

簡易給食予定表 【3月1日(金)～3月8日(金)】

(七尾東部中)

主食は学年ごとに異なります。

【おにぎり】小学校1～2年生は★印のものを1個、小学校3年生～中学生は2個

【パン】食パンは小学校1～4年生は1枚、5年生～中学生は2枚。

月日	簡易給食	アレルギー	使っている食品
1 金	★おにぎり(手巻きさけ) おにぎり(手巻きこんぶ) 沢煮椀 ひなあられ 牛乳	魚 乳	米 さけ のり 塩 米 昆布佃煮 のり 塩 だいこん ぶた肉 ごぼう えのきたけ にんじん みつば しょうゆ 煮干しだし 昆布だし 酒 し いたけ 塩 ひなあられ(もち米 砂糖 しょうゆ 昆布 青のり 水あめ みりん 塩) 牛乳
4 月	バターロール ミルクパン(中学のみ) 魚肉ソーセージ /鶏肉のから揚げ(中3のみ) 花ふと野菜のスープ もののタルト 牛乳	小麦・乳・卵 小麦・乳・卵 さけ・小麦・かに / 小麦 もも 乳	小麦粉 砂糖 マーガリン 卵 パン酵母 塩 ぶどう糖 小麦粉 牛乳 砂糖 卵 マーガリン ショートニング イースト 塩 ライ麦粉 魚肉 植物油脂 小麦たん白 でん粉 砂糖 大豆たん白 塩 酢 オニオンエキス /とり肉 油 片栗粉 米粉 しょうゆ 酒 しょうが はくさい ほうれんそう えのきたけ にんじん 麴【小麦】 しょうゆ コンソメ 塩 こしょう もののタルト(もも 砂糖 豆乳 米粉 油 水あめ ショートニング でん粉) 牛乳
5 火	カレーライス (麦ごはん) (カレーソース) トンカツ(中3のみ) 〈小〉青りんごゼリー 【中】お祝いゼリー 牛乳	麦 小麦 小麦 乳	米 大麦 たまねぎ じゃがいも にんじん ぶた肉 カレールウ【小麦】 とりがらだし りんご ケチャップ ウスターソース 赤ワイン カレー粉 しょうが にんにく 油 トンカツ(ぶた肉 パン粉 でん粉 塩 大豆粉)油 青りんごゼリー(りんご 砂糖) お祝いゼリー(いちご 砂糖 豆乳クリーム 水あめ) 牛乳
6 水 中3なし	食パン チョコクリーム 魚肉ソーセージ ミートボールと野菜のスープ アーモンドフィッシュ 牛乳	小麦・乳 乳・ココア さけ・小麦・かに アーモンド・魚・ごま 乳	小麦粉 砂糖 ショートニング パン酵母 塩 脱脂粉乳 砂糖 植物油脂 ココア 全粉乳 乳糖 カカオマス ココアバター 魚肉 植物油脂 小麦たん白 でん粉 砂糖 大豆たん白 塩 酢 オニオンエキス じゃがいも 肉団子(鶏肉 たまねぎ 大豆たんぱく 砂糖 にんにく しょうが 油)たまねぎ だいこん チンゲンサイ にんじん とりがらだし コンソメ しょうゆ こしょう アーモンド いわし 砂糖 ごま しょうゆ みりん 塩 牛乳
7 木 中3なし	ごはん ハ宝菜 レアチーズムース 牛乳	卵 乳 乳	米 キャベツ はくさい たまねぎ ぶた肉 うずら卵 にんじん とりがらだし しょうゆ 片栗粉 中 華スープ 酒 きくらげ 油 ごま油 しょうが にんにく レアチーズムース(チーズ 乳製品 砂糖 水あめ ゼラチン) 牛乳
8 金	卒業式のため給食なし		