

クラス：

名前：

3日 (月)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	豚肉：ハンガリー
	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	401kcal	玉葱：佐賀、愛知、大阪、北海道
		かにクリーミーコロッケ	小麦粉、植物油脂、濃縮乳、かに、魚介エキス、バタールウ（小麦粉、バター）、えびペースト、かにエキス、食塩、チキンフイヨン、繊維状植物性たん白、香辛料、衣（パン粉、でん粉、植物油脂、還元水あめ、粉末状植物性たん白、ぶどう糖）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、香料、ペニコウジ色素、（原材料の一部に大豆を含む）、揚げ油（キャノーラ油）	13.7g	コーン：アメリカ
				12.7g	ひじき：熊本
		コーンソテー	コーン、キャノーラ油、食塩、こしょう、乾燥パセリ	食塩	しいたけ：日本
		五目炒め煮	つきこんにゃく、人参、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、キャノーラ油、きざみ揚げ（大豆）、砂糖、ひじき、しいたけ、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）	1.6g	オレンジ：アメリカ、南アフリカ
		チーズキャッチ	ナチュラルチーズ、乳化剤、クエン酸鉄Na		
オレンジ	オレンジ（生）				
6日 (木)	主食	ひやむぎ	ひやむぎ（小麦粉、食塩）	カロリー	きゅうり：北海道、宮崎
			きゅうり、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）、人参	395kcal	豚肉：アメリカ、カナダ、デンマーク
			つゆストレート（醤油（小麦、大豆）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、かつおぶし、食塩、うるめいわしぶし、そうだかつおぶし、いわしにぼしエキス、醸造酢、こんぶエキス、調味料（アミノ酸等）	10.8g	鶏肉：タイ
	副食	唐揚げ	鶏肉、小麦粉、しょうゆ（大豆、小麦）、でん粉、しょうが汁、粉末卵白、食塩、粉末状植物性たん白、糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、米粉、鶏卵、みりん、香辛料、にんにく、かつおエキス、粉末しょうゆ、植物油、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、衣（小麦粉、粉末卵白、デキストリン、食塩、しょうゆ、植物油、香辛料）、パーム油、大豆油、加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、クエン酸Na、キシロース、炭酸Na、塩化K、増粘剤（キサンタン）、リン酸塩（Na）、ベーキングパウダー、乳化剤、（原材料の一部に乳成分を含む）、揚げ油（キャノーラ油）	10.2g	
ココアワッフル			全卵、砂糖、ファットスプレッド、還元水あめ、小麦粉、水あめ、卵白、ココアパウダー、乳等を主要原料とする食品、食用油脂、マーガリン、デキストリン、加糖卵黄、乳製品、でん粉、洋酒、糊料（加工デンプン、増粘多糖類）、ソルビトール、乳化剤、膨張剤、香料、ヘム鉄、乳酸Ca、着色料（VB2、カロチノイド、カラメル）、（原材料の一部に卵、乳、小麦、大豆を含む）	3.7g	
10日 (月)	主食	夏野菜カレー	ごはん	カロリー	豚肉：フランス
			豚肉、玉葱、かぼちゃ、人参、ズッキーニ	486kcal	玉葱：佐賀、愛知、大阪、北海道
			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）	8.7g	人参：北海道
			12.7g	ズッキーニ：北海道	
	副食	夕張メロンゼリー	糖類（水あめ、砂糖、異性化液糖、ぶどう糖）、メロン果汁、デキストリン、寒天、トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、カロチノイド色素、（原材料の一部に大豆を含む）	食塩	
			1.7g		

クラス：

名前：

13日 (木)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	ホキ：ニュージーランド、チリ
	副食	白身魚フライ	【白身魚フライ】ホキ、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、食塩）、調味料（アミノ酸）、（原材料の一部に大豆を含む）、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）	383kcal	リーフレタス：北海道
				蛋白質	玉葱：佐賀、愛知、大阪、北海道
				10.2g	豚肉：デンマーク、アメリカ、カナダ
		付け合せ	リーフレタス	脂質	ビーマン：北海道
	ナポリタン	スバゲティ（小麦）、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、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））、ビーマン、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、食塩	9.1g	じゃがいも：北海道	
			食塩	小松菜：北海道	
			1.5g		
	青のりポテト	じゃがいも、食塩、青のり			
	小松菜のおかか和え	小松菜、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、かつお節			
	メープルブチケーキ	皮（小麦粉、食用植物油脂、糖類（砂糖、イソマルトオリゴ糖シロップ）、鶏卵、卵白粉、全粉乳、寒天、食塩、ベーキングパウダー、増粘多糖類、香料）、フィリング（糖類（砂糖、水あめ、メープルシュガー）、卵白、キャラメルソース、でん粉、食塩、寒天、加工でんぷん、グリシン、増粘多糖類、香料、乳化剤、酸味料、着色料（カラメル））原材料の一部に大豆を含む			

お米は、北海道産（きらら、ゆめぴりか）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）