

クラス：

名前：

19日 (月) 有 ・ 無	主食	焼肉丼	ごはん	カロリー	豚肉：フランス、デンマーク、スペイン、ハンガリー
			焼肉丼の具（豚肉、もやし、玉葱、キャベツ、醤油（大豆、小麦、食塩）、ピーマン、みりん風調味料、赤ピーマン、キャノーラ油、砂糖、清酒、しょうが、にんにく）	508kcal	もやし：北海道
				蛋白質	玉葱：北海道
	副食	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）、難消化性デキストリン/加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、（一部にりんごを含む）	12.1g	キャベツ：愛知
				脂質	ピーマン：宮崎、熊本
				18.1g	赤ピーマン：ポルトガル
			食塩	1.2g	
22日 (木) 有 ・ 無	主食	ソース焼きそば	ソース焼きそば（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、（一部に小麦・大豆を含む））、豚肉、キャベツ、玉葱、焼きそばソース（醸造酢、砂糖類（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）、（一部にりんごを含む））、人参、キャノーラ油、食塩、こしょう）	カロリー	豚肉：フランス、デンマーク、スペイン、ハンガリー
				391kcal	玉葱：北海道
				蛋白質	キャベツ：愛知
	副食	たこ焼き	たこ焼き（たこ焼き（かつおだし、小麦粉、たこ、キャベツ、揚げ玉、植物油（大豆油、なたね油）、ねぎ、生姜酢漬、砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）、膨張剤、酸味料）、焼きそばソース（醸造酢、砂糖類（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）、（一部にりんごを含む））、揚げ油（キャノーラ油））	11.7g	人参：千葉、茨城
				脂質	11.6g
				食塩	1.4g
	乳酸ドリンク	糖類（砂糖・異性化液糖、ぶどう糖）、脱脂粉乳、香料			
26日 (月) 有 ・ 無	主食	ごはん	ごはん	カロリー	豚肉：フランス、デンマーク、スペイン、ハンガリー
		副食	豚肉のアップルソース	豚肉、いんげん、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））、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（加工でん粉）、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、（一部にりんごを含む））、おろしりんご（りんご/香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、（一部にりんごを含む））、キャノーラ油、砂糖、食塩、にんにく、こしょう	433kcal
	がんもの炊き合わせ			一〇がんと（丸大豆、植物油（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、（一部に大豆・ごまを含む））、大根、人参、醤油（大豆、小麦、食塩）、みりん風調味料、砂糖、わかめ、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））	15.1g
			水菜とビーフンのサラダ	卵不使用マヨネーズタイプ（食用植物油、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（加工でんぶん、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））、ビーフン（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）、水菜、人参、砂糖、食塩、こしょう	15.2g
	グレープフルーツ			グレープフルーツ赤（生）	1.2g
				食塩	1.2g
					わかめ：北海道
					水菜：茨城、北海道
					グレープフルーツ（赤）：イスラエル、アメリカ

お米は、北海道産（ななつぼし、ふっくりんこ）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** （必ずどちらかに〇をつけてください）