令和7年6月献立表（アレルギー表示）

記入方

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

学校確認印欄を設けましたので、必要に応じてご活用ください。

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	学校確認印
2	月	A 小麦、乳、大豆× きなこ揚げパン	○	花野菜サラダ																						
				ドレッシング										○				○								
				チリコンカンスープ														○			○					
				メロンミルクプリン			○											○								
3	火	ご飯	○	にらまん				○						○				○			○					
				ナムル										○												
				麻婆豆腐				○						○				○	○		○					
4	水	ご飯	○	鶏肉のごま味噌焼き										○					○							
				ほうれん草和風サラダ																						
				酒々井味噌の豆乳豚汁														○			○					
				かむカムこんにゃく																						
5	木	A 小麦× 冷やしうどん	○	ししゃもと南瓜の天ぷら				○										●							●は中学生のみ	
				五目金平										○				○			○					
				お米のタルト		○	○	○										○								
				めんつゆ				○								○		○								
				刻みのり																						
6	金	梅ご飯	○	さば味噌煮												○		○								
				枝豆サラダ														○			○					
				キャベツの味噌汁														○								
9	月	ご飯	○	カミカミごぼうバーグ				○						○				○	○							
				さつま芋サラダ														○								
				けんちん汁														○	○							
10	火	麦ご飯	○	キャベツメンチ			○	○										○	○		○					
				ソース																						
				えのき茸の酢の物		○		○		○								○								
				にらともやしの味噌汁														○								
				果汁グミ　ぶどう													○									

↓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	学校 確認印
11	水	玄米ご飯	○	五目厚焼玉子		○										○		○								
				納豆和え														○								
				肉じゃが																	○					
12	木	麦ご飯	○	枝豆シューマイ			○	○										○	○							
				チンジャオロースー																	○					
				中華風コーンスープ		○												○	○							
13	金	ご飯	○	たこナゲット				○			○							○			○					
				カル鉄サラダ			○														○					
				チンゲン菜スープ														○	○							
				鶏そぼろふりかけ				○										○	○							
16	月	ご飯	○	挽肉と野菜のカレー				○										●	○							
				温野菜サラダ																						
				ドレッシング		○	○											○			○					
				カル鉄ヨーグルト			○																		○	
17	火	ご飯	○	北海道野菜のさつま揚げ														○								
				おかかサラダ										○												
				いりどり煮															○							
				ちばの粒納豆				○										○							○	
18	水	A 小麦、乳× ソフトフランス	○	ハンバーグ デミソースかけ			○	○					○				○	○	○		○					
				海藻サラダ				○						○				○								
				ミネストローネ				○											○							
				アップルジャム																					○	
19	木	ご飯	○	いわしの梅煮				○										○								
				小松菜と竹輪のお浸し										○												
				さつま汁														○			○					
				アセロラゼリー																					○	
20	金	ご飯	○	きすの黒ごまフライ				○						○				○								
				ソース																						
				元気の出るサラダ																	○					
				春雨スープ														●			○					

↓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																			通信欄	学校 確認印
						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		
23	月	ご飯	○	豚丼の具																	○					
				冷奴														○								
				しょうゆ																						
				酒々井味噌の根菜ごま汁										○				○								
24	火	ご飯	○	親子焼き		○		○								○		○	○							
				ごぼうサラダ		○	○	○						○				○						○		
				だまこ汁														○	○							
				いそわかめふりかけ																						
25	水	ご飯	○	鶏の唐揚げ															○							
				大豆の磯煮														○								
				豆腐となめこの味噌汁														○								
26	木	A 小麦× 冷やし中華めん	○	シューマイ				○													○					
				冷やし中華の具										○							○					
				蒸しケーキ		○	○	○										○								
				中華スープ				○						○				○	○		○					
27	金	A 小麦、大豆× ちらし寿司	○	さば四川漬け焼き				○								○		○								
				寒天サラダ				○						○				○								
				すまし汁														○	○							
				刻みのり																						
30	月	ご飯	ジョア プレーン	いかサラダ							○			○												
				ハヤシソース			○	○					○				○	○	○		○					
				青梅ゼリー																						
				ジョアプレーン			○																			

★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