

簡易給食予定表

【3月1日(金)～3月8日(金)】

(小丸山小、朝日小、天神山小)

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 魚肉ソーセージ 花ふと野菜のスープ もものタルト 牛乳 | 小麦・乳・卵 魚・小麦 小麦 乳 | 小麦粉 砂糖 マーガリン 卵 パン酵母 塩 ぶどう糖 魚肉 植物油 小麦たん白 でん粉 砂糖 大豆たん白 塩 酢 オニオンエキス はくさい ほうれんそう えのきたけ にんじん 麩【小麦】 しょうゆ コンソメ 塩 こしょう もものタルト(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) 青りんごゼリー 牛乳 | (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 青りんごゼリー(りんご 砂糖) 牛乳 |
| 6 水 | 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 魚・小麦 アーモンド・魚 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 ココア 全粉乳 乳糖 カカオマス ココアバター 魚肉 植物油 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 | ごはん 八宝菜 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 | ごはん 赤しそふりかけ みそおでん 今川焼き 牛乳 | 魚・卵 小麦・乳・卵 乳 | 米 赤しそふりかけ(赤しそ 塩) だいこん 厚揚げ とり肉 うずら卵 こんにゃく ちくわ【魚】 にんじん みそ いたけ さやいん げん 砂糖 煮干しだし みりん 酒 昆布 今川焼き(小麦粉 水あめ 牛乳 卵 でん粉 砂糖 油 大豆粉 塩) 牛乳 |