



令和6年11月分 京都市立総合支援学校給食献立表 〈中学部・高等部〉



京都市立総合支援学校長会
京都市教育委員会
※食材の単位は(g)です。

月日	1 日 (金)	5 日 (火)	6 日 (水)	7 日 (木)	8 日 (金)	11 日 (月)
栄養量	エネルギー733kcal、たんぱく質30.4g	エネルギー731kcal、たんぱく質29.4g	エネルギー805kcal、たんぱく質40g	エネルギー798kcal、たんぱく質31.6g	エネルギー674kcal、たんぱく質25g	エネルギー824kcal、たんぱく質33.9g
献立	麦ごはん 牛乳 ①五目どうふ ②もやしとツナの炒め物 ③卵と白菜のスープ	ごはん 牛乳 ①ホキのチャンチャン焼き ②ひじきと切干大根のあえもの ③にゅうめん	黒糖コッペパン 牛乳 ①大豆と鶏肉のトマト煮 ②小松菜のソテー ③カリフラワーのスープ ④チーズ (型)	麦ごはん 牛乳 ①お好み焼き風卵焼き ②大根葉とじゃこの炒め物 ③のっぺい汁	ごはん 牛乳 ①じゃがいものそぼろ煮 ②白菜のしそあえ ③小松菜のみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①ルーロー飯の具 ②にんじんしりしり ③とうふと青菜のスープ ④ヨーグルト
おかずの内容	①とうふ (71.5) 豚肉 (22) しょうが (0.77) たまねぎ (36.3) にんじん (8.8) 干しいたけ (0.77) なたね油 (0.55) さとう (0.99) 食塩 (0.33) こいくちしょうゆ (4.95) 片くり粉 (2.2)	①ホキ (55) 料理酒 (2.2) こしょう (0.01) たまねぎ (22) キャベツ (44) しめじ (5.5) バター (0.99) 信州みそ (5.94) さとう (1.21) 本みりん (0.99) こいくちしょうゆ (0.99)	①大豆 (24.2) 鶏肉 (33) たまねぎ (60.5) にんじん (11) ホールトマト(缶) (24.2) なたね油 (1.1) トマトケチャップ (4.95) ウスターソース (2.09) 食塩 (0.44) こしょう (0.01) ローリエ (0.01)	①豚ひき肉 (20) 食塩 (0.1) こしょう (0.01) なたね油 (0.8) キャベツ (50) 青ねぎ (10) 青のり (0.1) 鶏卵 (55) 片くり粉 (1) けずりぶし (0.5) さとう (1.4) パーベキューソース (7) ウスターソース (5) 片くり粉 (0.1)	①鶏ひき肉 (27.5) しょうが (0.33) じゃがいも (66) たまねぎ (55) 糸こんにゃく (16.5) なたね油 (1.1) 料理酒 (1.1) さとう (1.1) こいくちしょうゆ (4.51) 片くり粉 (0.55)	①豚肉 (48) たけのこ(缶) (6) たまねぎ (69.6) 干しいたけ (0.6) しょうが (1.2) にんにく (0.72) こしょう (0.01) なたね油 (1.2) さとう (3.6) 料理酒 (1.2) こいくちしょうゆ (3.6) オイスターソース (2.4) 片くり粉 (1.8)
	②もやし (50) にんじん (5) まぐろフレーク (5) ごま油 (0.5) 食塩 (0.3) こしょう (0.01)	②ひじき (3) 切干大根 (4.5) にんじん (5) コーン (10) なたね油 (0.5) さとう (0.8) うすくちしょうゆ (2) けずりぶし (0.5) さとう (0.8) うすくちしょうゆ (1.5) 米酢 (2) いりごま (3)	②小松菜 (65) にんじん (10) 食塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1) なたね油 (0.7)	②大根葉 (54) しらすぼし (4.8) いりごま (3.6) なたね油 (1.2) 本みりん (1.32) 料理酒 (0.6) こいくちしょうゆ (1.56)	②はくさい (70) 赤しそふりかけ (0.45) うすくちしょうゆ (1)	②にんじん (30) まぐろフレーク (5) 鶏卵 (15) なたね油 (0.5) 食塩 (0.1) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1)
	③鶏卵 (25) はくさい (25) 食塩 (0.32) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.84) 片くり粉 (0.8) けずりぶし (1.4)	③そうめん (10) ほうれん草 (15) にんじん (3) うすくちしょうゆ (2.4) 食塩 (0.1) 本みりん (0.24) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8)	③ベーコン (8) カリフラワー (25) たまねぎ (20) チキンスープ (15) 食塩 (0.16) こしょう (0.01) こいくちしょうゆ (0.4) うすくちしょうゆ (1.84) 料理酒 (0.8)	③里いも (17) だいこん (17) ごぼう (15) にんじん (5) けずりぶし (1.4) うすくちしょうゆ (2.8) こいくちしょうゆ (0.8) 片くり粉 (1.2)	③小松菜 (15) にんじん (5) たまねぎ (15) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)	③絹ごし豆腐 (20) ほうれん草 (20) たまねぎ (10) しょうが (0.5) けずりぶし (1.4) 料理酒 (0.8) うすくちしょうゆ (2.4) 食塩 (0.1) 片くり粉 (0.8)
	④チーズ(型) 1個 (15)					④ヨーグルト 1個 (80)
後期食	①豚肉→豚ひき肉	①片くり粉、けずりぶし ②いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉 ④チーズ (型) →クリームチーズ たまねぎ	②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①糸こんにゃくなし	①豚肉→豚ひき肉
中期食	①豚肉→豚ひき肉	①片くり粉、けずりぶし ②いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉 ④チーズ (型) →クリームチーズ たまねぎ	②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①糸こんにゃくなし	①豚肉→豚ひき肉
初期食	①豚肉→豚ひき肉	①片くり粉、けずりぶし ②いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉 ④チーズ (型) →クリームチーズ たまねぎ	②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①糸こんにゃくなし	①豚肉→豚ひき肉

月日	12 日 (火)	13 日 (水)	14 日 (木)	15 日 (金)	18 日 (月)	19 日 (火)
栄養量	エネルギー698kcal、たんぱく質29.2g	エネルギー735kcal、たんぱく質29.7g	エネルギー799kcal、たんぱく質36.4g	エネルギー738kcal、たんぱく質35.6g	エネルギー861kcal、たんぱく質33.4g	エネルギー860kcal、たんぱく質33.7g
献立	コッペパン 牛乳 ①ボルシチ ②野菜のドレッシングあえ ③小松菜のスープ	ごはん 牛乳 ①鶏肉のピリカラ炒め ②ナムル ③白菜の中華スープ	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と大豆の中華煮 ②大根葉とにんじんのごま油炒め ③たまごのスープ	ごはん 牛乳 ①鶏肉のねぎみそ焼き ②ほうれん草と白菜の土佐酢あえ ③ふのすまし汁 ④金時豆の甘煮	麦ごはん 牛乳 ①ビビンバ ②じゃがいもの甘酢炒め ③コーンスープ	バターうずまきパン 牛乳 ①里いものクリームシチュー ②ツナと小松菜のソテー ③みかん
おかずの内容	①牛肉 (33) じゃがいも (44) たまねぎ (33) にんじん (16.5) キャベツ (44) ホールトマト(缶) (11) なたね油 (1.1) トマトケチャップ (5.5) パーベキューソース (6.6) 食塩 (0.88) こしょう (0.01) サワークリーム (5.5)	①鶏肉 (66) しょうが (0.33) 食塩 (0.11) こしょう (0.01) 料理酒 (1.1) こいくちしょうゆ (1.1) 片くり粉 (6.6) なたね油(揚げ物用) (2.75) たまねぎ (27.5) にんじん (11) なたね油 (0.55) 料理酒 (1.1) こいくちしょうゆ (1.76) トウバンジャン (0.11)	①豚肉 (36.3) 大豆 (24.2) 干しいたけ (1.21) 白ねぎ (6.05) たまねぎ (24.2) にんじん (12.1) さとう (1.65) 料理酒 (1.1) 本みりん (1.1) こいくちしょうゆ (4.4) オイスターソース (2.2) トウバンジャン (0.11)	①鶏肉 (72) 青ねぎ (24) 三温糖 (1.44) 料理酒 (3.84) 本みりん (1.92) 赤みそ (4.32)	①豚ひき肉 (54) しょうが (0.24) なたね油 (0.6) ガリックパウダー (0.24) 赤みそ (3) さとう (1.2) 本みりん (1.32) 料理酒 (1.2) こいくちしょうゆ (0.6) 鶏卵 (36) 食塩 (0.12) けずりぶし (0.12) 片くり粉 (0.48) なたね油 (0.63) ほうれん草 (60) にんじん (6) もやし (18) すりごま (2.4) ごま油 (0.6) うすくちしょうゆ (3.24) コチジャン (1.2)	①鶏肉 (36.3) 里いも (55) たまねぎ (66) にんじん (18.15) なたね油 (1.21) なたね油 (1.21) バター (3.03) 小麦粉 (4.84) スkimミルク (6.05) ピザ用チーズ (6.05) 食塩 (0.99) こしょう (0.01)
	②ブロッコリー (30) にんじん (10) なたね油 (0.8) さとう (0.8) 食塩 (0.3) こしょう (0.01) 米酢 (2)	②切干大根 (5) ほうれん草 (20) にんじん (5) さとう (0.6) うすくちしょうゆ (1.5) けずりぶし (0.2) ごま油 (0.8) さとう (0.72) うすくちしょうゆ (2.25) 米酢 (1.35)	②大根葉 (60) にんじん (15) ごま油 (0.75) 食塩 (0.27) うすくちしょうゆ (2.05) 本みりん (1.5) 料理酒 (0.65)	②ほうれん草 (40) はくさい (50) 花かつお (1) 本みりん (1.3) こいくちしょうゆ (2.7) うすくちしょうゆ (0.5) 米酢 (1.5) だし昆布 (0.2)	②じゃがいも (50) 黄ピーマン (5) たまねぎ (10) なたね油 (1) 本みりん (1) さとう (0.5) 食塩 (0.15) うすくちしょうゆ (4) 米酢 (1.7)	②まぐろフレーク (10) 小松菜 (65) にんじん (5) なたね油 (0.7) 食塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1)
	③小松菜 (25) たまねぎ (20) もやし (20) チキンスープ (15) 食塩 (0.24) こしょう (0.01) こいくちしょうゆ (0.4) うすくちしょうゆ (1.84) 料理酒 (0.8)	③はくさい (30) たまねぎ (20) しょうが (0.5) ごま油 (1) けずりぶし (1.4) 食塩 (0.4) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (0.8)	③鶏卵 (25) 豆苗 (5) たまねぎ (10) 食塩 (0.1) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.84) 片くり粉 (0.8) けずりぶし (1.4)	③切りふ (2) たまねぎ (25) みつば (3) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)	③たまねぎ (30) にんじん (5) クリームソース(缶) (35) チキンスープ (15) 食塩 (0.2) うすくちしょうゆ (1.84)	③みかん 1個 (75)
	④金時豆 (12) 三温糖 (4) うすくちしょうゆ (0.8)			④金時豆 (12) 三温糖 (4) うすくちしょうゆ (0.8)		
後期食	①牛肉→牛ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 片くり粉	①けずりぶしなし すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉 ③みかん→みかん (缶)
中期食	①牛肉→牛ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 片くり粉、けずりぶし	①けずりぶしなし すりごま→ねりごま ②チキンスープ	①鶏肉→鶏ひき肉 ③みかん→みかん (缶)
初期食	①牛肉→牛ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 片くり粉、けずりぶし	①けずりぶしなし すりごま→ねりごま ②チキンスープ	①鶏肉→鶏ひき肉 ③みかん→みかん (缶)





月日	20 日（水）	21 日（木）	22 日（金）	25 日（月）	26 日（火）	27 日（水）
栄養量	エネルギー765kcal、たんぱく質36.1g	エネルギー757kcal、たんぱく質32.9g	エネルギー752kcal、たんぱく質32.1g	エネルギー847kcal、たんぱく質33.1g	エネルギー750kcal、たんぱく質43.2g	エネルギー748kcal、たんぱく質30.9g
献立	ごはん 牛乳 ①なま節と厚あげのたき合わせ ②大根葉のごまあえ ③野菜の沢煮わん	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉の塩こうじ焼き ②野菜の五目酢きんぴら ③だいこんのみそ汁 ④くきわかめのあっさり煮	ごはん 牛乳 ①高野豆腐の卵としじ ②小松菜とひじきの炒め物 ③かまぼこのすまし汁	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と根菜のごまみそ煮 ②ほうれん草のおかか煮 ③とうふのすまし汁 ④切干大根の三杯酢	ごはん 牛乳 ①鶏肉のこはく揚げ ②小松菜と卵の炒め物 ③ふのみそ汁 ④いりじゃこ	麦ごはん 牛乳 ①関東煮 ②壬生菜と豚肉のボン酢あえ ③えのきのすまし汁
おかずの内容	①なま節 (33) さとう (3.52) 本みりん (2.97) 料理酒 (4.4) こいくちしょうゆ (2.53) うすくちしょうゆ (2.97) 厚あげ (55) ②大根葉 (60) にんじん (5) ねりごま (3.2) 本みりん (1.8) こいくちしょうゆ (2.9) けずりぶし (0.1) ③はくさい (15) ごぼう (10) にんじん (10) えのきだけ (5) みつば (3) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 料理酒 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.88) 片くり粉 (0.8)	①鶏肉 (72) 塩こうじ (5.76) こいくちしょうゆ (0.36) 料理酒 (0.96) 片くり粉 (3.6) ②つきこんにゃく (10) れんこん (15) にんじん (10) かぼちゃ (30) なたね油 (1) 料理酒 (0.9) 食塩 (0.15) さとう (2.25) こいくちしょうゆ (2.25) 米酢 (2.7) ③油あげ (8) にんじん (7) だいこん (25) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4) ④くきわかめ (15) 料理酒 (1) こいくちしょうゆ (2.2) 三温糖 (1.5)	①高野豆腐 (9.24) 豚肉 (22) にんじん (6.6) たまねぎ (17.16) しめじ (5.5) さとう (3.57) うすくちしょうゆ (4.62) けずりぶし (0.93) 鶏卵 (30.36) 片くり粉 (0.66) ②ひじき (2) 小松菜 (50) なたね油 (0.5) いりごま (2) さとう (0.4) こいくちしょうゆ (3) 本みりん (1) ③かまぼこ (10) たまねぎ (15) 青ねぎ (5) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食塩 (0.08) うすくちしょうゆ (2)	①豚肉 (49.5) 料理酒 (0.5) うすくちしょうゆ (1.59) なたね油 (0.55) さつまいも (66) れんこん (33) にんじん (16.5) 三温糖 (2.18) 料理酒 (0.99) 信州みそ (5.45) うすくちしょうゆ (1.19) すりごま (1.1) ねりごま (2.75) けずりぶし (0.33) ②ほうれん草 (60) 花かつお (0.7) 本みりん (0.9) こいくちしょうゆ (0.4) うすくちしょうゆ (1.5) だし昆布 (0.2) ③絹ごし豆腐 (20) たまねぎ (10) 青ねぎ (5) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4) ④切干大根 (5) 細切こんぶ (0.2) けずりぶし (0.2) さとう (0.72) うすくちしょうゆ (1.5) 水菜 (10) さとう (0.45) うすくちしょうゆ (0.9) こいくちしょうゆ (0.45) 米酢 (1.8)	①鶏肉 (72) しょうが (2.88) こいくちしょうゆ (1.68) うすくちしょうゆ (1.92) 料理酒 (1.2) 片くり粉 (3.6) なたね油 (1.2) ②小松菜 (60) 鶏卵 (20) 片くり粉 (0.2) なたね油 (0.5) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.8) なたね油 (1) ③切りぶ (2) にんじん (5) たまねぎ (20) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4) ④しらすばし (15) しょうが (1) 本みりん (1) 料理酒 (1)	①厚あげ (38.5) 三温糖 (0.36) こいくちしょうゆ (0.71) けずりぶし (0.33) ちくわ (22) じゃがいも (33) にんじん (16.5) だいこん (44) 板こんにゃく (11) さとう (1.59) 本みりん (2.38) うすくちしょうゆ (3.34) こいくちしょうゆ (3.17) けずりぶし (2.2) だし昆布 (1.1) ②壬生菜 (40) キャベツ (15) もやし (15) 豚肉 (20) 料理酒 (1) ゆず(果汁) (2.4) こいくちしょうゆ (2.8) さとう (1.2) 料理酒 (2.8) けずりぶし (0.2) ③えのきだけ (5) わかめ (3) にんじん (5) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)
後期食	①マッシュポテト ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②つきこんにゃくなし ③油あげ→絹ごし豆腐	①高野豆腐→絹ごし豆腐 豚肉→豚ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉、すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油なし	①板こんにゃくなし ②豚肉→豚ひき肉
中期食	①マッシュポテト ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、けずりぶし ②つきこんにゃくなし ③油あげ→絹ごし豆腐 ④けずりぶし	①高野豆腐→絹ごし豆腐 豚肉→豚ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉、すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油なし ④けずりぶし	①板こんにゃくなし ②豚肉→豚ひき肉
初期食	①マッシュポテト ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、けずりぶし ②つきこんにゃくなし ③油あげ→絹ごし豆腐 ④けずりぶし	①高野豆腐→絹ごし豆腐 豚肉→豚ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉、すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油なし ④けずりぶし	①板こんにゃくなし ②豚肉→豚ひき肉

月日	28 日（木）	29 日（金）
栄養量	エネルギー726kcal、たんぱく質36.6g	エネルギー913kcal、たんぱく質32.1g
献立	①あんかけうどん 牛乳 ②千草焼き ③大豆と大根葉の炒め物 ④ヨーグルト	ごはん 牛乳 ①ポークカレー ②ひじきのソテー ③牛乳プリン
おかずの内容	①干しうどん (72) 鶏肉 (36) にんじん (12) はくさい (12) しめじ (12) だし昆布 (2.88) けずりぶし (1.92) しょうが (0.57) 青ねぎ (12) 食塩 (0.2) 本みりん (1.73) こいくちしょうゆ (1.92) うすくちしょうゆ (6.92) 片くり粉 (7.68) ②鶏卵 (50) にんじん (5) たまねぎ (17) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (1) けずりぶし (0.5) 片くり粉 (1) ③大豆 (7) 三温糖 (0.5) こいくちしょうゆ (1.2) 大根葉 (60) いりごま (3) なたね油 (1) 本みりん (1.1) 料理酒 (0.5) こいくちしょうゆ (1.2) ④ヨーグルト 1個 (80)	①豚肉 (42) ガリックパウダー (0.12) こしょう (0.01) じゃがいも (66) たまねぎ (72) にんじん (18) しょうが (0.6) なたね油 (1.2) なたね油 (1.2) バター (4.8) 小麦粉 (7.2) カレー粉 (0.96) スキムミルク (6) ピザ用チーズ (6) トマトピューレ (7.2) フルーツチャツネ (3) バーベキューソース (6) ウスターソース (2.4) 食塩 (0.84) オールスパイス (0.04) こいくちしょうゆ (2.04) ローリエ (0.01) ②ひじき (3) にんじん (10) まぐろフレーク (10) なたね油 (1) さとう (0.44) うすくちしょうゆ (1.32) 食塩 (0.12) こしょう (0.01) ③牛乳プリン 1個 (40)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉 ③ほうれん草、いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉なし ③ほうれん草、いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉なし ③ほうれん草、いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉

* 栄養量は、普通食の1食分のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。



11月24日は「和食の日」

11月24日「いい日本食」とかけて、「和食の日」とされています。「和食」は自然を大切にするという、日本ではくまれてきた伝統的な食文化です。

～ 和食の名優たち ～

日本人の主食です。平地が少ない日本では、様々な工夫をしながら大切な米を作ってきました。

海に囲まれた日本では、新鮮な魚をお寿司やお刺身など生で食べる食文化があります。

体に必要な栄養素を多く含んでいます。たくさん採れた野菜は漬物として長期保存することができます。

「畑の肉」とも呼ばれています。醤油、味噌、豆腐、納豆、きな粉などに加工できます。

腸の働きを整える役割があります。海藻には、あおのり、昆布やわかめ、ひじき、もずくなどがあります。

昔は限られた人だけしか手に入らない貴重なものでした。日本のおいしい水を生かし、日本茶が発達してきました。

感謝の気持ちを行動で表そう！

食事への感謝の気持ちは、普段の行動で表すこともできます。

例を示すので、自分ができそうなことを探してみましょう。

◇食べる前

- 「いただきます」のあいさつをする
- 配膳台をきれいにする

◇食べるとき

- 残さずきれいに食べる
- 味わって食べる

◇食べた後

- 「ごちそうさま」のあいさつをする
- 食器やトレーは決められた場所にいてねいに返す
- ごみの分別をする
- 配膳台とふき金を清潔にする

「いただきます」

「ごちそうさま」に込められている意味

「いただきます」の「いただく」という言葉は、食事を自然（神様）からの贈り物として食べる姿勢を表した言葉です。「ご馳走様」とは、客をもてなすために馬を走らせ材料を確保し、料理を用意してくれた人たちのことです。この言葉は、その方々への感謝の気持ちを表す言葉として使っています。また、私たちが生きるために犠牲になってくれた命への感謝の気持ちも表しています。

食事をする前と後には、感謝の気持ちを込めてあいさつをしましょう。

* 献立は、諸事情により一部変更する場合があります。
* 魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルゲンである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
* しらすばしなどの小魚、魚の切り身、さば水煮等については、原料由来の魚卵が含まれる可能性があります。
* 休日に学校行事等がある場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。