令和6年10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○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	火	A 小麦× 冷やしうどん	○	ししゃもと南瓜の天ぷら				○										●							
				五目金平										○				○			○				
				ポンデドーナツ（チョコ味）		○	○	○										○							
				めんつゆ				○								○		○							
				刻みのり																					
2	水	ご飯	○	鯖生姜醤油煮				○								○		○							
				小松菜のマヨネーズ和え														○							
				豆腐となめこの味噌汁														○							
3	木	ご飯	○	野沢菜まんじゅう				○										○	○		○				
				中華風ひじきサラダ																					
				麻婆豆腐				○						○				○	○		○				
4	金	ご飯	○	ポークカレー				○										●			○				
				ブロッコリーサラダ																					
				ドレッシング				○										○	○		○			○	
				はちみつレモンゼリー																					
7	月	ご飯	○	親子焼き		○		○								○		○	○						
				ごぼうサラダ		○	○	○						○				○						○	
				いりどり煮															○						
				ふりかけ																					
8	火	ご飯	○	おからコロッケ				○								○		○							
				ソース																					
				寒天サラダ				○						○				○							
				チンゲン菜スープ														○	○						
9	水	ご飯	○	野菜とイカのチヂミ				○			○							○							
				豚肉と野菜の韓国風炒め										○							○				
				春雨スープ														●			○				
				韓国のり										○											

●は中学のみ

↓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
10	木	ご飯	○	鶏のマーマレード焼き								○							○						
				枝豆サラダ														○			○				
				酒々井味噌のさつま汁														○			○				
				ブルーベリーゼリー																					
11	金	A　鶏肉、大豆、小麦× ひじきご飯	○	鶏つくね				○										○	○						
				茎わかめの炒め煮										○				○			○				
				にらともやしの味噌汁														○							
14	月	スポーツの日																							
15	火	ご飯	○	鯵揚げ煮				○										○							
				キャベツのごま酢和え										○											
				きのこのけんちん汁														○	○						
				プリン			○										○								
16	水	ご飯	○	きのこ入りシューマイ				○						○				○	○		○				
				チンジャオロースー																	○				
				中華風コーンスープ		○												○	○						
17	木	A　小麦、乳× 横割り 丸パン	○	白身魚のフライ				○										○							
				タルタルソース		○												○							
				ボイルキャベツ																					
				ミネストローネ				○										●			○				
				オレンジ								○													
18	金	麦ご飯	○	にらまん				○						○				○			○				
				バンバンジーサラダ				○						○				○	○						
				中華丼の具					○		○										○				
21	月	麦ご飯	○	厚焼き玉子		○		○								○		○							
				納豆和え														○							
				肉じゃが																	○				

↓次頁に続きます

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																			
22	火	ご飯	○	肉団子のもち米蒸し				○										○	○		○				
				切干大根の煮物														○							
				根菜ごま汁										○				○			○				
23	水	A　鶏肉、大豆× ピラフ	○	鶏肉の照り焼き															○						
				花野菜サラダ																					
				ウインナーポトフ																	○				
24	木	A　小麦、乳× 黒糖パン	○	ブロッコリーと南瓜のグラタン			○	○										○	○		○				
				海藻サラダ				○										○	○		○			○	
				きのこのクリームスープ			○											○			○				
				マーガリン			○											○							
25	金	A　小麦、豚肉×　中のみ大豆× スパゲティ ナポリタン	○	鯵マスタードパン粉焼き				○										○							
				イカサラダ							○			○											
				アセロラゼリー																				○	
28	月	ご飯	○	鉄カルパオパオ				○										○			○				
				ビビンバの具										○							○				
				にらたまスープ		○												○			○				
29	火	ご飯	○	ハンバーグ　デミソースかけ			○	○					○				○	○	○		○				
				野菜のごま和え										○											
				小松菜の味噌汁														○							
30	水	ご飯	○	千草焼き		○		○										○							
				味噌ドレッシングサラダ										○											
				豚肉と野菜の煮物														○			○				
				のり佃煮				○										○							
31	木	ご飯	○	鶏の唐揚げ															○						
				磯香和え																					
				酒々井味噌の豆腐の味噌汁														○							
				かぼちゃクリームもち														○							

★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