

クラス：

名前：

4日 (月)	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（やし油クレーミングパウダー、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、バブリカ色素）、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
				493kcal	じゃがいも：北海道
				蛋白質	玉葱：北海道、佐賀
				8.8g	人参：北海道
				脂質	
12.7g					
副食	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、クエン酸鉄Na	食塩		
			1.7g		
7日 (木)	副食	ごはん 豚肉、キャベツ、しめじ、料理酒、キャノーラ油、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））、食塩、生姜、こしょう じゃがいも、コーン、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	カロリー	豚肉：ハンガリー	
			381kcal	キャベツ：北海道	
			蛋白質	しめじ：北海道	
			13.3g	じゃがいも：北海道	
			脂質	コーン：アメリカ	
			12.7g	きゅうり：北海道	
			食塩	ミニトマト：北海道	
			1.1g	人参：北海道	
ナチュラルチーズ、乳化剤、クエン酸鉄Na		ひじき：熊本			
シュー皮（全卵、マーガリン、小麦粉、食塩）、砂糖、植物油脂、乳製品、卵黄、水あめ、麦芽糖、デキストリン、乳たん白、トレハロース、糊料（加工でんぷん）、乳化剤、カゼインNa、香料、膨張剤、着色料（アナトー）、（原材料の一部に大豆含む）					
チーズキャッチ					
プチシュークリーム（カスタード）					

クラス：

名前：

14日 (木)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	鶏肉：日本
	副食	鶏肉と玉葱の 甘辛醤油	鶏肉、玉葱、醤油（大豆、小麦）、みりん風調味料、砂糖、片栗粉、キャノーラ油、生姜、食塩、こしょう	400kcal	玉葱：北海道、佐賀
				蛋白質	ミニトマト：北海道
		付け合せ	ミニトマト	15.2g	キャベツ：北海道
		はんぺんフライ	魚肉すり身（魚介類）、卵白、植物油脂、パン粉（小麦）、水あめ、コーンフラワー、調味料（発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス、加工デンプン、アミノ酸、リン酸塩（Na）、増粘剤（キサンタンガム）、乳化剤）、揚げ油（キャノーラ油）	脂質	人参：北海道
	14.0g			キウイフルーツ：ニュージーランド	
		キャベツの チーズおかかサラダ	キャベツ、人参、チーズ（ナチュラルチーズ（乳）、乳化剤、セルロース、乳たん白質） 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）、醤油（大豆、小麦）、かつお節	食塩	
	のり佃煮	のり、水あめ、醤油（小麦、大豆）、食物繊維、砂糖・異性化液糖、醸造酢、でん粉、かつおエキス、食塩、ほたてエキス、寒天、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素	1.4g		
	キウイフルーツ	キウイフルーツ（生）			
21日 (木)	主食	ご飯	ごはん	カロリー	たら：アラスカ
	副食	たらの野菜あんかけ	たら、玉葱、醤油（大豆、小麦）、人参、砂糖、小葱、みりん風調味料、片栗粉、食塩、だしのもと（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（かつおだし粉末、そうだかつおだし粉末））、生姜	380kcal	玉葱：北海道、佐賀
				蛋白質	人参：北海道
		黄金育ちの玉子焼き	鶏卵、砂糖、醤油（大豆、小麦）、醸造酢、米発酵調味料、食塩、鰹エキス（大豆、鶏）、蛋白加水分解物（大豆）、鰹節、昆布エキス、酵母エキス（りんご）、加工でんぷん、調味料（アミノ酸等）、アナトー色素	13.2g	小葱：北海道
		ミニトマト	ミニトマト	8.1g	ミニトマト：北海道
		水菜とピーフンの マヨサラダ	ピーフン（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）、コーン、水菜 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、食塩、こしょう	食塩	コーン：アメリカ
	1.5g			水菜：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）		じゃがいも：アメリカ	
	わらびもち（きなこ）	砂糖、水あめ、きなこ（大豆）、加工デンプン、ソルビトール、増粘多糖類、酸味料			
25日 (月)	主食	中華丼	ごはん 豚肉、白菜、チンゲン菜、玉葱、人参 醤油（大豆、小麦）、片栗粉、オイスターソース（牡蠣エキス（大豆）、たん白加水分解物（大豆）、砂糖、でんぷん、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）、キャノーラ油、砂糖、ごま油（大豆）、にんにく、生姜、食塩、こしょう	カロリー	豚肉：フランス
				441kcal	白菜：北海道
		和梨ゼリー	なし果汁、糖類（ぶどう糖、果糖）、食物繊維（難消化性デキストリン）、寒天、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、乳酸Ca、ビタミンC	蛋白質	チンゲン菜：遠軽
	9.2g			玉葱：北海道、佐賀	
	脂質			人参：北海道	
			13.3g		
			食塩		
			1.5g		

クラス：

名前：

28日 (木)	主食	さつまいもごはん	ごはん、さつまいも、食塩、いりごま	カロリー	さつまいも：宮崎、鹿児島、熊本、徳島
	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	389kcal	豚肉：ハンガリー
		おさかなソーセージ のソテー	白菜、おさかなソーセージ（魚肉（えび、かにを食べている魚を含む）、植物油、ペースト状小麦たん白、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、オニオンエキス、香味食用油、香辛料、かつおエキス、醸造酢、酵母エキス、加工でん粉、ソルビット、炭酸Ca、調味料（アミノ酸等）、着色料（クチナシ、トマトリコピン）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦、大豆を含む））、人参、キャノーラ油、食塩、こしょう	蛋白質	玉葱：北海道、佐賀
				13.0g	小葱：北海道
				脂質	白菜：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	11.6g	人参：北海道
				食塩	じゃがいも：北海道
		大根と油揚げの煮物	大根、きざみ揚げ（大豆）、醤油（大豆、小麦）、砂糖、みりん風調味料、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））	1.8g	大根：北海道
枝豆コーンサラダ	むき枝豆（大豆）、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）、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		枝豆：九州 コーン：アメリカ 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（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）