

クラス：

名前：

2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、アメリカ、カナダ、デンマーク
	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、小葱、キャノーラ油、砂糖、生姜	388kcal	玉葱：佐賀、栃木、愛知、北海道
		いももち みたらしあん	いももち（じゃがいも、でん粉、砂糖、食塩、加工でんぷん）、砂糖、醤油（大豆、小麦）、片栗粉	蛋白質	小葱：北海道
		もやしとハムの ソテー	もやし、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）、加工テンパン、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）、キャノーラ油、食塩、こしょう	12.9g	じゃがいも：北海道
				脂質	もやし：北海道
				12.4g	ごぼう：北海道、群馬
		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ（魚肉（えび、かにを食べている魚種を使用）、小麦、大豆）、衣（小麦粉、植物油（大豆）、砂糖、あおさ、しょうゆ（小麦、大豆）、大豆油、加工テンパン、ピロリン酸鉄、揚げ油（キャノーラ油）	食塩	きゅうり：北海道
1.4g	すいか：北海道				
ごぼうの ごまヨササラダ	ごぼう、きゅうり 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）、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、いりごま				
すいか	すいか（生）				
5日 (木)	主食	ビビンバ丼	ごはん	カロリー	牛肉：北海道
			牛挽肉、もやし、ほうれん草、人参 味噌（大豆）、砂糖、みりん風調味料、醤油（大豆、小麦）、ごま油（大豆）、食塩	520kcal	もやし：北海道
			蛋白質	ほうれん草：北海道	
	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、加工テンパン、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	15.9g	人参：北海道
脂質					
13.1g					
食塩					
1.6g					
9日 (月)	副食	鶏肉のマヨ焼き	鶏肉、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）、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）、醤油（大豆、小麦）、食塩、こしょう	375kcal	もやし：北海道
			蛋白質	黄ピーマン：ポルトガル	
		12.7g	赤ピーマン：ポルトガル		
		カラフルピーマン ソテー	もやし、黄ピーマン、赤ピーマン、キャノーラ油、醤油（大豆、小麦）、食塩、こしょう	脂質	玉葱：佐賀、栃木、愛知、北海道
		11.6g	豚肉：デンマーク、アメリカ、カナダ		
		ナポリタン	スパゲティ（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））、コーン、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	食塩	コーン：アメリカ
		1.5g	きゅうり：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）		人参：北海道	
オレンジ	オレンジ（生）		オレンジ：アメリカ、オーストラリア、南アフリカ		
きゅうりと人参の ドレッシング サラダ	きゅうり、人参 【野菜ドレッシング】糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醤油（大豆、小麦）、りんご酢、りんご果汁、乾燥たまねぎ、食塩、調味料（アミノ酸等）、魚介エキス（さば）、酸味料、おろしにんにく、乾燥赤ピーマン、増粘多糖類、乾燥しいたけ、酵母エキス（大豆）				

クラス：

名前：

12日 (木)	主食	ロールパン& クリームワッサン	【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 (V.E)、カロテン色素 【クリームワッサン】小麦粉、フラワーペースト(カスタード風味)、マーガリン、砂糖、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、卵、食塩、植物油脂、大豆たん白、(その他ゼラチン由来原材料を含む)、加工デンプン、乳化剤、増粘多糖類、香料、カロテン色素、pH調整剤、酸化防止剤 (V. E)、ビタミンC、酸味料、(原材料に小麦、乳、卵、大豆、ゼラチンを含む)	カロリー	鶏肉：北海道、佐賀、福岡、長崎	
				414kcal	玉葱：佐賀、栃木、愛知、北海道	
			蛋白質	キャベツ：北海道		
			13.7g	人参：北海道		
			脂質	大豆：北海道		
		スープ	いろいろ野菜の ミネストローネ	鶏肉、玉葱、キャベツ、人参、大豆水煮、コーン ホールトマト、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))、にんにく、食塩、こしょう、乾燥パセリ	18.4g	コーン：アメリカ
	食塩					
		1.8g				
	副食	チキンナゲット	鶏肉、玉葱、植物油脂、しょうゆ(大豆、小麦)、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(乳)、衣(小麦粉、パン粉(小麦)、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(大豆、鶏肉)、カラメル色素、酸味料(豚肉、小麦、大豆)、大豆油、揚げ油(キャノーラ油)			
				りんごゼリー	りんご果汁、糖類(ぶどう糖、果糖、水あめ、グラニュー糖)、食物繊維(難消化性デキストリン)、加工でんぷん、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC	

お米は、北海道産(ななつほし、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)