※除去食対応する節節には今マークを記しています。 ※除去食対応する節節には今マークを記しています。 ※食物マルドギー対称として、一条暗されてされて危険が必要が必要がある。

202.	5年(令和7年)	12月万 子仪》	合食献立表(小字	一伙) 第2地区		※食物アレルギ-	-対応として、ご希望される方に	こは「学校給食用物資配合表」を	記布しております。必要な方は	には◇マークを記しています。 カトンがっこう 各学校までお申し出ください。
日・曜	1日・月	2日・火	3日・水	4日・木	5日・金	8日・月	9日・火	10日・水	11日・木	物資配合表
	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	まるがたパン ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	コッペパン ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	コッペパン ぎゅうにゅう	ひじきごはん ぎゅうにゅう	令和7年度
献立名	わかめスープ ピビンバ	もずくじる みずなとだいこんのにもの しらすふりかけ	はくさいともやしのスープ まぐろカツ ソース	あじつけのり ◇このはとじ ひじきとだいずのにもの	ちゅうかスープ さけとじゃがいものバジルソース ぶどうかん	そうめんじる たいとごぼうのにつけ こんぶとけずりぶしのふりかけ	すきやき 地産 だいこんサラダ 地消	チキンクリームシチュー フレンチサラダ	ぶたじる ぶりだいこん	(2025年度)
	鶏肉 20		ラース 〇 鶏肉 20 〇	ひしさとたいすめにもの 1袋:○			牛肉 40 ○	鶏肉 30:○	精白米 70.	(2023年度) 12月改訂版
	酒 0.5 わかめ(塩蔵) 3.5	酒 0.5 ○ 豆腐 30	酒 0.5 ○ にんじん 10 △	那 ◆ 50 C	酒 0.5 にんじん 10 △	そうめん 7 □ かまぼこ 4 ○ うす揚げ 4 ○	□ 1酒 0.5 □ 1 豆腐 40 □	調理ワイン 1 にんじん 15 △	水 90 角切り昆布 0.5 〇	
材	にんじん 10 だいこん 20	△ もずく 12 (△ にんじん 10 d	○ たまねぎ 20 △ はくさい 30 △	」うす揚げ 5 ○ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑	たまねぎ 20 △ 干ししいたけ 0.3 △	にんじん 10 △ たまねぎ 15 △	にんじん 10 △	たまねぎ 40 △ じゃがいも 50 □	ひじき(乾燥) 0.5 〇	発布のお知らせ
料	えのきたけ 8 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4	△ かまぼこ 5 0 6 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	\bigcirc もやし \bigcirc 10 \triangle \bigcirc ねぎ \bigcirc 3 \triangle \bigcirc 干ししいたけ \bigcirc 0.3 \triangle	」 にんじん 15 △ 」 たまねぎ 45 △ 」 ねぎ 3 △	」 もやし 10 △ 」 チンゲンサイ 7 △ 」 うすくちしょうゆ 4	。 じゃがいも 30 □ ・ 干ししいたけ 0.3 △ ・ ねぎ 3 △	しろねぎ【西谷産】 6 △	マッシュルーム 5 △ パセリ 0.5 △ 綿実油 1 □	うす揚げ 3 うすくちしょうゆ 5 砂糖 0.3 □	下記物資を物資配 合表に追加しましたの
	こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1	うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2	しょうが 0.2 △ うすくちしょうゆ 4	うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 2	こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1	うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 0.2	糸こんにゃく 30 △ ふ 2 □	小麦粉 5 □ 1	酒 0.5 塩 0.1	でおしらせいたします。
名	こしょう 0.01 けずり節 水 120	塩 0.1 本みりん 0.5 けずり節 2	こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01	砂糖 2 □ 1	□ こしょう 0.01 ごま油 0.3 けずり節 2	だし昆布 0.5 けずり節(R) 2 水 120	線実油 0.5 □ こいくちしょうゆ 6 砂糖 3 □	編実油 2 □ 牛乳 40 ○ 生クリーム 3 ○	豚肉 20 〇 酒 0.5	物資配合表の最新
お	牛肉 35	水 100	でんぷん 0.5 口 けずり節 2	でんぷん 0.5 口 けずり節 2	水 110	たい 40 〇	本みりん 0.5	塩 0.7 こしょう 0.03	にんじん 10 △ たまねぎ 20 △	版は、宝塚市のホームページからダウンロー
-	酒 0.5 ぜんまい(水煮) 10	豚肉 20 (△ 酒 0.5)水 110	水 50	さけ 30 C 塩 0.1	〕 ごぼう 15 △ しょうが 0.6 △	わかめ(乾燥) 0.5 〇	チキンプイヨン 5 水 60	じゃがいも 30 □ もやし 10 △	ドもしくは、学校までお
<u>~</u>	にんにく 0.1 しょうが 0.2 砂糖	△ みずな 20 △ にんじん 10 □ だいこん 30 □	△ まぐろ 1切れ ○ △ 酒 1 △ 塩 0.1	鶏肉 15 C 15) こしょう 0.03 調理ワイン 1 でんぷん 3 □	砂糖 3.5 こいくちしょうゆ 3.5 本みりん 3 酒 3	かつお節 0.7 ○ うすくちしょうゆ 1 砂糖 0.5 □	ハム 10 〇 調理ワイン 0.5	- うす揚げ 4 〇 ねぎ 3 △ みそ 11 〇	申し出ください。
び	こいくちしょうゆ 3 こしょう 0.03	線実油 1 [うすくちしょうゆ 2.5	□ こしょう 0.02 小麦粉 5 □	ひじき(乾燥) 1.5 ○ 竹輪(煮込み用) 5 ○) コーン油) じゃがいも 45 🗆	酒 3 12	酢 2	綿実油 0.5 □ キャベツ 15 △	みそ 11 ○ いりこ 3 水 100	ELVADATE:
使	線宝油 0	砂糖 0.8 [□ 本みりん 0.3	→ 水 5 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	にんじん 10; △ 編実油 0.5; □	コーン油 3 口 バジルペースト 5	昆布 0.5 ○ けずり節(R) 2 ○	5	きゅうり 10 △ パインアップル(シロップ漬け) 15 △	35 ○	
	大豆もやし 20 ほうれんそう 15 うすくちしょうゆ 0.5	△ でんぷん 0.5 [△ だし汁 5	コーン油 7 ウスターソース 4] 砂糖 2 □ こいくちしょうゆ 3 □ 本みりん 0.5	にんにく 0.1 △ 塩 0.2 調理ワイン 0.5	酒 0.5 砂糖 1		群 線実油 1 □ 砂糖 0.2 □	しょうが 0.5 △ だいこん 50 △ 酒 0.5	
用用	ごま ごま油 0.5	□ しらすぼし 5 (□ 酒 0.2	○ とんかつソース 4 -	だし計 10	寒天 0.3 〇	- こいくちしょうゆ 1.5 本みりん 0.5		塩 0.2 こしょう 0.01	砂糖 2 □ こいくちしょうゆ 3	
量		編実油 0.2 かつお節 0.5 あおのり 0.1			グレープジュース 30 △ 砂糖 4 □ 水 27	だし汁 4 ごま 1.5 □			本みりん 0.5 水 15	ELISTANA SAL
(~)		こいくちしょうゆ 1 本みりん 1			27					新規食材
(g)		ごま 1 [MINTERIO
エカリ ギ										①チキンスープ
エネルギー /蛋白質	[[[]] [] [] [] [] [] [] [] [EQ 411 /QQ E								
/ 蛋日質	533kcal/20.6g	524kcal/22.5g	590kcal/27.6g	575kcal/23.8g	588kcal/23.2g	559kcal/21.9g	572kcal/20.7g	591kcal/22.4g	570kcal/23.4g	[原材料]
日・曜	12日・金	15日・月	16日・火	17日・水	18日・木	19日・金	22日・月	23日・火	24日・水	ガラスープ(鶏骨)、
日・曜	12日・金 コッペパン	15日・月	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう	17日・水	18日・木 ごはん ぎゅうにゅう	19日・金 こくとうパン ぎゅうにゅう	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう	23日・火 ごはん ぎゅうにゅう	24日・水 コッペパン ぎゅうにゅう	
	12日・金コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ	15日・月	16日・火	17日・水 こがたパン ぎゅうにゅう やさいスープ フライドチキン	18日・木 ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ	19日・金	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに	23日・火	2 4日・水	ガラスープ(鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉
日・曜	12日・金コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごとゆずのジャム	15日・月 むぎいりごはん ぎゅうにゅう ビーフカレー さばとわかめのあえもの	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう くみそむでん はくさいとこまつなとツナのあえもの	17日・水 こがたパン ざゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん	18日・木 ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりぼしだいこんのにもの	19日・金 こくとうパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ ほうれんそうのソテー	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい	23日・火 ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ	24日・水コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー	ガラスープ (鶏骨) 、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉
日・曜	12日・金 コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごとゆずのジャム ビーフン(平めん) 鶏肉 15 酒 0.5	15日・月 ひぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 「精白米 65: おおむぎ 10: 10: 10: 10: 10: 10: 10: 10: 10: 10:	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ○みそおでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 調肉 20:○ 酒 0.5: じゃがいも 50:○	17日・水 こがたパン こがたパン をゅうにゅう やさいスープ フライドチャン みかん 源 の に に に に に に に に に に に に に に に に に に	18日・木 ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ	19日・金 こくとうパック こくとうパック ですったのう ワンタンスープ ほうれんそうのソテー	22日・月 ごはん きゅうにゅう かすじる きゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20:○ 酒 0.5: ・にんじん 10:△	23日・火 こはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 豚肉ミンチ 25:○ 酒 0.5: 豆腐 120:○	24日・水 コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 卵◆ 30 0 筋肉 15 0	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け)
日・曜	12日・金 コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごとゆずのジャム ビーフン(平めん) 鶏肉 !! 酒 0.5 にんじん !! たまねぎ 2	15日・月 ひぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 「精白米 65 10 10 カオ 94 4 94 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	## 16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ○みそおでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 「類肉 2010 1	17日・水 こがたパン こがたパン をゅうにゅう やさいスープ フライドチャン みかん 源 の に に に に に に に に に に に に に に に に に に	18日・木 こはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりぼしだいこんのにもの 味付けのり 1袋(こん) 156 35 (0	19日・金 こくとうパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ ほうれんそうのソテー コッペパン 1個 黒砂糖 8.8 □ アンタンの皮 7 □ 現外の皮 20 □	22日・月 ごはん きゅうにゅう かすじる きゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20:○ 酒 0.5: ・にんじん 10:△	23日・火 こはよ ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 豚肉ミンチ 25:○ 酒 0.5: 豆腐 120:○ にんじん 10:△ たまねぎ 40:△	2 4 日・水 コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 卵◆ 期内 15 0.5 にんじん 10 点 たまねぎ 20 △	ガラスープ (鶏骨) 、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料]
献立名	12日・金コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごとゆずのジャム ピーフン(平めん) 編肉 [1] 酒 0.5にんじん 11 たまねぎ 2位もし 11 デレしいたけ 0.5	15日・月 むぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 精白米 65 おおむぎ 10 水 94 本 94 本 94 本 10 本 20	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ○みそおでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 関内 の5 じゃがいも いこん こんにゃく 同様は 30 ○ 同様は 30 ○ 20 ○ ○ の 20 ○ ○ の 20 ○ ○ の 20 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	17日・水 こがたパン ざゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 「豚肉 15 ○ ○ 5 ○ ○ 5 ○ ○ 5 ○ ○ ○ 5 ○ ○ ○ ○ ○	18日・木 ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりぼしだいこんのにもの 味付けのり 1袋(こ たら 35)(こ 酒 0.5)	19日・金 こくとうパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ ほうれんそうのソテー コッペパン 1個	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる きゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ うす揚げ 4 ○ つきこんにゃく 10 △	23日・火 ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「豚肉ミンチ 25 ○ 酒 0.5 □腐 120 ○ にんじん 10 にんまねぎ 40 ○ ホまねぎ 40 ○ ホまなぎ 3 ○ ホまなど 3 ○ ホまない 4 ○	2 4 日・水 コッペパン きゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 卵◆ 期内 15 0.5 にんじん 10 点 たまねぎ 20 点 はるさめ 55 パセリ 0.5	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け)
日・曜 献立名 材 料	12日・金 コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなこのからあげ りんごとゆすのジャム ビーフン(平めん) 鶏肉 酒にんじん にんじん におおざ さやし 干ししいたけ おぎ うずくちしょうゆ こいくちしょうゆ の.2	15日・月 むぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 「精白米 65 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう くみそおでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 間 0.5 じゃがいも 50! したいこん 30! △ こたいこん 30! △ 同様げ 30! ○	17日・水 こがたパン こがたのう やさいスープ フライドチャン みかん 下	18日・木 ごは人 ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりぼしだいこんのにもの 味付けのり 1袋(こ たら 35)(こ 流 通 0.5 日第 40)(こ 日菜キムチ 15)(△	19日・金 こくとうパンデックにゅう アンダンスープ ほうれんぞうのソテー コッペパン 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 ○ にんじん 10 ○ にんじん 20 ○ ににんん 20 ○ こぼう 10 ○ つきまんにゃく 10 ○ ねぎ 3 ○ 酒かす 3 ○ みそ 8 ○	23日・火 ごはん ではたりです。 25 ○ 10 回	24日・水 コッペパシ ぎゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 期今 30 ○ 5 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、
献立名	12日・金 コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごといすのジャム ビーフン(平めん) 鶏肉 酒にんじん によれざ らやし 干ししいたけ おぎ うずくちしょうゆ ないくちしょうゆ 塩 0.0	15日・月 ひぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 精白米 65 おおむぎ 10 スタイト 94 スタイト 30 にんじん 20 じゃがいも 50 じょうが 0.5 にんにく 0.2 編実油 0.5		17日・水 こがたパン こがたパン きゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん	18日・木 ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりぼしだいこんのにもの 味付けのり 1袋(こん) 酒 0.5: 日第 40: 人 15: 人 15: 人 15: 人 15: 人 16: 人 10: 人 10: 人 15:	19日・金 こくとうパック アンタンので 関 の	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20:○ 酒 0.5 にんじん 10:○ たにこん 20:○ たいこん 20:○ たいこん 10:○ ないこん 10:○ ないこん 10:○ ないこん 10:○ ないこん 20:○ はいこん 20:○	23日・火 ごはん ではたっちでーボージのようにゅうでーボージのようにゅうでーボージのようのあるえ 「豚肉ミンチ 25 ○ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □ 5 □	24日・水 コッペパシ ぎゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 期今 30 ○ 5 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	がラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、 食塩 ※特定アレルゲン:大豆
日・曜 献立名 材 料	12日・金 コッパパシ マッパパシ マッパパシ マックパシ マックパシ マックパシ マックパシ マックパシ ですのからあげ りんごとゆずのシャム ビーフン(平めん) 鶏肉 いたじん たまねぎ 2 もやし ドナしいたけ ねぎ こいくちしょうゆ こい	15日・月 むぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 精白米 65: おおむぎ 10・ 10・ 10・ 10・ 10・ 10・ 10・ 10・ 10・ 10・	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう	17日・水 こがたパン こがたパン きゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん) 豚肉 15:〇 酒 0.5:	18日・木 ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりばしたいこんのにもの 」 味付けのり 」 袋(〇) 「直解 40 (〇) 「直来キムチ 15 (△) 「たおねぎ 20 (△) にち 5 (〜) おやし 10 (△) 続天徳 0.5 (〜) 続天徳 0.5 (〜) のようにくちしょうゆ 0.5 (〜) 本みりん 1	19日・金 こくとうパン ぎゅうにゅう アンタンの皮 7 日間 日 20 日	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる きゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ ごはう 10 △ つきこんにゃく 10 △ ねぎ 3 △ あずす 3 △ みそ 8 ○ 日みそ 2 ○	23日・火 ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「豚肉ミンチ 25 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5	2 4 日・水 コッペパン さゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー	がラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材
田・曜本名材料名	12日・金 コッペパシ ぎゅうにゅう フォー きびなこのからあげ りんごとゆずのジャム ビーフン(平めん) 調 調 0.5 にんじん 11 たまねぎ 22 もやし 11 干ししいたけ 0.4 おぎ うずくちしょうゆ 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 こしょうし 0.7 スープベース(鶏ガラ) 0.0 まフィブベース(鶏ガラ) 100 きびなご 34		16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそおでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20:○ 間値 0.5:○ しゃがいも 50:○ こだいこん 30:◇ ○ こんにった 30:◇ ◇ がら卵◆ 20:○ ◇ 竹輪煮込み用) 10:○ ◇ かずら卵・ 20:○ ◇ がも煮込み用) 10:○ ◇ かずくちしようゆ 1:○ ☆ 本みりん 6:○ はくさい 20:◇ はくさい 20:◇ はくさい 20:◇	17日・水 こがたパン こがたパン きゅうにゅう やさいスープ フライドキキン みかん 「藤内 15:〇 酒 0.5 にんじん 15: ○ たまねぎ 20: ○ キャベツ 25: ○ キャベツ 25: ○ キャベツ 25: ○ キャベツ 35: ○ はカルんそう 5: ○ はカルんそう 5: ○ はカルんそう 5: ○ はアナル・カルル・カール・カール・カール・カール・カール・カール・カール・カール・カー	18日・木 こはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりぼしだいこんのにもの 味付けのり 1袋(こう) 15 (2) (2) (2) (2) (2) (2) (2) (2) (2) (2)	19日・金 こくさうにかっ	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 流ん 10 ○ だいこん 20 ○ にんじん 10 ○ ごばう 10 ○ つきこんにゃく 10 ○ 3 酒かす 3 ○ 酒かす 3 ○ 酒がす 3 ○ 酒かす 3 ○ でもこんにゃく 10 ○ はがり節 2 ○ 水 110 ○ 牛肉 30 ○ 5 ○	23日・火 ごはん ぎゅうにゅう マーボージうふ わかめあえ 「下のでは、 120 にんじん にんじん にんじん にんじん はいなけ はっち はっか	2 4 日・水 コッペパシ ぎゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 期今 第内 15 ○ 6	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を
田・曜本名材料名	12日・金 コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごとゆすのジャム ビーフン(平めん) 鶏肉 にんじん たまねぎ 2(・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチ・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン ごからにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 「護 0,5 「 0,5 「 0,5 「 15 (18日・木 ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり たらチゲ きりぼしだいこんのにもの 味付けのり 1袋 たら 35:	19日・金 こくとうパン ぎゅうにゅう フンダンスープ ほうれんそうのソテー はうれんそうのソテー オー はうれんそうのソテー はうれんそうのソテー は	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 ○ にんじん 10 ○ ごばう 10 ○ つす揚げ 4 ○ つきこんにゃく 10 ○ る 酒かす 3 ○ 酒かす 3 ○ カチモ 2 ○ ウずくちしょうゆ 0.2 ○ オ 110 ○ で調 0.5 ○ たまねぎ 20 ○ たたにんん 10 ○ で 10 ○ こばられたり 0.2 ○ カナモ 2 ○ フォストロール 10 ○ こばられたり 0.5 ○ こまれまぎ 20 ○ こちまれき 20 ○ にんじん 10 ○	23日・火 ごはん ではん ですっぱーどうふ わかめあえ 「腰肉ミンチ 25 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5	2 4 日・水 コッペパシ きゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 即◆ 30 ○	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープベース(鶏ガ
日献料名おしている。	12日・金 コッペパン ぎゅうにゅう フォー きびなごのからあげ りんごとゆすのジャム ビーフン(平めん) 鶏肉 にんじん たまねぎ ともやし 干ししいたけ のこしょう フィース(鶏ガラ) 塩 の、スープベース(鶏ガラ) にしょう 水 きびなご っってベース(鶏ガラ) にしょう なってが、コにしょう でんぶん 3。コーン油 3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.3.	15日・月 ひぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 「精白米 55 10 水 94 10 水 94 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	16日・火 にはん ではん ではん でからにゅう であるもの はくさいとこまつなとツナのあえもの カス・オンス・ である で	17日・水 こがたパン こがらのう やさいスープ フライドチキン みかん 「	18日・木 ごはん ごはん でゆうにゆう あじつけのり たらチゲ たいこんのにもの W 付けのり 「	19日・金 こくとうパン ぎゅうにゅう ワンダンスープ ほうれんぞうのソテー コッペパン 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ざゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ ねぎ 3 △ おみそ 8 ○ けずり節 2 水 110 牛肉 30 流 0.5 たまねぎ 20 △ 木まねぎ 20 △ たまれき 20 △ 糸こんにゃく 15 △ 糸こんにゃく 15 △	23日・火 ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「下のでは、 120 にんじん にんじん にんじん にんじん はん	2 4 日・水 コッペパシ きゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベース(鶏ガラ)」に変更しました。 (原材料、特定原材料等
日献料名および	12日・金 コッパパシー コッパパシー オー・きびなごのからあげ りんことゆずのシャム ビーフン(平めん) 第例 15 酒 15 酒 15 酒 15 16 17 18 18 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19	15日・月 ひぎいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 「精白米 65 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチ・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン ごからにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 「護 0,5 「 0,5 「 0,5 「 15 (18日・木 ごはん	19日・金 こくとうパック でするうにゅう ワンタンスープ ほうれんそうのソテー コッペパン 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ざゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ ねぎ 3 △ おみそ 8 ○ けずり節 2 水 110 牛肉 30 流 0.5 たまねぎ 20 △ 木まねぎ 20 △ たまれき 20 △ 糸こんにゃく 15 △ 糸こんにゃく 15 △	23日・火 にはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「豚肉ミンチ 25 ○ 酒 0.5 ○ 国廠 120 ○ にんじん 10 ○ たまねぎ 40 ○ 干ししいたけ 0.3 ○ ねぎ 1 ○ 経察連	2 4 日・水 コッペパン ざゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 卵◆ 鶏肉 15 酒 0.5 にんじん 10 本 55 にんじん 20 本 15 ではるさか 55 にんじん 15 ではるさか 55 にんじん 10 本 15 ではるさか 55 にんじん 10 本 15 ではるさか 55 にんじん 10 本 10 によれぎ 20 本 10 によんらしょうゆ 4 こはくちしょうゆ 0.1 こしょう 0.01 下水 100 「豚肉ミンチ 調理ワイン 1 本 100 「豚肉ミンチ 3 では乾燥) 7 で 4 1 本 100 「下はれ乾燥) 7 で 4 1 本 100 「下はれた乾燥) 7 で 4 1 本 100 「下はれた乾燥) 7 で 4 1 本 100 「下はしたり 0.5 で 4 100 「下したはしたり 0.5 で 4 100 「下したいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたい	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を
日献料名おしている。	12日・金 コッペパシー フォーシー きがなごのからあげ りんごとゆずのシャム ビーフン(平めん) 編角 15	15日・月 むぎいりにはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 「精白米 65 おか 94 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチ・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン こがたパン こがらいっ やさいスープ フライドチキン みかん 下 15 (18日・木 ごはん	19日・金 こくとうパック 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ざゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ ねぎ 3 △ 酒酒かす 3 △ みそ けみそ けすり節 2 水 110 牛肉 30 ○ たまねぎ 20 △ たんじん トたしん 10 △ 本ろいたいやく 10 △ 株こんにゃく 10 ○ なおきなき 20 △ にんじん 10 △ 本ろいたいやく 15 △ 線変油 1 □ にいくちょうゆ 30 ○ にんじん 10 △ 本ろいたいやく 15 △ などいとい 27 △ などい 27 △	23日・火 にはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「豚肉ミンチ 25 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5	2 4 日・水 コッペパン ざゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 卵◆ 鶏肉 15 酒 0.5 にんじん 10 本 5 にんじん 20 本 15 ではるさめ 5 にんじん 10 本 15 ではるさめ 5 にんじん 10 本 15 ではるさめ 5 にんじん 10 本 10 にまねぎ 20 本 10 こしょうゆ 0.1 こしょうゆ 0.2 塩 いる。 10 豚肉コンチ 100 豚肉コンチ 100 豚肉コンチ 20 本 100 豚肉コンチ 20 本 100 豚肉コンチ 100 豚肉コンチ 100 豚肉コンチ 100 豚肉コンチ 100 豚肉コンチ 100 ボールーが 7 100 カレーが 0.4 トマドビューレ 7 1 ロクスターソース 1	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「カリ」に変更しました。 (原材料、特定原材料等 に変更はありません。) ④ぜんまい(水煮)の原
日献料名および	12日・金 コッパパシー コッパパシー オー・きびなごのからあげ りんことゆずのシャム ビーフン(平めん) 第例 15 酒 15 酒 15 酒 15 16 17 18 18 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19	15日・月 むぎいりにはん ぎゅうにゅう ピーフカレー さばとわかめのあえもの 「精白米 65 おか 94 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチ・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン こがたパン こがらいた。 さゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 下	18日・木 ごはん	19日・金 こくとうパンデット 1個 □ コッペパン 10 □ コッペーコン 10 □ コップ・オールコーン 15 □ コッペーン 15 □ コップーン 15 □ コッ	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ だいこん 10 △ たいこん 10 △ なう 3 △ 酒かす 3 ○ 酒がす 3 ○ 酒がす 3 ○ 酒がす 3 ○ ではたいでく 10 △ なぎ 3 △ 酒かそ 2 ○ ウすくしょうゆ 0.2 けずり節 2 けずり節 2 にんじん 110 牛肉 30 ○ たまねぎ 20 △ たまれぎ 20 △ にんじん 15 △ にんじん 15 △ にんじん 15 ○ にんじん 15 ○ にんじん 15 ○ にんじん 20 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ ゆず 1.3 △	23日・火 にはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「豚肉ミンチ 25 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5 ○ 5	2 4 日・水 コッペパン ゔゅうだいがいりドライカレー 『中◆ 30 ○ ○ ○ ○ たまごスープ だいずいりドライカレー 『明◆ 30 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を
日献料名および使曜名	12日・金 コッペパシー フォーシー きがなごのからあげ りんごとゆずのシャム ビーフン(平めん) 編角 15	15日・月 toぎいりごはん ぎゅういしゅう ピーフカルー さばとわかめのあえもの 精白米 65 おおむぎ 10 ハース 94 ハース 4内 30 ハース 10 ハ	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチャン・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン こがたパン こがらいた。 さゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 下	18日・木 ごはん ごはん ごはん こちらう あじつけのり たらチゲ さいこんのにもの 味付けのり 1袋() 15 15 15 16 16 17 17 17 17 17 17	19日・金 こくとうパック 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ざゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ ねぎ 3 △ 酒酒かす 3 △ みそ けみそ けすり節 2 水 110 牛肉 30 ○ たまねぎ 20 △ たんじん トたしん 10 △ 本ろいたいやく 10 △ 株こんにゃく 10 ○ なおきなき 20 △ にんじん 10 △ 本ろいたいやく 15 △ 線変油 1 □ にいくちょうゆ 30 ○ にんじん 10 △ 本ろいたいやく 15 △ などいとい 27 △ などい 27 △	23日・火 ごはん でもからにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「下したいたけ 0.3 △ 120 △ 10	2 4 日・水 コッペパン さゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 即◆	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「スープベースの名称を 「カリ」に変更しました。 (原材料、特定原材料等 に変更はありません。) ④ぜんまい(水煮)の原 材料から酸化防止剤
日献おおおおび使用量曜名	12日・金 コッペパシー フォーシー きがなごのからあげ りんごとゆずのシャム ビーフン(平めん) 編角 15	15日・月 toぎいりごはん ぎゅういにかう ピーフカルー さばとわかめのあえもの 精白米 65 おおむぎ 10 ハース・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチャン・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン こがたパン こがらいた。 さゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 下	18日・木 ごはん	19日・金 こくとうパック 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ お酒かす 3 ○ コースをもしまうゆ 110 中内 30 ○ ではずり節 2 中内 30 ○ たまねぎ 20 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ かず 1.3 △ 節作 1.5 うすくちしょうゆ 0.5	23日・火 ごはん でもからにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「下したいたけ 0.3 △ 120 △ 10	2 4 日・水 コッペパン さゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 即◆	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 (オイル漬け) [原材料] かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープで変更しました。 (原材料、特定原材料の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の使用がなくなり、コンタミネーションが無くなりました。
日献料名および使曜名	12日・金 コッペパシー フォーシー きがなごのからあげ りんごとゆずのシャム ビーフン(平めん) 編角 15	15日・月 むざいりごはん ぎゅうにゅう ピーフカルー さばとわかめのあえもの 精白米 65 おおむぎ 10 本 94 本 4年内 30 本 11 本 12 本 12 本 12 本 13 本 14 本 15 またれる。 50 しょうが 0.5 にんにく 0.2 総実油 0.5 にんにく 0.2 総実油 0.5 にんにく 0.2 総実油 0.5 ことが 0.5 が 0.5 が 0.5 が 0.5 にんにく 0.2 を 2 を 2 が 0.5 が 0.5 が 0.5 が 0.5 が 0.5 にんにく 0.2 を 2 を 3 が 0.5 が 0.5 が 0.5 が 0.5 が 0.5	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチャン・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン こがたパン こがらいた。 さゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 下	18日・木 ごはん	19日・金 こくとうパック 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ お酒かす 3 ○ コースをもしまうゆ 110 中内 30 ○ ではずり節 2 中内 30 ○ たまねぎ 20 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ かず 1.3 △ 節作 1.5 うすくちしょうゆ 0.5	23日・火 ごはん でもからにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「下したいたけ 0.3 △ 120 △ 10	2 4 日・水 コッペパン さゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 即◆	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 (2かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープで変更しました。 (原材料,特定原材料の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の使用がなくなり、コンタミネーションが無くなりました。 (なお、小学校の12月分
日献おおおおび使用量曜名	12日・金 コッペパシー フォーシー きがなごのからあげ りんごとゆずのシャム ビーフン(平めん) 編角 15	15日・月 toぎいりごはん ぎゅういにかう ピーフカルー さばとわかめのあえもの 精白米 65 おおむぎ 10 ハース・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチャン・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン こがたパン こがらいた。 さゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 下	18日・木 ごはん	19日・金 こくとうパック 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ お酒かす 3 ○ コースをもしまうゆ 110 中内 30 ○ ではずり節 2 中内 30 ○ たまねぎ 20 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ かず 1.3 △ 節作 1.5 うすくちしょうゆ 0.5	23日・火 ごはん でもからにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「下したいたけ 0.3 △ 120 △ 10	2 4 日・水 コッペパン さゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 即◆	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 ②かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スーで変更しました。(原材料、特質で変更はよし料等に変更はました。) ④ぜんまい(水煮)の原材料から酸化にり、が料から酸化にり、が料から酸化により、が料から酸化はがり、カリー・ションがました。(なお、小学校の12月分献立での「チキンスープ」
日献がおおおび使用量曜名	12日・金 コッペパシー フォーシー きがなごのからあげ りんごとゆずのシャム ビーフン(平めん) 編角 15	15日・月 toぎいりごはん ぎゅういにかう ピーフカルー さばとわかめのあえもの 精白米 65 おおむぎ 10 ハース・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・	16日・火 ごはん ぎゅうにゅう ◇みそもでん はくさいとこまつなとツナのあえもの 期間 20: □ はくさいとこまつなとツナのあえもの 一 期間 0.5: □ しゃがいも 50: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ たいこん 30: □ 体情 煮込み用 10: □ みずくちしようゆ 1: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オンカリ 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしようゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 2: □ 水 60: □ はくさい 20: □ オッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょうゆ 2: □ スープーマッすくちしょうゆ 7: □ スープーマッすくちしょう 20: □ スープーマッチャン・スープーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマーマー	17日・水 こがたパン こがたパン こがらいた。 さゅうにゅう やさいスープ フライドチキン みかん 下	18日・木 ごはん	19日・金 こくとうパック 1個 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	22日・月 ごはん ぎゅうにゅう かすじる ぎゅうにくとたまねぎのあまからに ゆずはくさい さけ 20 ○ 酒 0.5 にんじん 10 △ だいこん 20 △ ごぼう 10 △ つきこんにゃく 10 △ お酒かす 3 ○ コースをもしまうゆ 110 中内 30 ○ ではずり節 2 中内 30 ○ たまねぎ 20 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ 本みりん 0.5 はくさい 27 △ かず 1.3 △ 節作 1.5 うすくちしょうゆ 0.5	23日・火 ごはん でもからにゅう マーボーどうふ わかめあえ 「下したいたけ 0.3 △ 120 △ 10	2 4 日・水 コッペパン さゅうにゅう ◇たまごスープ だいずいりドライカレー 即◆	ガラスープ (鶏骨)、 酵母エキス ※特定アレルゲン:鶏肉 (2かつお (オイル漬け) [原材料] かつお、食用大豆油、食塩 ※特定アレルゲン:大豆 変更食材 ③スープベースの名称を 「スープで変更しました。 (原材料,特定原材料の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の原材料から酸化防止剤の使用がなくなり、コンタミネーションが無くなりました。 (なお、小学校の12月分