



令和4年11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○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	アレルギー															通信欄							
						卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	そば	ゼラチン	大豆	とろろ肉	バナナ		ぶた肉	もも	やまいも	りんご			
1	火	ご飯	○	にらまん チンジャオロースー 肉団子スープ ヨーグルト				○							○				○			○					○	
2	水	ピラフ A 鶏肉 大豆×	ジョア プレーン	チーズオムレツ 人参サラダ さつまいも米粉シチュー		○	○												○	○								
3	木		A 乳×	文化の日																								
4	金	ご飯 (ふりかけ)	○	ごぼうのかき揚げ 天つゆ えのきだけの酢の物 秋のすまし汁				○											○									
7	月	ご飯	○	いか胡麻フライ ソース もやしのみりん炒め 中華白玉スープ				○			○							○									○	
8	火	麦ご飯	○	チーズ蒲鉾 寒天サラダ 大根のオイスターソース煮 かむカムこんにゃく(ほたて味)		○	○	○							○			○	○		○							
9	水	丸パン A 小麦、 乳×	○	アスパラサラダ 鶏肉と野菜のカレースープ		○	○	○										○	○			○						
10	木	ご飯	○	あじパン粉焼き カル鉄サラダ 豚汁				○	○																			

日	曜日	主食 添加物	牛乳	お か ず	代替食 持参	ア レ ル ゲ ン																	通 信 欄						
						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				
22	火	ご飯 (韓国海苔) A ごま×	○	手巻寿司用厚焼玉子 豚肉と野菜の韓国風炒め キムチのトックスープ		○		○									○					○							
23	水			勤労感謝の日																									
24	木	ご飯	○	さばの味噌煮 ほうれん草の和風サラダ かぶのとりみ汁 ラ・フランスゼリー														○		○									
25	金	ココア 揚げパン A 小麦、 乳×	○	温野菜サラダ ドレッシング ポークビーンズシチュー		○	○													○			○						
28	月	ご飯	○	ハンバーグ おろしソース 大豆の磯煮 酒々井味噌のさつま汁																○	○		○						
29	火	中華麺 A 小麦×	○	鉄鍋餃子 棒棒鶏サラダ ピリ辛味噌ラーメンスープ はちみつレモンゼリー			○								○			○	○		○	○	○						
30	水	麦ご飯	○	コーンシュマイ 海藻サラダ ドレッシング 麻婆豆腐			○												○	○		○							

- ★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