

実施日	こ ん だ て				主に体の組織をつくる食品群	主に体の調子を整える食品群	主にエネルギーとなる食品群
	主食	飲み物	お か す る い				
11 火	米粉食パン		コンソメスープ 鶏肉の米粉フライ(塩味) せんきゃべつ パックソース ブルーベリージャム		ポークファンク 鶏肉の米粉フライ	小松菜、人参 もやし、しめじ きゃべつ	米粉パン 米油 ジャム
12 木	米飯 250g		ハッシュドポーク チキン&ビーンズサラダ(ささみ、きゃべつ、ミックスビーンズ) アレルギー対応フレンチクリーミードレッシング カットサンフルーツ		豚肉 ささみ	ごぼう、玉ねぎ 人参、しめじ きゃべつ 青大豆、金時豆 黄大豆、白いんげん豆 サンフルーツ	米飯 ドレッシング
13 木	米粉麺		すき焼きうどん アレルギー対応野菜豆腐 マンゴー入り豆乳ゼリー		豚肉、油揚げ 野菜豆腐	人参、長ねぎ 干しいたけ 玉ねぎ、マンゴー	米粉麺 豆乳ゼリー
14 金	米飯 230g		きゃべつと厚揚げのみそ汁 鮭塩焼 ゆで野菜(きゅうり、わかめ) アレルギー対応和風ドレッシング 焼きのり		豚肉、厚揚げ 鮭、わかめ 焼きのり	大根、人参 きゃべつ、きゅうり	米飯 ドレッシング
17 月	米飯 230g		わかめの中華スープ さばみそ煮 春雨マーボー炒め いちごゼリー		わかめ、豚肉 厚揚げ、さば 豚挽肉	人参、長ねぎ 小松菜、玉ねぎ チンゲン菜、にんにく しょうが	米飯、春雨 いちごゼリー
18 火	米粉パン		野菜スープ アレルギー対応きゃべつ入り平つくね ミートソース米粉マカロニ アレルギー対応ごま付小魚		鶏肉 平つくね 豚挽肉 カタクチイワシ	もやし、人参 長ねぎ、白菜 干しいたけ 玉ねぎ、トマト	米粉パン 米粉マカロニ 白ごま
19 水	米飯 250g		チキンカレー ツナサラダ(ツナ、きゅうり、きゃべつ) アレルギー対応コーンクリーミードレッシング		鶏肉、豆乳 まぐろ油漬け	玉ねぎ、人参 きゅうり、きゃべつ	米飯 じゃがいも ドレッシング
21 金	米飯 250g		五目ホイコーロウ丼 さけ米粉カツ ゆで野菜(ブロッコリー・人参) アレルギー対応和風ドレッシング		豚肉、なると さけ米粉カツ	きゃべつ、人参 白菜、にんにく しょうが、ブロッコリー	米飯 春雨 ごま油 ドレッシング 米油
24 月	米飯 230g		豚汁 アレルギー対応さんま洋風煮 ゆで野菜(菜の花、にんじん) アレルギー対応和風ドレッシング		豚肉、高野豆腐 さんま	人参、ごぼう 干しいたけ 菜の花	米飯、じゃがいも 春雨 ドレッシング
25 火	米粉食パン		米粉マカロニスープ アレルギー対応チキンハンバーグ ゆで野菜(きゅうり、わかめ) アレルギー対応梅ドレッシング アレルギー対応プリン		豚肉 チキンハンバーグ わかめ	白菜、たけのこ エリンギ、人参 きゅうり	米粉パン 米粉マカロニ ドレッシング プリン
26 水	米飯 230g		カレースープ アレルギー対応ソーセージステーキ ゆで野菜(きゃべつ、にんじん) アレルギー対応コーンクリーミードレッシング アレルギー対応おかかふりかけ		豚肉 ソーセージステーキ	玉ねぎ、人参 枝豆、きゃべつ	米飯 じゃがいも ドレッシング おかかふりかけ
27 木	米粉麺		肉野菜うどん アレルギー対応野菜豆腐 白玉フルーツゼリー		豚肉 野菜豆腐	玉ねぎ、人参 長ねぎ、もやし 干しいたけ 黄桃、みかん、パイナップル	米粉麺 白玉もち アセロラジュレ
28 金	米飯 230g		かいのこ汁 さば照焼 れんこんきんぴら炒め カットりんご		油揚げ さば	大根、人参 なす、しょうが れんこん、ごぼう 糸こんにゃく りんご	米飯 じゃがいも でんぶん

保護者の皆様へ

保護者のみなさまには事前について確認し、小学校給食センターに「確認承諾書」を返送していただいております。昨年度までの3年間で、様々なご意見・ご感想を受け、改善に向けて検討しております。学校給食課及び小学校給食センターでは、引き続きアレルギー対応食をより良いものにしていきたいと考えておりますので、保護者のみなさまにはぜひ確認承諾書を通じてご意見をいただければと思います。