

選択制・中学校給食 令和2年  
**8・9月のメニュー**  
 京都市教育委員会

8月分・9月分は別々にお申込みください

京都市中学校給食予約システム  
 CITY OF KYOTO SCHOOL LUNCH RESERVATION SYSTEM

**8・9月分の予約期間のお知らせ**

	8月分	9月分
予約システム	7月1日(水)～7月17日(金)	7月1日(水)～8月5日(水)
予約マークシート	7月1日(水)～7月10日(金)	8月分・9月分を別々に2枚提出

・ずっと予約は、8月分と9月分が7月1日に登録されます。(最大25回分)  
 ・クレジット自動払いは、7月1日のみ7,827円(25回分+手数料77円)が引き落とされます。  
 ※行事変更に対応できるよう、学校によっては給食日が多めに設定され、8・9月分の合計の給食費が最大で7,750円(25回分)になる場合がありますので、残高をご確認ください。  
 給食実施日の変更があれば、各校からお知らせします。

**今月の新menu**

8e 鶏肉の梅マヨネーズ焼き

下味をつけた鶏肉に、梅干しとマヨネーズを合わせたソースをかけてこんがり焼きました。マヨネーズで、梅干しの酸味がまろやかに仕上がっています。

15e いわし 鰯の香草揚げ

京都府舞鶴産の鰯の切り身に、バジルやオレガノなどの香草をあわせて衣をつけてさわやかに仕上げました。

**地産地消**

今月も京都でとれる野菜や魚をたくさん使っています。

3e あじ 鱈フライのトマトソースがけ

7e とびうお 飛魚の変わり揚げ

8e 賀茂なす 賀茂なすの田楽

15e いわし 鰯の香草揚げ

25e さごし さごしの西京焼き

28e ハタハタ ハタハタのからあげ

**1火 レンコンミンチカツ**

キャベツとコーンのソテー・鶏肉と大豆のトマト煮  
 カリフラワーのチーズ焼き・パイナップル(缶)

大豆は鉄やカルシウムが豊富に含まれています。

**2水 チンジャオロース 青椒肉絲**

春巻・ほうれん草のいためナムル  
 おぼろ豆腐・茎わかめのきんぴら

「おぼろ豆腐」は、だしの効いたあんをかけて、優しい味に仕上げられています。

**3木 あじ 鱈フライのトマトソースがけ**

ブロッコリーのソテー・いためビーファン  
 うの花サラダ・シナモンかぼちゃ

「鱈フライ」は骨ごと食べられます。よくかんで食べましょう。

**4金 プリプリ中華いため**

うすら卵のいり煮・小松菜のさっと煮  
 じゃこのつまみ揚げ・さつまいもと昆布の煮物

「じゃこのつまみ揚げ」は、ひとつひとつ手作りで揚げています。ソースも手作りで。

**7月 とびうお 飛魚の変わり揚げ**

ほうれん草のソテー・ペンネアラビアータ  
 ごぼうのいためサラダ・和風ピクルス

京都府舞鶴産の飛魚です。

**8火 鶏肉の梅マヨネーズ焼き**

小松菜のごまいため・賀茂なすの田楽  
 キャベツの煮浸し・こんにゃくのピリ辛いため

京都府産の賀茂なすです。  
 「鶏肉の梅マヨネーズ焼き」は、新献立です。

**9水 かき揚げ**

大根菜のおかかいため・厚揚げとにらの含め煮  
 海草ともやしのごまいため・豚肉の甘辛そぼろ

わかめは、食物繊維が豊富です。

**10木 塩こうじ豚のグリル**

ブロッコリーのガーリックソテー・ひじき豆  
 糸こんにゃくのきんぴら・大根の甘酢煮

「ひじき豆」は、京都の伝統食を伝える献立のひとつとして、親しんでいます。

**11金 さば 鯖のソース煮**

ほうれん草のお浸し・ソーセージと野菜のいためナムル  
 ゴーヤのいため物・金時煮豆

夏の旬の「ゴーヤ」を使った献立です。

**14月 親子とじ**

ひとりがんもの含め煮・大根菜とえのきの煮浸し  
 きんぴらごぼう・いりじゃこ

「いりじゃこ」は、油で揚げて甘辛いタレで絡めて仕上げます。

**15火 いわし 鰯の香草揚げ**

キャベツとツナのソテー・ジャーマンポテト  
 ひじきのソテー・きのこのバターソテー

「鰯の香草揚げ」は新献立です。

**16水 ジャー常豆腐**

甘辛ごぼう・チンゲン菜のいため物  
 ビーマンとじゃこのさっといため・みかん(缶)

「家常豆腐」は中国の家庭料理の一つです。

**17木 かい 鱧の煮付け**

ほうれん草のおかか煮・切干大根の煮付け  
 茎わかめと鶏肉の甘から煮・えのきと人参のさっぱりいため

「えのきと人参のさっぱりいため」は、ゆず果汁を使って食べやすく仕上げられています。

**18金 枝豆コロケ**

大根菜のごま油いため・なすのキーマカレー  
 もやしの煮浸し・人参のごまあえ

「なすのキーマカレー」は、ごはんにかけて食べましょう。

**23水 えびチリ**

ハリハリ春雨・高野豆腐と野菜の煮物  
 ひじきとちくわのいり煮・三度豆のねりごまあえ

「ハリハリ春雨」は「えびチリ」と一緒に食べましょう。

**24木 鶏肉のみそいため**

ブロッコリーのさっと煮・かまぼこと小松菜のいため物  
 ビーマンのおかか煮・おから

「鶏肉のみそいため」は、2種類のみそを使って味付けをしています。

**25金 さごしの西京焼き**

大根菜の煮浸し・黒豆の五目煮  
 れんこんの梅肉風味・きゅうりの甘酢煮

秋が旬のきのこを使った「きのこご飯」を炊きました。主菜には、地産地消食材であるさごしを使った「さごしの西京焼き」を組み合わせました。

**28月 ビビンバ**

ハタハタのから揚げ・キャベツのいため物  
 ごぼうのナムル・じゃがいものピリ辛いため

京都府舞鶴産のハタハタです。  
 「ビビンバ」はご飯にかけて食べましょう。

**29火 カレー**

焼きハンバーグ・小松菜のごま油いため  
 カリフラワーのバターいため・人参とセロリのマスタードあえ

カレーはご飯にかけて食べましょう。

**30水 冷しゃぶ**

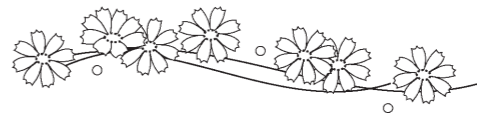
ゆでもやし・厚揚げの甘煮  
 切干大根のはりはり漬け・ピーンズフライ

「冷しゃぶ」には手作りのポン酢ジュレをかけています。「ゆでもやし」と一緒に食べましょう。



令和2年8・9月

# 使用材料一覧表



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ!



## 給食を安心・安全、そしておいしく食べるために、生徒・教職員で気をつけています。

- \* 給食準備や食べる前の手洗いを徹底しています。
- \* 給食当番の体調確認を行っています。
- \* 会食時は、机を向かい合せにしないで、静かに食べるようにしています。



**2日(水) 888kcal**

ご飯: 394kcal 精白米

青梗肉絲: 153kcal 豚もも肉, しょうが, ひまわり油, 赤みそ, 砂糖, 白ごま, 本みりん, 料理酒, (濃) 醤油, 料理酒, ビーマン, 赤ピーマン, たけのこ(缶), ごま油, チキンスープ, 砂糖, オイスターソース, 片栗粉

春巻: 119kcal 春巻, ひまわり油

ほうれん草のいためナムル: 34kcal ほうれん草, 人参, 白ごま, 砂糖, ごま油, (淡) 醤油, 米酢

おぼろ豆腐: 37kcal 絹ごし豆腐, 昆布, 青ねぎ, しょうが, 料理酒, 本みりん, (濃) 醤油, 片栗粉, 削り節

茎わかめのきんぴら: 13kcal 茎わかめ, ひまわり油, (淡) 醤油, 砂糖, 白ごま, 削り節

**3日(木) 851kcal**

麦ご飯: 390kcal 精白米, 米粒麦

鱈フライのトマトソースかけ: 130kcal 鱈, 小麦粉, 片栗粉, 玉ねぎ, ホールトマト, ひまわり油, 砂糖, トマトケチャップ, オレガノ, 食塩, こしょう

ブロッコリーのソテー: 10kcal ブロッコリー, 食塩, こしょう, ひまわり油

いためビーフン: 59kcal ビーフン, 大豆もやし, 玉ねぎ, 人参, 干しいたけ, ごま油, チキンスープ, 料理酒, 食塩, こしょう, 砂糖, (濃) 醤油, (淡) 醤油

うの花サラダ: 82kcal おから, ロースハム, 人参, コーン, マヨネーズ(ノンエッグ), 食塩, こしょう, 砂糖, (淡) 醤油, 削り節

シナモンかぼちゃ: 42kcal 西洋かぼちゃ, バター, 砂糖, 食塩, シナモン

**4日(金) 937kcal**

ご飯: 394kcal 精白米

プリプリ中華いため: 143kcal 鶏もも肉, ごま油, 料理酒, (濃) 醤油, 人参, しょうが, にんにく, 干しいたけ, 板こんにゃく, ビーマン, ひまわり油, 砂糖, トウバンジャン, (淡) 醤油, 米酢, 片栗粉

うすら卵のいり煮: 60kcal うすら卵, 料理酒, (濃) 醤油, 本みりん

小松菜のさつと煮: 58kcal 小松菜, 油揚げ, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

じゃこのつまみ揚げ: 107kcal しらす干し, キャベツ, コーン, 小麦粉, 片栗粉, 青のり, ひまわり油, パーベキューソース, 砂糖, トマトケチャップ, ウスターソース

さつまいもと昆布の煮物: 37kcal さつまいも, 細昆布, 砂糖, (淡) 醤油

**7日(月) 833kcal**

ご飯: 358kcal 精白米

飛魚の変わり揚げ: 125kcal とびうお, (濃) 醤油, 料理酒, 赤しそ, かりか, 片栗粉, 小麦粉, ひまわり油

ほうれん草のソテー: 22kcal ほうれん草, 人参, ひまわり油, (濃) 醤油, 食塩, こしょう

ペンネアラビアータ: 111kcal ペンネ, 食塩, ひまわり油, ベーコン, 玉ねぎ, ホールトマト, にんにく, とうがらし粉, オリブ油, トマトケチャップ, デミグラスソース, 砂糖, チキンスープ, 粉チーズ

ごぼうのいためサラダ: 58kcal まぐろフレーク, ごぼう, ひまわり油, すりごま, 白ごま, こしょう, (淡) 醤油

和風フルーツ: 21kcal きゅうり, 人参, セロリ, ゆず果汁, 白ごま, 砂糖, 食塩, (淡) 醤油, りんご酢

**8日(火) 875kcal**

麦ご飯: 390kcal 精白米, 米粒麦

鶏肉の梅マヨネーズ焼き: 213kcal 鶏もも肉, 料理酒, 本みりん, (濃) 醤油, 三温糖, マヨネーズ(ノンエッグ), 梅ひしお, 梅干し, ひまわり油

小松菜のごまいため: 22kcal 小松菜, 白ごま, ひまわり油, 本みりん, (淡) 醤油

賀茂なすの田楽: 56kcal 賀茂なす, ひまわり油, 赤みそ, 砂糖, 本みりん, 削り節, 片栗粉

キャベツの煮浸し: 45kcal キャベツ, 油揚げ, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

こんにゃくのピリ辛いため: 11kcal 板こんにゃく, ごま油, 米酢, (濃) 醤油, 砂糖, とうがらし粉, 削り節

**9日(水) 925kcal**

ご飯: 394kcal 精白米

かき揚げ: 187kcal いか, 玉ねぎ, 西洋かぼちゃ, 三度豆, 小麦粉, 片栗粉, 食塩, ひまわり油

大根葉のおかかいため: 24kcal 大根葉, 花かつお, 本みりん, (淡) 醤油, ひまわり油

厚揚げとにらの含め煮: 88kcal 厚揚げ, 三温糖, (淡) 醤油, (濃) 醤油, にら, 削り節

海草ともやしのごまいため: 27kcal わかめ, 太もやし, 人参, ごま油, 白ごま, 砂糖, (淡) 醤油

豚肉の甘辛そぼろ: 67kcal 人参, 豚ひき肉, しょうが, 赤みそ, 砂糖, ひまわり油, 白ごま

**10日(木) 829kcal**

麦ご飯: 390kcal 精白米, 米粒麦

塩こうじ豚のグリル: 162kcal 豚もも肉, 塩こうじ, (濃) 醤油, 料理酒, 砂糖, 食塩, こしょう, ガーリックパウダー, ひまわり油

ブロッコリーのガーリックソテー: 14kcal ブロッコリー, にんにく, (淡) 醤油, 食塩, こしょう, ひまわり油

ひじき豆: 91kcal ひじき, 大豆水煮, 油揚げ, ひまわり油, 三温糖, 本みりん, (濃) 醤油, 削り節

糸こんにゃくのきんぴら: 22kcal 糸こんにゃく, 人参, ひまわり油, 砂糖, (濃) 醤油

大根の甘酢煮: 12kcal 大根, しょうが, 砂糖, 食塩, (淡) 醤油, 米酢

**11日(金) 923kcal**

中華五目ご飯: 409kcal 精白米, 鶏もも肉, たけのこ(缶), 人参, 干しいたけ, しょうが, ごま油, ひまわり油, 料理酒, (濃) 醤油, オイスターソース, 食塩, チキンスープ

鱈のソース煮: 171kcal さば, しょうが, 料理酒, ウスターソース, 三温糖, (濃) 醤油, 本みりん

ほうれん草のお浸し: 16kcal ほうれん草, 本みりん, (濃) 醤油, 削り節

ソーセージと野菜のいためナムル: 104kcal オールポークブランク, じゃがいも, ひまわり油, キャベツ, 人参, 白ごま, 砂糖, (淡) 醤油, 米酢

ゴーヤのいため物: 33kcal 太もやし, いり卵, にがうり, 食塩, ひまわり油, 三温糖, (濃) 醤油, オイスターソース, 花かつお

金時煮豆: 52kcal 金時豆, 三温糖, 食塩

**14日(月) 820kcal**

玄米ご飯: 393kcal 精白米, 発芽玄米

親子とじ: 167kcal 鶏もも肉, いり卵, 卵, 玉ねぎ, 人参, 青ねぎ, 片栗粉, 砂糖, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

ひと口がんもの含め煮: 35kcal 豆乳がんも, 三温糖, (淡) 醤油, 削り節

大根葉とえのきの煮浸し: 17kcal 大根葉, えのきたけ, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

きんぴらごぼう: 38kcal 人参, ごぼう, ひまわり油, (濃) 醤油, 三温糖, 料理酒, 白ごま

いりじゃこ: 32kcal かえりぢりめん, ひまわり油, 料理酒, 砂糖, 本みりん, (濃) 醤油, 削り節

**15日(火) 874kcal**

麦ご飯: 390kcal 精白米, 米粒麦

鱈の香草揚げ: 178kcal いわし, 料理酒, 食塩, こしょう, ガーリックパウダー, オレガノ, パジリル, 小麦粉, 片栗粉, ひまわり油

キャベツとツナのソテー: 35kcal キャベツ, まぐろフレーク, 食塩, こしょう, ひまわり油

ジャーマンポテト: 85kcal じゃがいも, 玉ねぎ, ベーコン, 食塩, こしょう, ひまわり油

ひじきのソテー: 36kcal ひじき, 人参, 枝豆, ひまわり油, 砂糖, こしょう, (淡) 醤油

きのこのバターソテー: 12kcal しいたけ, 本しめじ, 玉ねぎ, バター, 食塩, こしょう

**16日(水) 922kcal**

ご飯: 394kcal 精白米

家常豆腐: 178kcal 厚揚げ, 三温糖, (濃) 醤油, 削り節, 豚もも肉, 玉ねぎ, 人参, にんにく, 干しいたけ, ひまわり油, 赤みそ, 砂糖, オイスターソース, トウバンジャン, 片栗粉

甘辛ごぼう: 87kcal ごぼう, 片栗粉, 小麦粉, ひまわり油, 砂糖, (濃) 醤油, 本みりん, 白ごま

チンゲン菜のいため物: 15kcal チンゲン菜, 人参, ひまわり油, 食塩, こしょう, (淡) 醤油

ピーマンとじゃこのさつといため: 17kcal ピーマン, しらす干し, ひまわり油, 本みりん, (淡) 醤油

みかん(缶): 19kcal

ヨーグルトA: 74kcal

**17日(木) 794kcal**

麦ご飯: 390kcal 精白米, 米粒麦

鱈の煮付け: 93kcal かれい, 砂糖, 本みりん, 料理酒, (濃) 醤油, (淡) 醤油, 削り節

ほうれん草のおかか煮: 21kcal ほうれん草, 花かつお, 本みりん, (濃) 醤油, 昆布

切干大根の煮付け: 99kcal 切干大根, 油揚げ, 人参, 三温糖, (淡) 醤油, 煮干し

茎わかめと鶏肉の甘から煮: 43kcal 茎わかめ, 鶏ひき肉, 料理酒, (濃) 醤油, 三温糖, 削り節

えのきと人参のさっぱりいため: 10kcal えのきたけ, 人参, ひまわり油, (淡) 醤油, ゆず果汁

**18日(金) 831kcal**

玄米ご飯: 393kcal 精白米, 発芽玄米

枝豆コロッケ: 111kcal 枝豆コロッケ, ひまわり油

大根葉のごま油いため: 24kcal 大根葉, ごま油, 砂糖, (淡) 醤油, 本みりん

なすのキーマカレー: 84kcal 乾燥クラッシュ大豆, 食塩, ガーリックパウダー, しょうが, ひまわり油, なす, ホールトマト, 玉ねぎ, コーン, 人参, プロセスチーズ, カレー粉, ヨーグルト(全脂無糖), フルーツチャップス, トマトケチャップ, デミグラスソース, パーベキューソース, (濃) 醤油, チキンスープ, ローリエ

もやしの煮浸し: 53kcal 油揚げ, 砂糖, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節, 太もやし,

人参のごまあえ: 28kcal 人参, 白ごま, ひまわり油, 料理酒, (濃) 醤油, 本みりん

**23日(水) 900kcal**

ご飯: 394kcal 精白米

えびチリ: 184kcal むきえび, 料理酒, 卵, 小麦粉, 片栗粉, ひまわり油, にんにく, しょうが, 白ねぎ, トマトケチャップ, トウバンジャン, 砂糖, (濃) 醤油, 米酢, チキンスープ

バリバリ春雨: 28kcal はるさめ, ひまわり油

高野豆腐と野菜の煮物: 92kcal 高野豆腐, 人参, 干しいたけ, 三温糖, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

ひじきとちくわのいり煮: 38kcal ひじき, 焼きちくわ, 人参, ひまわり油, 三温糖, 本みりん, (濃) 醤油, 削り節

三度豆のねりごまあえ: 26kcal 三度豆, ねりごま, 本みりん, (濃) 醤油

**24日(木) 778kcal**

麦ご飯: 390kcal 精白米, 米粒麦

鶏肉のみそいため: 151kcal 鶏もも肉, キャベツ, 人参, 玉ねぎ, 太もやし, にんにく, しょうが, ひまわり油, デンメンジャン, 赤みそ, 砂糖, 料理酒, (濃) 醤油

ブロッコリーのさつと煮: 12kcal ブロッコリー, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

かまぼこと小松菜のいため物: 29kcal 小松菜, 人参, かまぼこ, ひまわり油, 洋からし, (淡) 醤油, 砂糖

ピーマンのおかか煮: 16kcal ピーマン, 花かつお, ひまわり油, 本みりん, (濃) 醤油

おから: 42kcal おから, 油揚げ, 青ねぎ, 三温糖, 本みりん, (濃) 醤油, (淡) 醤油, 煮干し

**25日(金) 805kcal**

きのごこ飯: 377kcal 精白米, きのごこはんの具, (濃) 醤油, 料理酒, 本みりん

さごしの西京焼き: 146kcal さごし, (濃) 醤油, 料理酒, 本みりん, 三温糖, 白みそ, (淡) 醤油, 削り節, 片栗粉

大根葉の煮浸し: 14kcal 大根葉, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

黒豆の五目煮: 90kcal 黒豆, 三温糖, (濃) 醤油, 本みりん, 鶏もも肉, 焼きちくわ, 人参, 板こんにゃく, (淡) 醤油

れんごんの梅肉風味: 25kcal れんこん, 梅干し, 本みりん, (淡) 醤油, 削り節

きゅうりの甘酢煮: 15kcal きゅうり, しょうが, 砂糖, 食塩, (淡) 醤油, りんご酢

**28日(月) 840kcal**

ご飯: 394kcal 精白米

ピビンバ: 179kcal 豚ひき肉, しょうが, ひまわり油, 赤みそ, 砂糖, 白ごま, 本みりん, 料理酒, (濃) 醤油, ガーリックパウダー, いり卵, 卵, (淡) 醤油, ほうれん草, 人参, 大豆もやし, ごま油

ハタハタのから揚げ: 47kcal ハタハタ, 料理酒, 食塩, 小麦粉, 片栗粉, ひまわり油

キャベツのいため物: 23kcal キャベツ, 人参, ひまわり油, 食塩, こしょう

ごぼうのナムル: 37kcal ごぼう, 白ごま, 砂糖, (淡) 醤油, 米酢, 削り節

じゃがいものピリ辛いため: 22kcal じゃがいも, ごま油, トウバンジャン, 本みりん, 食塩, (淡) 醤油, 米酢

**29日(火) 883kcal**

麦ご飯: 390kcal 精白米, 米粒麦

カレー(レトルト): 194kcal

焼きハンバーグ: 106kcal ハンバーグD

小松菜のごま油いため: 18kcal 小松菜, 人参, ごま油, 食塩, (淡) 醤油

カリフラワーのバターいため: 17kcal カリフラワー, バター, 食塩, こしょう

人参とセロリのマスタードあえ: 20kcal 人参, セロリ, ひまわり油, りんご酢, 砂糖, 食塩, 粒マスタード

**30日(水) 862kcal**

ご飯: 394kcal 精白米

冷しゃぶ: 128kcal 豚もも肉, 料理酒, (濃) 醤油, きゅうり, 食塩, ゆず果汁, 砂糖, 粉寒天

ゆでもやし: 7kcal 太もやし, 食塩

厚揚げの甘煮: 84kcal 厚揚げ, 三温糖, 本みりん, (濃) 醤油, (淡) 醤油, 削り節

切干大根のはりはり漬け: 24kcal 切干大根, 人参, 細昆布, 干しいたけ, 米酢, 砂糖, (淡) 醤油

ピーンズフライ: 87kcal ミックスピーンズ, ガーリックパウダー, 食塩, 片栗粉, ひまわり油

京都府漬物協同組合 | 〒615-0006 右京区西院金槌町15-7 (株) もり | TEL.075-802-1515 (株) もり

京都ツウのためのお漬物サイト | おつけもんライフ | 検索

**京の漬物事典 GABA**

GABAとはγ-アミノ酪酸というアミノ酸の一種で、抑制性の神経伝達物質です。GABAには血圧が高めな方に適した機能があることや、リラックス効果があると報告されています。日本の伝統食品で昔から食されてきた漬物は「塩分が多い」「血圧が上がる」というイメージを持っている方が多いのではないのでしょうか? わたし達は、そのネガティブなイメージの払拭と日本が誇る漬物文化を後世に伝えたいという思いから、糠漬に関する研究を進めてきました。研究ではまず糠漬にGABAが多く含まれていることを確認しました。これは画期的な発見で、様々な野菜でつくった糠漬から0.1%~0.3%のGABAを測定したのです。この研究を通して、現代科学の力で漬物の高い機能を証明し「漬物を食べるとほっとする理由」や「漬物文化が長く続いている理由」を具体的に解明できればと期待しています。

**アレルギー原因物質※(卵・大豆・牛乳・小麦・エビ・カニ) 使用一覧表**

※表示義務のある7品目のうち、「そば」と「落花生」は使用しません。これらを除いた5品目に「大豆」を加えて表示します。表示: 8月 9月

使用日	食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	エビ	カニ	使用日	食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	エビ	カニ
25	ヨーグルトC	×	×	○	×	×	×	1	レンコンミンチカツ	×	○	×	○	×	×
25 31, 8, 9, 16, 24, 28	赤みそ	×	○	×	×	×	×	1,7	粉チーズ	×	×	○	×	×	×
25 31, 11, 14, 28	いり卵	○	×	×	○	×	×	2	絹ごし豆腐	×	○	×	×	×	×
25, 3, 15, 29	バター	×	×	×	×	×	×	2	春巻	×	○	×	○	×	×
25, 3, 8	マヨネーズ(ノンエッグ)	×	○	×	×	×	×	3	鱈パン粉かけ	×	○	×	○	×	×
26, 27, 8, 10, 17, 18, 24	油揚げ	×	○	×	×	×	×	3,24	おから	×	○	×	×	×	×
27 31, 2, 11, 16	オイスターソース	×	○	×	○	×	×	7	ペンネ	×	×	×	○	×	×
28, 29	カレー(レトルト)	×	×	×	○	×	×	7,18	デミグラスソース	×	○	×	○	×	×
31	中華乾麺	×	×	×	○	×	×	9,16,30	厚揚げ	×	○	×	×	×	×
31	中華ドレッシング	×	○	×	○	×	×	14	豆乳がんも	×	○	×	×	×	×
31, 24	デンメンジャン	×	○	×	○	×	×	16	ヨーグルトA	×	×	○	×	×	×

※厳格な除去等のために原材料の詳細が必要の方は、各学校へお問合せください。  
 ※届分期: 海産物は、しらす及びしらす干し、その他甲殻類、またはアレルギー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。  
 ※食材の加工場や給食委託施設において、コンタミネーション(意図しない微量のアレルギーが混入する)の可能性がります。