

クラス：

名前：

3日 (月)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：アメリカ、宮崎、鹿児島、愛媛、岡山、群馬、千葉、カナダ、デンマーク
	副食	メンチカツ	【メンチカツ】豚肉、牛肉、衣（パン粉（小麦、大豆、乳）、澱粉、大豆粉、植物油脂）、玉葱、粒状植物性たんぱく（大豆）、砂糖、果実酒、フルーンビュレ、食塩、こしょう、調味料（アミノ酸）、増粘剤多糖類）、揚げ油（キャノーラ油）  中濃ソース（野菜・果実（トマト、りんご）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、香辛料、増粘剤（加工でんぷん）、調味料（アミノ酸）、カラメル色素）	374kcal	牛肉：オーストラリア
				蛋白質	リーフレタス：茨城、熊本、福岡、佐賀
				8.9g	じゃがいも：北海道
		リーフレタス	リーフレタス	脂質	きゅうり：群馬、宮崎、熊本、鹿児島
		ポテトサラダ	じゃがいも、ハム（豚肉、でん粉、大豆たん白、還元水あめ、食塩、卵たん白、水あめ、乳たん白、豚コラーゲン、砂糖、香辛料/調味料（有機酸等）、加工デンプン、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、クチナシ色素、カゼインNa、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（一部に卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉を含む））、きゅうり 卵不使用マヨネーズタイプ（食用植物油脂（大豆）、醸造酢（りんご）、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物）、砂糖	13.1g	ミニトマト：熊本、鹿児島、宮崎
		ミニトマト	ミニトマト	食塩	きぬさや：グアテマラ
		がんもの煮物	がんも（豆腐（大豆、豆腐用凝固剤、消泡剤（オレンジ、大豆、小麦））、食用植物油（なたね油）、大豆たんぱく、こま）、きぬさや、醤油（大豆、小麦）、みりん風味料、砂糖、だしの素（調味料（アミノ酸等）、食塩、砂糖類（グラニュー糖、ぶどう糖）、風味原料（かつおぶし粉末、そだたかつおぶし粉末）	1.3g	キャベツ：北海道、愛知
	キャベツのコンソメ炒め	キャベツ、黄ピーマン、キャノーラ油、チキンコンソメ（食塩、デキストリン、砂糖、チキンエキス、動物油脂（鶏肉）、酵母エキス、たまねぎ、粉末醤油（大豆、小麦）、ぶどう糖、野菜エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）、アセチル化アジピン酸架橋澱粉、着色料（クチナシ色素）、酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（ビタミンE））、食塩		黄ピーマン：ポルトガル	
	オレンジ	オレンジ（生）		オレンジ：アメリカ、オーストラリア	
6日 (木)	主食	ロールパン	小麦粉、糖類、マーガリン、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、卵、植物油脂、大豆たん白、デキストリン、乳化剤、イーストフード、香料、pH調整剤、ビタミンC、酸化防止剤（VE）、カロテン色素	カロリー	かぼちゃ：北海道、メキシコ、ニュージーランド
	スープ	かぼちゃのポタージュ	かぼちゃ、玉葱、人参、ベーコン（豚ばら肉、還元水あめ、食塩、卵たん白、水あめ、大豆たん白、乳たん白、ホエイエキス、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）  牛乳、パンプキンポタージュ（パンプキンパウダー、小麦粉、砂糖、食用精製加工油脂、乳製品（脱脂粉乳、全粉乳）、食物繊維（難消化性デキストリン）、粉末加工油脂（乳、大豆）、食塩、果糖、デキストリン、たん白加水分解物（小麦、鶏肉、豚肉）、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、ミルポウパウダー（鶏肉、豚肉）、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、乳加工品（乳、大豆）、白菜エキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、チキンエキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香料）、生クリーム（乳）、バター（乳）、チキンコンソメ（食塩、デキストリン、砂糖、チキンエキス、動物油脂（鶏肉）、酵母エキス、たまねぎ、粉末醤油（大豆、小麦）、ぶどう糖、野菜エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）、アセチル化アジピン酸架橋澱粉、着色料（クチナシ色素）、酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（ビタミンE））、食塩、こしょう、乾燥パセリ	473kcal	玉葱：北海道
				蛋白質	人参：北海道、茨城、千葉
				脂質	豚肉：デンマーク、アメリカ、カナダ
				食塩	鶏肉：日本
		チキンナゲット	鶏肉、玉葱、植物油脂、しょうゆ、でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、乾燥卵白、こしょう、粉末醤油、ホエイパウダー、衣（小麦粉、パン粉、でん粉、粉末水あめ、全卵、食塩、パプリカ）、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、ベーキングパウダー、くん液、カラメル色素、酸味料、大豆油、（一部に鶏肉、大豆、小麦、卵、乳、豚肉を含む）、揚げ油（キャノーラ油）	11.9g	
	マスカットゼリー	糖類（ぶどう糖、砂糖、水あめ、果糖）、ぶどう果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クエン酸Na	19.2g		
			1.7g		

クラス：

名前：

10日 (月)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：フランス、ハンガリー、スペイン
	副食	豚肉の生姜焼き	豚肉、玉葱、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、キャノーラ油、小葱、砂糖、生姜	384kcal	玉葱：北海道
		アンパンマンポテト	乾燥マッシュポテト、じゃがいも、ぶどう濃縮果汁、でん粉、さつまいもペースト、かぼちゃペースト、にんじんペースト、なたね油、食塩、ほうれん草パウダー、加工でん粉、貝カルシウム、調味料（アミノ酸）、揚げ油（キャノーラ油）	蛋白質	小葱：佐賀、福岡、大分、宮崎、静岡
		金平ごぼう	ごぼう、人参、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、キャノーラ油、砂糖、いりごま	13.9g	ごぼう：北海道
		ウィンナーと大豆のコンソメ煮	キャベツ、大豆水煮、コーン、ウィンナースライス（豚肉、鶏肉、豚脂、粉末水あめ、粉末状植物性たんぱく（大豆）、食塩、でん粉、砂糖、香辛料、かつお節エキス調味料）、チキンコンソメ（食塩、デキストリン、砂糖、チキンエキス、動物油脂（鶏肉）、酵母エキス、たまねぎ、粉末醤油（大豆、小麦）、ぶどう糖、野菜エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）、アセチル化アジピン酸架橋澱粉、着色料（クチナシ色素）、酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（ビタミンE））、食塩、こしょう	11.4g	キャベツ：北海道、愛知
				食塩	大豆：北海道
		ほうれん草のしらす和え	ほうれん草、しらす干し（いわし類の稚魚（えび、かにが混ざる漁法で採取）、食塩）、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料		ほうれん草：北海道、茨城、群馬、福岡、熊本 しらす：インドネシア
パイナップル	パイナップル（生）		パイナップル：フィリピン		
20日 (木)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	鶏肉：タイ
	副食	フライドチキン	鶏肉、小麦粉、でん粉、食塩、植物油、香辛料、砂糖、粉末しょうゆ、大豆粉、チキンミートパウダー、たん白加水分解物、揚げ油（大豆油、パーム油）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ポリリン酸Na、膨張剤、増粘多糖類、着色料（カロチノイド）、（一部に鶏肉、小麦、大豆を含む）、揚げ油（キャノーラ油）	445kcal	ミニトマト：熊本、鹿児島、宮崎
		付け合せ	ミニトマト、リーフレタス	9.1g	リーフレタス：茨城、熊本、福岡、佐賀
		マカロニのホワイトソース	ホワイトソース（濃縮乳、クリーム、バター、小麦粉、食塩、オニオンパウダー/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、乳化剤、（一部に乳、小麦を含む））、マカロニ（小麦）、ミックスベジタブル（人参、コーン、グリーンピース）、玉葱、食塩、パルメザンチーズ（ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、セルロース）、こしょう	脂質	玉葱：北海道
				16.9g	じゃがいも：アメリカ
		星ポテト	じゃがいも、なたね油、食塩、乾燥じゃがいも、ぶどう糖、揚げ油（キャノーラ油）	食塩	大根：北海道、茨城、千葉
		えびと大根のコンソメ煮	大根、むきえび、チキンコンソメ（食塩、デキストリン、砂糖、チキンエキス、動物油脂（鶏肉）、酵母エキス、たまねぎ、粉末醤油（大豆、小麦）、ぶどう糖、野菜エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）、アセチル化アジピン酸架橋澱粉、着色料（クチナシ色素）、酸味料（クエン酸）、酸化防止剤（ビタミンE））、食塩、こしょう	1.4g	えび：ミャンマー
				枝豆コーンサラダ	むき枝豆、コーン、卵不使用マヨネーズタイプ（食用植物油（大豆）、醸造酢（りんご）、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキスパウダー/増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物）、砂糖
ミルクレープいちご添え	乳等を主要原料とする食品、小麦粉、加糖全卵、砂糖、全卵、加糖いちごピューレ、水あめ、マーガリン、ゼラチン加工品（ゼラチン、ぶどう糖、乳糖、砂糖）、濃縮還元レモン果汁、なたね油、食塩、寒天、麦芽糖、ソルビトール、香料、着色料（紅麹）、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、安定剤（ローカスト）、膨張剤、着色料（カロチノイド）、（一部に卵、乳、大豆、ゼラチン、小麦を含む）、いちご		いちご：熊本、福岡、佐賀、茨城		

お米は、北海道産（ふっくらんこ）を使用しております。

※今月は代替希望献立が **あります** ・ **ありません** （必ずどちらかに○をつけてください）