令和５年６月詳細な献立表

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
1	木	ご飯	○	鉄鍋餃子				○						○			○	○	○		○				
				ナムル										○											
				麻婆豆腐				○						○				○	○		○				
2	金	麦ご飯	○	鯖おろし煮				○								○		○							
				小松菜のマヨネーズ和え														○							
				酒々井味噌のなめこ汁														○							
				青うめゼリー																					
5	月	ご飯	○	海草サラダ				○										○	○		○			○	
				ハヤシソース			○	○										○	○		○				
				はちみつレモンゼリー																					
6	火	A 小麦・乳 黒糖パン （はちみつ）	○	鰺チーズパン粉焼き			○	○																	
				ブロッコリーサラダ		○												○							
				ポークビーンズシチュー														○			○				
7	水	ご飯	○	鶏肉の梅肉焼き															○					○	
				ほうれん草和風サラダ																					
				豆乳味噌汁														○							
				水ようかん																					
8	木	ご飯 （鶏そぼろ） A とり肉・大豆・小麦	○	鯖青しそ西京焼き				○								○		○							
				五目金平										○				○			○				
				キャベツの味噌汁														○							
9	金	ご飯	○	大豆と干しえびのかき揚げ				○	○									○							
				天つゆ				○										○							
				小松菜とちくわのお浸し										○											
				豚汁														○			○				
				果汁グミぶどう													○								
12	月	ご飯 （韓国のり） A ごま	○	春巻				○										○			○				
				バンバンジーサラダ				○						○				○	○						
				ワンタンスープ				○											○						

↓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	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
13	火	A とり肉・大豆・ぶた肉 チキンライス	○	夏野菜グラタン			○	○										○	○		○				
				元気の出るサラダ																	○				
				大根スープ																	○				
14	水	ご飯	○	鰯のさんが焼き				○										○							
				枝豆サラダ														○			○				
				すまし汁														○	○						
				ちばにんじんゼリー																					
15	木	千葉県民の日　休業日																							
16	金	ご飯	○	豚丼の具																	○				
				冷奴														○							
				しょうゆ				○										○							
				さつま汁															○						
19	月	ご飯	○	にらまん				○						○				○			○				
				ビーフン入り野菜炒め																					
				肉団子スープ				○										○	○						
				お米のタルト		○	○	○										○							
20	火	ご飯	○	松風焼き				○						○				○	○						
				納豆和え														○							
				根菜ごま汁										○				○			○				
21	水	A 小麦・ぶた肉 きのこ スパゲティ	○	ピンクサーモンフライ				○							○			○							
				ソース														○						○	
				温野菜サラダ																					
				ドレッシング		○	○											○			○				
				プリン			○										○								
22	木	ご飯	○	鶏つくね				○										○	○						
				えのきだけの酢の物		○		○		○								○							
				小松菜の味噌汁														○							
				冷凍アップル																				○	
23	金	麦ご飯	○	挽肉と夏野菜カレー				○										○	○						
				ヨーグルトサラダ			○																	○	

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
26	月	ご飯	○	赤魚の甘塩焼き																					
				茎わかめの炒め煮										○				○			○				
				にらともやしの味噌汁														○							
				いちごヨーグルト			○																		
27	火	A 小麦・乳 横割り丸パン	○	ハンバーグトマトソース			○	○										○	○		○				
				人参サラダ																					
				わかめスープ										○							○				
				スライスチーズ			○																		
28	水	ご飯	○	コーンシューマイ				○										○			○				
				ビビンバの具										○							○				
				チンゲン菜スープ														○	○						
				冷凍みかん																					
29	木	ご飯	○	枝豆コーンかまぼこ				○	○		○							○							
				ごぼうサラダ		○	○	○						○				○							
				すき焼き風煮														○			○				
				小魚佃煮				○										○							
30	金	梅ごはん	○	鶏の唐揚げ															○						
				お浸し																					
				酒々井味噌の豆腐の味噌汁														○							

★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、表示をしておりません。
★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