令和４年９月予定献立表

記入方法

① 食べられないメニューに、朱書きで×印をつけてください
② 代替食を持参する場合は、「代替食持参」の欄に〇印をつけてください
主食は代替食を記入する欄がないので、持参の場合は、「通信欄」にご記入ください
※ その他、気になる点や連絡事項がある場合は通信欄にご記入ください

酒々井町学校給食センター

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
2	金	麦ご飯	○	福神漬け				○										○							
				挽肉と夏野菜のカレー				○										○	○						
				合わせるゼリーフルーツ																					
5	月	ご飯	○	ハンバーグ　トマトソース														○	○		○				
				花野菜サラダ																					
				ドレッシング				○						○				○	○						
				コンソメスープ																	○				
6	火	ご飯	○	ねぎ味噌包子				○										○			○				
				チンジャオロース																	○				
				中華風コーンスープ		○													○						
7	水	ご飯	○	お魚と野菜のメンチカツ			○	○										○							
				ソース														○						○	
				枝豆サラダ														○			○				
				呉汁														○							
8	木	ちゃーめん A　小麦×	○	鉄鍋餃子				○						○			○	○	○		○				
				寒天サラダ				○						○			○	○	○		○				
				皿うどんの具																	○				
				はちみつレモンゼリー																					
9	金	ご飯	○	さば南蛮漬け焼き				○								○		○							
				磯香和え																					
				きのこけんちん														○	○						
				お月見団子														○							
12	月	ご飯	○	いかチリソースフライ				○			○							○							
				元気の出るサラダ																	○				
				チンゲン菜スープ														○	○						
13	火	ご飯	○	いなだ塩麹漬け焼き																					
				大豆の磯煮														○	○						
				キャベツの味噌汁														○							
				冷凍みかん																					
14	水	A　小麦、乳× コッペパン（苺ジャム）	○	コーンクリームグラタン			○	○										○	○		○				
				芋いっぱいサラダ														○							
				鶏と野菜のトマト煮込み														○	○		○				
15	木	ご飯	○	鶏の唐揚げ															○						
				ごぼうサラダ		○	○	○						○				○							
				酒々井味噌のなめこ汁														○							
				ヨーグルト			○																	○	

↓裏面に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
						アレルゲン																			
16	金	チキンライス A とり肉、大豆、ぶた肉×	○	オムライスシート		○												○							
				ケチャップ																					
				人参サラダ														○							
				きのこのクリームスープ			○											○			○				
19	月	敬老の日																							
20	火	ご飯 A 大豆×	● ミルメーク ココア	いわしのスパイス焼き														○							
				茎わかめの炒め煮										○				○			○				
				もずくのすまし汁														○	○						
21	水	ご飯	○	鶏の照り焼き															○						
				切干大根サラダ										○											
				根菜ごま汁										○				○			○				
22	木	スパゲティ ミートソース A 小麦、ぶた肉、とり肉、大豆×	○	チキンピカタ		○		○											○						
				温野菜サラダ																					
				ドレッシング		○	○											○			○				
				原宿ドッグ　メープルカスタード		○	○	○									○								
23	金	秋分の日																							
26	月	ご飯	○	さんまのオレンジ煮				○				○						○							
				ほうれん草の和風サラダ																					
				酒々井味噌の豆乳豚汁														○			○				
27	火	背割り コッペパン A 小麦、乳×	○	フランクフルト　チリソース																	○				
				コールスローサラダ		○		○										○							
				鶏肉と野菜のカレースープ														○	○		○				
28	水	ご飯	○	さばの中華ソース												○									
				もやしのピリ辛炒め																	○				
				ワンタンスープ															○						
				一口チーズ			○																		
29	木	麦ご飯 （ふりかけ）	○	厚焼玉子		○		○										○							
				即席漬け				○						○				○							
				いりどり煮														○	○						
30	金	パセリライス	○	カル鉄サラダ			○														○				
				ハヤシソース			○	○										○	○		○				
				ぶどうゼリー																					

★この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成しました。コンタミネーションについては、表示をしていません。
★その他、給食調理で使用する調味料、だし、添加物については、表示をしていません。
★材料の都合により食材料・献立を変更する場合があります。必要に応じて変更時にお知らせします。
★当日の急な対応変更は事故防止のため、原則お控えください。やむを得ない場合のみ連絡帳と電話の両方で連絡ください。

記入日	保護者確認サイン