

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 ミニトマト 人参、醤油（大豆、小麦）、砂糖、みりん風調味料、ひじき、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） ナチュラルチーズ、乳化剤、クエン酸鉄Na 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）	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	
	ひじき：熊本				

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
		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
		キャベツのチーズおなかサラダ	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	キウイフルーツ：ニュージーランド
		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
		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
		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）	1.5g	水菜：北海道
		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		じゃがいも：アメリカ
25日 (月)	主食	中華丼	ごはん	カロリー	豚肉：フランス
			豚肉、白菜、チンゲン菜、玉葱、人参	441kcal	白菜：北海道
	副食	和梨ゼリー	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	蛋白質	チンゲン菜：遠軽
			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	9.2g	玉葱：北海道、佐賀
			脂質	人参：北海道	
		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）