

クラス：

名前：

17日 (月)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：ハンガリー、アメリカ、カナダ、デンマーク		
	副食	豚肉の甘辛炒め	豚肉、キャベツ、人参、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、砂糖、キャノーラ油、生姜、食塩、こしょう	378kcal	キャベツ：愛知、鹿児島		
		ビーフソテー	ビーフ（米、タピオカでん粉、コーンスターチ、せんい素グリコール酸ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル、リン酸塩製剤）、ハム（豚肉、でんぷん（小麦）、豚コラーゲン、食塩、大豆たん白、水あめ、砂糖、卵たん白、香辛料、調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、香辛料抽出物）、コーン、キャノーラ油、がらすープ（動物油脂（豚、鶏）、デキストリン、食塩、粉末醤油（小麦）、砂糖、オニオンエキス、ゼラチン、チキンエキス、たん白加水分解物（大豆）、植物油脂（ごま）、調味料（アミノ酸等））、食塩、こしょう	10.3g	コーン：アメリカ		
				脂質	もやし：北海道		
		アンパンマンポテト	乾燥マッシュポテト、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、加工でんぷん、貝カシウム、調味料（アミノ酸）、揚げ油（キャノーラ油）	11.4g	きゅうり：宮崎、熊本、鹿児島		
				食塩			
		もやしときゅうりのナムル	もやし、きゅうり、醤油（大豆、小麦）、穀物酢（小麦）、砂糖、ごま油（大豆）	1.6g			
いちごのわらびもち	水あめ、砂糖、あまおういちごピューレ、コーンスターチ、加工デンプン、ソルビトール、香料、着色料（紅麹）、増粘多糖類、酸味料						
20日 (木)	主食	ポークカレー	ごはん 豚肉、じゃがいも、玉葱、人参 まるやかカレー（やし油クリーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック、増粘剤（加工デンプン）、乳化剤、着色料（カラメル、パブリカ色素）、香料、酸味料）、キャノーラ油、砂糖、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）	カロリー	豚肉：フランス		
				422kcal	じゃがいも：北海道		
				蛋白質	玉葱：北海道		
				7.6g	人参：鹿児島、熊本、長崎、北海道		
				脂質			
	12.5g						
副食	いちごゼリー	糖類（砂糖、水あめ、ぶどう糖、果糖）、いちご果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ベニコウジ色素、クエン酸鉄Na	食塩	1.7g			
24日 (月)	副食	エビフライ	【エビフライ】えび、衣（パン粉（小麦）、小麦粉、コーンフラワー、パーム油、食塩、鶏卵粉、粉末状植物性たん白（大豆）、砂糖、香辛料）、食塩、えびエキス（小麦、大豆、えび）、加工でんぷん、ベーキングパウダー、調味料（アミノ酸等）、カロチノイド色素、pH調整剤、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）	カロリー	えび：タイ		
				372kcal	じゃがいも：北海道		
				蛋白質	豚肉：アメリカ、カナダ、デンマーク		
				9.8g	きゅうり：宮崎、熊本、鹿児島		
				脂質	ミニトマト：熊本、宮崎、鹿児島		
				スパゲティソテー	スパゲティ（小麦）、キャノーラ油、食塩、こしょう、乾燥パセリ	9.2g	鶏肉：日本
						食塩	小葱：福岡、大分、宮崎、高知
				ポテトサラダ	じゃがいも、ハム（豚肉、でんぷん（小麦）、豚コラーゲン、食塩、大豆たん白、水あめ、砂糖、卵たん白、香辛料、調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、香辛料抽出物）、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）、増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、食塩、砂糖、調味料（有機酸等）、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物）、砂糖	1.3g	枝豆：タイ
							オレンジ：アメリカ、オーストラリア
	ミニトマト	ミニトマト					
肉団子のあんかけ	ミートボール（鶏肉、たまねぎ、パン粉（小麦）、豚肉、還元水あめ、でん粉、植物性たん白（大豆）、チキンオイル、揚げ油（大豆油）、調味料（食塩、ドロマイト、香辛料、焼成Ca、クエン酸鉄Na））、醤油（大豆、小麦）、砂糖、小葱、みりん風調味料、片栗粉、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、そうだかつおぶし粉末）						
枝豆	枝豆（大豆）、食塩						
オレンジ	オレンジ（生）						

クラス：

名前：

27日 (木)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：ハンガリー、デンマーク、アメリカ、カナダ
	副食	豚肉のケチャップ炒め	豚肉、玉葱、トマトケチャップ（トマト、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料、増粘剤（タマリンドシードガム））、ピーマン、キャノーラ油、砂糖、醤油（大豆、小麦）、片栗粉、食塩、こしょう	427kcal	玉葱：北海道
		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）	15.2g	じゃがいも：アメリカ
		ブロッコリーとベーコンのソテー	ブロッコリー、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、ポークエキス、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））、キャノーラ油、食塩、こしょう	脂質	ブロッコリー：エクアドル
				15.8g	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、ごま）、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、きぬさや、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、そうだかつおぶし粉末））	食塩	キャベツ：愛知、鹿児島
		1.8g	まくろ：中西部太平洋		
ツナマヨサラダ	キャベツ、ツナ水煮フレーク（きはだまくろ、でんぷん、野菜スープ、食塩） 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）、増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、食塩、砂糖、調味料（有機酸等）、粉末状植物性たん白（大豆）、香辛料、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物）、砂糖		パイナップル：フィリピン		
パイナップル	パイナップル（生）				

お米は、北海道産（ななつぼし）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）