

献立表と給食だよりについて

献立表は毎月月末に翌月のものを表裏印刷で配布しています。

おもて面は献立の配膳図と給食だより、うら面は献立ごとに使用食材を表示しています。毎日の給食内容を確認するために役立ててください。

また、小祿給食センターホームページに随時アップロードされます。

(おもて面の例)

こ ん だ て	14(月) 三月ウマチー	15(火)	16(水)	17(木)	18(金) よい音の日
	ふりかけ	フルーツあんぱん	ブルーベリー	チーズ	りんご
	ケーキイリチー	はるまき	ほうれんそうのごまあえ	ミートボール	れんこんのきんぴら
	むぎごはん	むぎごはん	むぎごはん	ナポリタン	いりごなごはん
	イナムルチ	マーボーなす	にくじゃが	プロッコリーサラダ	とんじる

(うら面の例)

2014 4月		献立表 (アレルギー)			小祿学校給食センター 電話 917-3459	
		アレルギー表示義務食品：卵、乳、小麦、ソバ、落花生、エビ、カニ アレルギー表示推奨食品：アワビ、イカ、イクラ、オレンジ、キウイ、牛肉、クルミ、サケ、サバ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マツタケ、モモ、ヤマモモ、リンゴ、ゼラチン、カシューナッツ、ゴマ				
日	曜日	こ ん だ て	主な材料と体内での働き			栄養価
			(あか) 血や肉 骨をつくる	(きいろ) 働く力や 体温となる	(みどり) 体の調子を ととのえる	調 味 量
14	月	むぎごはん イナムルチ ケーキイリチー	ぶたにく、かまぼこ、かつおだし、 ぶたにく、こんぶ、チキチキ	こめ、おぎ あぶら、まどう	こんにやく、しいたけ、 きりぼしだいこん、たんじん	大豆 小麦、大豆
15	火	ふりかけ むぎごはん マーボーなす はるまき フルーツあんぱん	かつお、アサ、のり とりにく、レバー、とうふ ぶたにく、オイスターニース	こめ、おぎ さとう、せんぶん はるさめ、せんぶん、まどう、あぶら きんぎょ、かぼち、かめめ 香ばし風味ゼリー(大豆) みつ豆用寒天、さとう <i>香ばし風味ゼリーは豆乳で作られたものです。乳成分は含まれません。</i>	こま、こめはいが、せんぶん、まどう なす、たまねぎ、にんじん、ながねぎ にら、にんにく、しょうが キャベツ、えだまめ、にんじん、きくらげ	小麦、大豆、鶏肉 小麦、大豆、鶏肉 鶏肉、りんご
16	水	むぎごはん にくじゃが ほうれんそうのごまあえ ブルーベリー ナポリタン	ぎゅうにく、かつおだし	こめ、おぎ じゃがいも、あぶら、まどう こま、まどう	たまねぎ、にんじん、こんにやく グリーンピース ほうれんそう、まどう ブルーベリー	小麦、大豆 小麦、大豆
17	木	プロッコリーサラダ ミートボール チーズ	ウィンナー、ベーコン、だいず	スパゲティ(小麦)	たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマト にんにく プロッコリー、カリフラワー、ミニニンジン パンこ、ラード、あぶら、せんぶん たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	乳、小麦、ゼラチン 鶏肉、牛肉、大豆 大豆 小麦、大豆 鶏肉、豚肉
18	金	いりごなごはん とんじる れんこんのきんぴら りんご	しらす、かつお、こんぶだし ぶたにく、かつおだし ぶたにく、あぶら、かつおだし	こめ、さとう、ごま、せんぶん しいたけ こめ、あぶら、きんぎょ、まどう	ひろし、まな、まような、はだいでいこん だいこん、ほうろくにんじん、ながねぎ れんこん、にんじん、こんにやく りんご	大豆 小麦、大豆

小祿給食センターの調理対応可能な範囲は、卵除去のみ12名まで受け入れ可能となっています。H26年度は9名の卵除去対応を行っています。