ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 806kcal ○たんぱく質 30.7g ○脂質 23.3%
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  ○エネルギー 832kcal ○たんぱく質 31.5g ○脂質 28.3%	29 ①肉団子 ラトウイユソース ②お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  ○エネルギー 876kcal ○たんぱく質 30.8g ○脂質 25.6%	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  ○エネルギー 850kcal ○たんぱく質 36.1g ○脂質 27.8%	※枚方市の中学校給食のアレルギー対応について ★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。 卵 乳 えび 小麦 ★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。 ★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。 ・使用するしゅうゆには、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。	

<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。

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  ○エネルギー 831kcal ○たんぱく質 34.9g ○脂質 22.5%	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  ○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 23.2%	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  ○エネルギー 830kcal ○たんぱく質 25.5g ○脂質 30.8%	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黒糖ビーゼン ■ご飯 ■牛乳  ○エネルギー 845kcal ○たんぱく質 38.6g ○脂質 27.8%	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)  ○エネルギー 789kcal ○たんぱく質 32.0g ○脂質 16.3%
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  ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 30.2g ○脂質 26.2%	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  ○エネルギー 826kcal ○たんぱく質 29.2g ○脂質 24.7%	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  ○エネルギー 801kcal ○たんぱく質 29.0g ○脂質 23.4%	※9/17の献立内容を変更しています。 (変更前)①月見サンドの具(目玉焼き) (変更後)①照り焼きサンドの具 (米粉マカロニ添え) ⇒献立変更に伴い、献立名、栄養価、 使用食材、アレルギー情報が一部変更 となっています。 (※目玉焼き丸オムレツの使用がない ため、卵アレルギーの方も喫食可能です)	

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

<夏野菜のさっぱり塩マーボー> (9月7日)

入賞 東香里中学校

<かぼっとニラチキ> (9月28日)



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。



ニラのたれがやみつきになり、夏パテ予防にもなります。

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、ごぼう、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福神漬け：福神漬	①焼き魚(鮭)あながなソース：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いっしの梅煮：いっし梅煮 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：ポルネスハム、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、パセリ、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和風ガトースラダ(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、にら、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、ダイトマト缶、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コーンソテー：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わかめのみそ汁：うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、みそ、削り節	①そば煮：牛ミンチ肉、土生姜、人参、玉葱、じゃがいも、一口ごぼう天、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フルーツポンチ(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コロコロンテ：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、パセリ、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キャベツのボチ酢風味：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、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、トック、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 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タイビーエツ：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照り焼きサンドの具(米粉マカロニ添え)：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、塩、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、ダイトマト缶、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 ▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉 ■パーカーパン：小麦、乳	①揚げ餅の柚子みそかけ：さわら、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もやしの炒め物：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、ごぼう、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・かにか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、にら、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ミルメーク(コーヒー味)：ミルメーク(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

《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)



台湾まぜそば(9月25日)

お豆腐ガトースョコラ(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高野豆腐入り鶏丼：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：ポルネスハム、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桜えび入り夏野菜のかき揚げ：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、ダイトマト缶、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コーンソテー：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コロコロンテ：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、パセリ、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	 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。  旬の食材たち	
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、塩 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、ダイトマト缶、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、にら、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/スパイス/バスタ：バスタ、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ミルメーク(コーヒー味)：ミルメーク(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		