令和6年9月献立表（アレルギー表示）

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
3	火	ご飯	〇	ポークカレー				〇										●			〇				
				福神漬け				〇										〇							
				花野菜サラダ																					
4	水	ご飯	〇	肉団子				〇										〇	〇						
				中華風ひじきサラダ																					
				わかめスープ																	〇				
				お茶めな大豆														〇							
5	木	甘納豆パン A　小麦、乳×	〇	トマトオムレツ		〇												〇	〇						
				キャベツとコーンのソテー			〇														〇				
				チリコンカンスープ														〇			〇				
6	金	ご飯	〇	鯖のカレー焼き				〇								〇		〇							
				ポン酢和え																					
				南瓜と玉葱の味噌汁														〇							
9	月	ご飯	〇	厚焼き玉子		〇		〇								〇		〇							
				豚丼の具																	〇				
				秋のけんちん汁														〇	〇						
10	火	カレービラフ A　乳、大豆、とり肉、ぶた肉×	〇	ペンネのラザニア風			〇	〇										〇	〇		〇				
				じゃが芋とブロッコリーのバジルサラダ																					
				大根スープ																	〇				
11	水	麦ご飯	〇	肉シューマイ				〇										〇	〇		〇				
				ナムル																					
				キムチのトックスープ															〇						
				冷凍みかん																					

●は中学生のみ

↓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
12	木	スパゲティ ミートソース A 小麦、大豆、とり肉、ぶた肉×	○	南瓜コロッケ				○										○							
				温野菜サラダ																					
				ドレッシング		○	○											○			○				
				ドーナツ		○		○										○							
13	金	ご飯	○	赤魚の照り焼き				○										○							
				高野豆腐とひじきの煮物														○							
				酒々井味噌の豚汁																	○				
16	月	敬老の日																							
17	火	ご飯	○	鶏肉の香味焼き										○					○						
				さつま芋サラダ														○							
				すまし汁														○	○						
				お月見団子																					
18	水	わかめご飯	○	鰺味噌フライ				○										○							
				即席漬け				○						○				○							
				せんべい汁				○											○						
				ぶどうゼリー																					
19	木	麦ご飯	○	ショーロンポー				○						○				○			○				
				バンサンスー										○											
				じゃが豚キムチ																	○				
20	金	ご飯	○	豚肉の生姜焼き																	○				
				ごまだれサラダ																					
				ドレッシング										○				○							
				呉汁														○							

↓2枚目に続きます

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
23	月	振替休日																							
24	火	ご飯	○	ししゃも鉄ごまフライ				○						○				○							
				海藻サラダ				○										○	○		○			○	
				豆乳豚汁														○			○				
				カル鉄ヨーグルト			○																	○	
25	水	横割り丸パン A　小麦、乳×	○	ハンバーグ　照り焼きソース			○	○										○	○		○				
				キャベツと人参のサラダ																					
				マヨネーズ														○							
				ミネストローネ				○													○				
26	木	ご飯	○	ハヤシソース			○	○					○				○	○	○		○				
				ブロッコリーサラダ				○						○				○							
				アセロラゼリー																				○	
27	金	ご飯	○	鯖柚子味噌煮												○		○							
				えのき茸の酢の物				○		○								○							
				酒々井味噌の根菜ごま汁										○				○			○				
30	月	ご飯	○	鶏の唐揚げ															○						
				寒天サラダ				○						○				○							
				豆腐となめこの味噌汁														○							

★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