

クラス：

名前：

9日 (木) 有 ・ 無	主食	ご飯	ごはん	カロリー	牛肉：オーストラリア
	副食	ハンバーグ	【ハンバーグ】牛肉、シーズンドポーク、豚脂、玉葱、パン粉、卵、牛脂、牛乳、食塩、トマトケチャップ、ブラックペッパー、ナツメグ、イーストフード、酸化防止剤（ビタミンC）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む） 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）、ウスターソース（野菜（たまねぎ、トマト）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、香辛料/カラメル色素、調味料（アミノ酸））、砂糖	377kcal	豚肉：アメリカ
				蛋白質	人参：茨城、千葉、熊本
		付け合せ	人参、砂糖、みりん風調味料、醤油（大豆、小麦）/リーフレタス	7.1g	鶏肉：北海道
		かぼちゃしゅうまい	魚肉すり身、かぼちゃペースト、豆腐、小麦粉、なたね油、食物繊維、ショートニング、砂糖、みりん、食塩、醤油、ジンジャーペースト、大豆粉、加工でん粉、豆腐用凝固剤、（一部に大豆、小麦を含む）	食塩	いんげん：インド
		チンゲン菜のおかか和え	チンゲン菜、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、かつお節	1.7g	しめじ：長野、北海道
		つきこんそぼろ炒め	つきこんにゃく、鶏挽肉、いんげん、しめじ、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、キャノーラ油、料理酒、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））、ごま油		パイナップル：フィリピン
	パイナップル	パイナップル（生）			
20日 (月) 有 ・ 無	主食	ポークカレー	ごはん 豚肉、じゃがいも、玉葱、人参 まろやかカレー（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、パプリカ色素）、香料、酸味料）、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）、砂糖	カロリー	豚肉：フランス、スペイン、デンマーク
			499kcal	じゃがいも：北海道	
			蛋白質	玉葱：北海道、佐賀	
			8.9g	人参：茨城、千葉、熊本	
		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
			1.9g		
23日 (木) 有 ・ 無	主食	ご飯	ごはん	カロリー	鮭：北海道
	副食	鮭のマヨチーズ焼き	鮭、卵不使用マヨネーズタイプ（食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、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、（一部に大豆を含む））、シュレットミックスチーズ（ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、セルロース）、食塩、こしょう、乾燥パセリ	376kcal	コーン：アメリカ
				蛋白質	ごぼう：北海道
		コーンバター	コーン、バター（乳）、食塩	16.1g	黄ピーマン：ポルトガル
		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）	脂質	豚肉：デンマーク、アメリカ、カナダ
		ごぼうとベーコンの味噌炒め	ごぼう、黄ピーマン、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）、味噌（大豆）、キャノーラ油、みりん風調味料、醤油（大豆、小麦）	11.5g	大根：茨城、千葉
		がんもの煮物	がんも（丸大豆、植物油脂（なたね油）、大豆たん白、ごま/豆腐用凝固剤、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン）、大根、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、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、そうだかつおぶし粉末）	食塩	キウイフルーツ：ニュージーランド
	1.0g				
	キウイフルーツ	キウイフルーツ（生）			

クラス：

名前：

27日 (月) 有 ・ 無	主食	ご飯	ごはん	カロリー	鶏肉：日本
	副食	中華風肉団子	ミートボール（鶏肉、豚肉、たまねぎ、つなぎ（でん粉、粉末状植物性たん白）、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油（大豆油）/ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca、（一部に大豆、鶏肉、豚肉を含む））、チンゲン菜、玉葱、赤ピーマン 醤油（大豆、小麦）、オイスターソース（牡蠣エキス、たん白加水分解物、砂糖、でん粉、食塩、昆布エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に大豆を含む））、キャノーラ油、片栗粉、砂糖、がらスープ（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））	388kcal	チンゲン菜：北海道
				蛋白質	玉葱：北海道、佐賀
				11.9g	赤ピーマン：ポルトガル
				脂質	キャベツ：茨城、愛知
				8.7g	豚肉：カナダ、スペイン、デンマーク
				食塩	人参：茨城、千葉、熊本
1.6g	枝豆：タイ				
	ソースやきそば	蒸し麺（小麦粉、植物油、食塩、かんすい、乳化剤、カラメル色素、クチナシ色素、（原材料の一部に小麦、大豆を含む））、キャベツ、豚挽肉、人参、焼そばソース（醸造酢、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食塩、野菜・果実（たまねぎ、トマト、りんご）、香辛料、オイスターエキス、カラメル色素、調味料（アミノ酸））、キャノーラ油、食塩、こしょう			
	枝豆	枝豆（大豆）、食塩			
	チーズキャッチ	ナチュラルチーズ（乳）、乳化剤、クエン酸鉄Na			
	メープルプチケーキ	小麦粉、フラワーペースト（砂糖、水あめ、メープルシュガー、その他）、食用植物油脂、砂糖、鶏卵、卵白粉、イソマルトオリゴ糖シロップ、全粉乳、食塩、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む）/ベーキングパウダー、増粘多糖類、加工デンプン、グリシン、香料、乳化剤、酸味料、着色料（カラメル）、（一部に卵、乳成分を含む）			
30日 (木) 有 ・ 無	主食	スパゲティ ミートソース	スパゲティ（小麦）、オリーブオイル 豚挽肉、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））、玉葱、デミグラスソース（ブイヨン（牛肉、豚肉）、小麦粉、たまねぎ、ラード（豚肉、大豆）、トマトペースト、赤ワイン、砂糖、食塩、にんじんエキス、たん白加水分解物（小麦、大豆）、香辛料、酵母エキス、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でんぷん））、人参、ハヤシフレーク（小麦粉、加工油脂、砂糖、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、コーンスターチ、オニオンパウダー、香辛料/カラメル色素、調味料（アミノ酸等））、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）、キャノーラ油、生姜	カロリー	豚肉：カナダ、スペイン、デンマーク
				402kcal	玉葱：北海道、佐賀
				蛋白質	人参：茨城、千葉、熊本
				12.6g	
	脂質				
11.6g					
副食	プリン	油脂加工食品（大豆）、水あめ、粉あめ、グラニュー糖、ぶどう糖、砂糖、でん粉、カラメルソース、酵母エキス、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、炭酸Ca、加工デンプン、着色料（カラメル、アナトー）、乳化剤、pH調整剤、クエン酸鉄Na、トレハロース	食塩		
			1.5g		

お米は、北海道産（ゆめぴりか、きらら）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）