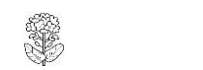




日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	アーモンド	
10日(水)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	鶏肉のから揚げ	●																											
	ベーコンポテト																												
	大根のツナサラダ	●																											
	昆布の佃煮	●																											
11日(木)	ジョア(フレーン)				●																								
	ごはん																												
	豚肉のしょうが炒め	●																											
	揚げしゅうまい	●																											
	チンゲン菜のナムル	●																											
	みかん缶	●																											
12日(金)	牛乳				●																								
	炊き込みご飯	●																											
	鮭のおろしたまねぎだれ	●																											
	春雨のひき肉炒め	●																											
	茎わかめのサラダ	●																											
	みたらし団子	●																											
15日(月)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	豚キムチ	●																											
	だらごま揚げ	●																											
	海藻サラダ	●																											
	大学いも	●																											
16日(火)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	照り焼きハンバーグ	●																											
	パンネのミートソース	●																											
	揚げ春巻・キャベツとハムの炒め物	●																											
	鮭そぼろ	●																											
17日(水)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	肉じゃが	●																											
	野菜ソテー	●																											
	さわらのレモンしょうゆかけ	●																											
	キャベツのおかかあえ	●																											
18日(木)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	豚肉のねぎ塩丼	●																											
	ちくわの磯辺揚げ	●																											
	ねんごんのきんぴら	●																											
	パイナップル	●																											
19日(金)	牛乳				●																								
	コッペパン	●																											
	ポークビーンズ	●																											
	ツナスパゲッティ	●																											
	かぼちゃひき肉フライ・キャベツとベーコンの炒め物	●																											
	いちごジャム	●																											
22日(月)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	豚肉のボン酢炒め	●																											
	にんじんしりしり	●																											
	ホキのハーベキューソース	●																											
	黒砂糖豆	●																											
	アシドミルク	●																											
23日(火)	ごはん																												
	ビーフストロガノフ	●																											
	コーンとインゲンソテー	●																											
	コロッセ・ゆでキャベツ	●																											
	フルーツカクテル	●																											
24日(水)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	いわしのかば焼き	●																											
	じゃがいものマヨネーズ焼き	●																											
	もやしのナムル	●																											
	大豆の炒り煮	●																											



日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	アーモンド	
25日(木)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	デジフルコギ	●																											
	揚げぎょうざ	●																											
	大根サラダ	●																											
	ふりかけ	●																											
26日(金)	牛乳				●																								
	ごはん																												
	酢豚	●																											
	にらまんじゅう	●																											
	かぼちゃサラダ	●																											
	つぼ漬け	●																											
30日(火)	牛乳				●																								
	粟めし	●																											
	子キン南蛮・ゆでキャベツ	●																											
	茎わかめの炒め煮	●																											
	野菜サラダ	●																											
	タルタルソース	●																											

◎食物アレルギーへの対応については、「えび・かに・卵・乳・落花生」の5品目を除去したアレルギー対応給食の提供を行います。(そばの使用はありません。)

◎アレルギー対応給食を希望する生徒は、各自で毎日配膳室または職員室に取りに行きます。

◎食物アレルギーの原因となる食品が上記5品目以外にあるなどの理由で、アレルギー対応給食での対応が困難な場合は、各ご家庭で昼食の用意をお願いします。

●アレルギー対応給食を希望する生徒、または、ご家庭から代替食や昼食を持参する場合は、医師の診断(学校生活管理指導表「アレルギー疾患用」)の提出が必要です。

◎献立表には、献立名、食材名、特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目について表示します。

※特定原材料とは、えび、