

		基本(中学校献立A)		アレルギー						アレルギー対応献立			
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	そば	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応 (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)
21	金	ミルククレセントロールパン	スパゲッティミートソース		○			○				スパゲッティミートソース(チーズ除去)	スパゲッティミートソース(チーズ除去、代替麺使用)
			アスパラサラダ		○						アスパラサラダ(マヨネーズ除去、ドレッシング使用)		アスパラサラダ(マヨネーズ除去、ドレッシング使用)
			メロン										
		一食チーズ			○						一食フィッシュ	一食フィッシュ	
24	月	ぶどうねじりパン マーガリン	レバーとじゃがいものから揚げ										
			春雨スープ			○				○			春雨スープ(えび・ごま油除去)
			小松菜の炒め物										
25	火	米飯	ハヤシライス		○			○				牛肉のトマト煮	牛肉のトマト煮
			ごぼうサラダ		○					○	ごぼうサラダ(マヨネーズ除去、ドレッシング使用)		ごぼうサラダ(マヨネーズ・ごま除去、ドレッシング使用)
			ゴールデンキウイフルーツ										
26	水	ワンローフ型食パン はちみつ&マーガリン	オムレツ		○						鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き
			ミネストローネ										
			わかめサラダ							○			わかめサラダ(ごま除去)
27	木	米飯	魚のソース焼き										
			ひじきと大豆のうま煮										
			野菜の甘酢漬								○		野菜の甘酢漬(ごま油除去)
			みかんジュース										
28	金	米飯 きくらげのつくだ煮	揚げ魚のレモン風味					○					揚げ魚のレモン風味(小麦粉除去、でん粉使用)
			もずくスープ										
			豆腐のうま煮										
31	月	メロンパン	タンダー風チキン		○							鶏肉のマリネ焼き	鶏肉のマリネ焼き
			スープ煮										
			コールスロー										
1	火	米飯 一食のりかつおふりかけ 一食二杯酢	ショウロンボウ					○					肉団子の中華煮
			いか中華炒め		○					○	いか中華炒め(うずら卵除去)		いか中華炒め(うずら卵・ごま油除去)
			もやしナムル							○			もやしのナムル(ごま油除去)

平成22年10月 福岡市中学校給食献立 アレルギー対応献立表(想定)

※飲用牛乳分は減額
 ※主食のパンは給食センター
 で炊いた米飯で対応

		基本(中学校献立A)		アレルギー							アレルギー対応献立			
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	そば	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
4	月	米飯	ちくわの磯辺揚げ											
			油揚げとじゃがいものみそ汁											
			和風あえ											
5	火	米飯	親子丼	○							鶏丼(鶏卵除去、鶏肉・玉ねぎ増量)		鶏丼(鶏卵除去、鶏肉・玉ねぎ増量)	
			豆腐と三つ葉のすまし汁											
			ごまあえ							○				ほうれんそうのおひたし(ごま除去)
6	水	食パン	鶏肉の照り焼き											
			角切り野菜のコンソメスープ											
		スライスチーズ	コールスロー	○							コールスロー(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		コールスロー(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	
					○							一食フィッシュ	一食フィッシュ	
7	木	米飯	さけの塩焼き											
			豚汁											
			ひじきと厚揚げのうま煮											
8	金	米飯	シューマイ					○					シューマイ(ライスペーパー使用)	
			中華丼	○						○	中華丼(卵除去)		中華丼(卵・ごま油除去)	
			杏仁豆腐		○							フルーツ盛り合わせ(杏仁豆腐除去、フルーツ増量)		フルーツ盛り合わせ(杏仁豆腐除去、フルーツ増量)
12	火	柏型ミルクパン	ヒレカツ	○				○			ヒレカツ(鶏卵除去)		ヒレカツ(鶏卵・小麦粉・パン粉除去、コーンフレーク使用)	
			ミネストローネ											
		卓上中濃ソース	マカロニサラダ	○				○			マカロニサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		ツナサラダ(マカロニ除去、他食材増量、7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	
13	水	米飯	甘鯛のとろろ蒸し	○							甘鯛のとろろ蒸し(鶏卵除去)		甘鯛のとろろ蒸し(鶏卵除去)	
			がんもどきの五目煮											
			切干し大根の酢物											
14	木	米飯	チャブチェ							○			チャブチェ(ごま・ごま油除去)	
			一食いそわかめふりかけ		○									
		一食いそわかめふりかけ	もずくスープ	○										
			もやしのナムル								○			もやしのナムル(ごま・ごま油除去、サラダ油使用)
15	金	ミルクねじりパン	あじのムニエル		○							あじのムニエル(脱脂粉乳除去、マーガリン使用)	あじのムニエル(脱脂粉乳除去、マーガリン使用)	
			かぼちゃスープ		○			○			かぼちゃスープ(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)		かぼちゃスープ(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)	
		一食チーズ	フレンチサラダ											
					○								一食大豆昆布	一食大豆昆布
18	月	くるみパン	豚肉のマリネ焼き											
			ポトフ											
			コールスロー											

		基本(中学校献立A)		アレルギー							アレルギー対応献立			
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	そば	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
19	火	米飯	さんまの塩焼き											
			けんちん汁											
			大豆の五目煮											
20	水	ワッサンロール	きのこスパゲッティ		○			○				きのこスパゲッティ(バター除去)	きのこスパゲッティ(バター除去、ライスパスタ使用)	
			せん切り野菜のコンソメスープ											
			チキンサラダ	○								チキンサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		チキンサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)
			りんごゼリー											
21	木	米飯 はりはり漬	秋さばの山家蒸し											
			さつま汁											
			柿											
22	金	米飯	ポークカレー		○			○				ポークカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ポークカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	
			アーモンドドレッシングサラダ											
			フルーツヨーグルト	○								フルーツ盛り合わせ(ヨーグルト除去、フルーツ増量)		フルーツ盛り合わせ(ヨーグルト除去、フルーツ増量)
25	月	ワンローフ型食パン はちみつ&マーガリン	オムレツ	○				○			チキンソテーバジル風味		チキンソテーバジル風味	
			じゃがいものパプリカ煮											
			ツナドレッシングサラダ											
26	火	米飯	八宝菜			○				○			八宝菜(えび・ごま油除去)	
			春雨スープ									○		春雨スープ(ごま油除去)
			大学芋									○		大学芋(ごま除去)
27	水	米飯 一食フィッシュアーモンド	アスリートのための具だくさんハンバーグ	○	○			○			アスリートのための具だくさんハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	アスリートのための具だくさんハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	アスリートのための具だくさんハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	
			秋なすとちくわのみそ汁											
			里芋のうま煮											
28	木	米粉パン	ホワイトシチュー		○			○				ホワイトシチュー(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	ホワイトシチュー(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)	
			ハムのマリネ											
			みかん											
		バター		○								マーガリン	マーガリン	
29	金	米飯	魚の照り焼き											
			のっぺい汁											
			しらすあえ											
1	月	米飯	酢豚	○				○			酢豚(うずら卵除去、豚肉増量)		酢豚(うずら卵・小麦粉除去、豚肉・でん粉増量)	
			わかめスープ											
			即席漬								○			即席漬(ごま・ごま油除去)

平成22年11月 福岡市中学校給食献立 アレルギー対応献立表(想定)

※飲用牛乳分は減額
 ※主食のパンは給食センター
 で炊いた米飯で対応

		基本(中学校献立A)		アレルギー						アレルギー対応献立				
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
2	火	クロワッサン	スパゲッティナポリタン					○					スパゲッティナポリタン(きびめん使用)	
			野菜スープ											
			コーンサラダ											
			ラフランスゼリー											
4	木	米飯 一食するめ	魚のしょうが焼き											
			すき焼き											
			大根サラダ	○							○	大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去)
5	金	米飯	レバーとじゃがいものから揚げ											
			中華スープ煮			○								中華スープ煮(えび除去)
			小松菜のナムル								○			小松菜のあえもの(ごま・ごま油除去)
8	月	食パン ブルーベリージャム	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き	
			ボークビーンズ											
			チキンドレッシングサラダ											
9	火	胚芽食パン いちご&マーガリン	豚肉のケチャップ焼き											
			あさりのクリーム煮		○				○			あさりのクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)		あさりのクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)
			コールスロー											
10	水	米飯 一食のりのつくだ煮	魚のソース焼き											
			のっぺい汁											
			ひじき大豆のうま煮											
11	木	柏型ミルクパン	ハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	
			スープ煮											
			わかめサラダ							○				わかめサラダ(ごま・ごま油除去)
		スライスチーズ		○								マーガリン	マーガリン	
12	金	米飯	かつおのホイル蒸し											
			豚汁											
			中華サラダ							○				中華サラダ(ごま油除去)
15	月	米飯 一食天つゆ	かき揚げ			○		○					かき揚げ(えび・小麦粉除去、でん粉使用)	
			具うどん					○						具うどん(米粉うどん使用)
			酢みそあえ								○			酢みそあえ(ごま除去)
			のりかつおふりかけ		○					○		うめじそふりかけ		うめじそふりかけ
16	火	ごまおきつパン	ホルシチ											
			ツナドレッシングサラダ											
			梨											
		一食チーズ		○								一食大豆	一食大豆	

		基本(中学校献立A)		アレルギー						アレルギー対応献立				
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	うま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応 (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
17	水	米飯	さんまの塩焼き											
			わかめスープ											
			高野豆腐のうま煮											
18	木	米飯	ちゃんこ煮											
			ごまあえ							○			和風あえ(ごま除去)	
			こんにゃくと豚肉のみそ煮込み								○			こんにゃくと豚肉のみそ煮込み(ごま油除去)
			ヨーグルト		○							りんごゼリー	りんごゼリー	
19	金	ぶどうねじりパン 卓上中濃ソース	ししゃもフライ					○					魚のから揚げ(小麦粉除去)	
			ポトフ											
			マカロニサラダ	○					○			野菜サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	野菜サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、マカロニ除去)	
			ココア											
22	月	米飯	ポークカレー		○			○				ポークカレー(7品目除去カレー ルウ使用、脱脂粉乳除去)	ポークカレー(7品目除去カレー ルウ使用、脱脂粉乳除去)	
			海藻サラダ											
			フルーツヨーグルトあえ		○							フルーツミックス	フルーツミックス	
24	水	米飯	さげの塩焼き											
			土佐煮											
			辛白菜								○			辛白菜(ごま油除去)
			のりたまごふりかけ	○							○	うめじそふりかけ		うめじそふりかけ
25	木	チーズツイスト	シューマイ					○					シューマイ(手作り、ライスペーパー使用)	
			白菜のスープ								○			
		一食二杯酢	大豆入りかりんとう							○				大豆入りかりんとう(小麦粉除去)
26	金	米飯	四川豆腐							○			四川豆腐(ごま油除去)	
			みそ汁											
			パンバンジーサラダ								○			チキンドレッシングサラダ
29	月	米飯	さばの塩焼き											
			もずくスープ											
			みそおでん	○								みそおでん(うずら卵除去、他を増量)	みそおでん(うずら卵除去、他を増量)	
			みかん											
30	火	背割り米粉パン	ウインナーソーセージ	○	○						豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き	
			トマトスープ煮											
			ごまあえマヨネーズあえ	○							○	ブロッコリーサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		ブロッコリーサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去)
1	水	ねじりパン	ビーフシチュー		○			○				牛肉のトマト煮	牛肉のトマト煮	
			ほうれんそうサラダ											
			りんご											
		ソフトミルク		○							マーガリン	マーガリン		

平成22年12月 福岡市中学校給食献立 アレルギー対応献立表(想定)

※飲用牛乳分は減額
 ※主食のパンは給食センター
 で炊いた米飯で対応

日	曜	基本(中学校献立A)		アレルゲン						アレルギー対応献立			
		主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応 (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)
2	木	米飯	えびマヨ	○	○	○		○			魚のみそだれ焼き	魚のみそだれ焼き	魚のみそだれ焼き(ごま除去)
		きくらげのつくだ煮	中華スープ							○			中華スープ(ごま油除去)
			みかん										
3	金	柏型ミルクパン	ハンバーグ	○	○			○			ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)
			スープ煮										
			コールスロー	○							コールスロー(ドレッシング)		コールスロー(ドレッシング)
			スライスチーズ		○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
6	月	米飯	じゃがいものミートソース煮										
			コーンスープ		○			○				コーンスープ(牛乳・生クリーム・脱脂粉乳除去、豆乳・でん粉使用)	コーンスープ(牛乳・生クリーム・脱脂粉乳除去、豆乳・でん粉使用)
			ツナドレッシングサラダ										
			ヨーグルト		○							ピーチゼリー	ピーチゼリー
7	火	米飯	魚のしょうが焼き										
			かき玉汁	○							すまし汁(鶏卵除去)		すまし汁(鶏卵除去)
			みそ風味肉じゃが										
8	水	キャロットロールパン	ほたて貝のクリーム煮		○			○				ほたて貝のクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	ほたて貝のクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)
			チキンと春雨のサラダ						○				チキンと春雨のサラダ(ごま油除去)
			フルーツ盛り合わせ										
			ココア										
9	木	米飯	鶏肉のから揚げ					○					鶏肉のから揚げ(小麦粉除去、でん粉のみの衣)
		一食のりかつおふりかけ	わかめスープ										
			ひじきと大豆のうま煮										
10	金	米飯	ボークカレー		○			○				ボークカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ボークカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)
			コーンサラダ										
			いよかん										
13	月	ワッロフ型食パン	魚のレモンソースかけ										
		りんごジャム	トマトスープ煮										
			アーモンドドレッシングサラダ										
14	火	米飯	さばのみそ煮										
		あさりのつくだ煮	のっぺい汁										
			ごまあえ							○			和風あえ(ごま除去)
15	水	米飯	鶏肉とレバーのカシューナッツからめ					○					鶏肉とレバーのカシューナッツからめ(小麦粉除去、でん粉のみの衣)
		一食のりのつくだ煮	冬野菜のうどん					○					冬野菜のうどん(ごはんうどん使用)
			野菜の甘酢漬							○			野菜の甘酢漬(ごま油除去)

		基本(中学校献立A)		アレルギー						アレルギー対応献立				
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	そば	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応 (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
16	木	米粉パン	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き	
			ポトフ											
			ミニトマト											
		ビーンズスプレッド		○								一食はちみつ	一食はちみつ	
17	金	米飯	筑前煮											
			一食うめじそふりかけ	みそ汁										
			切干し大根サラダ	○						○	切干し大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		切干し大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去)	
20	月	米飯	厚揚げの五目煮											
			つみれ汁											
			たかなの油炒め							○			たかなの油炒め(ごま・ごま油除去)	
21	火	胚芽食パン	かおいのムニエル		○			○				魚のラビゴットソースかけ	魚のラビゴットソースかけ	
			いちごジャム	かぼちゃのクリーム煮		○			○			かぼちゃのクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	かぼちゃのクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)	
		フレンチサラダ												
22	水	ミルクレセントロールパン	ローストチキン											
			ミネストローネ					○					ミネストローネ(マカロニ除去、じゃがいも増量)	
			ほうれんそうサラダ											
			ケーキ	○	○			○			お米のカップケーキ(卵・乳・小麦不使用)	お米のカップケーキ(卵・乳・小麦不使用)	お米のカップケーキ(卵・乳・小麦不使用)	

平成23年1月 福岡市中学校給食献立 アレルギー対応献立表(想定)

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは給食センターで炊いた米飯で対応

日	曜	基本(中学校献立A)		アレルゲン						アレルギー対応献立				
		主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応 (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
12	水	米飯	ぶりの照り焼き											
			白玉雑煮											
			紅白なます							○				紅白なます(ごま除去)
13	木	ワッサンロール	かにカツレツ	○	○		○	○			鶏肉のから揚げ(でん粉使用)	鶏肉のから揚げ(でん粉使用)	鶏肉のから揚げ(でん粉使用)	
			ポークビーンズ					○						ポークビーンズ(デミグラスソース除去)
			いちご											
			ヨーグルト		○								みかんゼリー	みかんゼリー
14	金	米飯	ビーフカレー		○			○				ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	
			ハムのマリネ											
			キウイフルーツ											
17	月	米飯	さけのマヨネーズ焼き	○				○			さけのマヨネーズ焼き(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		さけのマヨネーズ焼き(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	
			里芋のうま煮											
			あさりのつくだ煮								○			ほうれんそうのあえもの(ごま除去)
18	火	キャロットロールパン	明太子スパゲッティ		○			○				明太子スパゲッティ(バター除去)	五目ビーフン(7品目・ごま油除去)	
			コンスープ		○							コンスープ(乳製品除去、豆乳使用)	コンスープ(乳製品除去、豆乳使用)	
			コールスロー	○								コールスロー(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	コールスロー(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	
			ココア											
19	水	米飯	さんまの塩焼き											
			みそ汁											
			五目きんぴら								○			五目きんぴら(ごま除去)
20	木	米飯	ちくわの磯辺揚げ					○					ちくわの磯辺揚げ(でん粉使用)	
			肉じゃが											
			小松菜の炒めもの								○			小松菜の炒め物(ごま除去)
21	金	柏型ミルクパン	煮込みハンバーグ	○	○			○			煮込みハンバーグ(乳、卵、小麦除去)	煮込みハンバーグ(乳、卵、小麦除去)	煮込みハンバーグ(乳、卵、小麦除去)	
			冬野菜のポトフ											
			ツナドレッシングサラダ											
		一食チーズ		○								一食フィッシュ	一食フィッシュ	
24	月	米飯	煮魚											
			もずくスープ											
			大豆の五目煮											
25	火	米飯	親子丼	○							そばろ丼			
			つみれ汁											
		ごぶ漬		○						○	大根サラダ(7品目除去マヨネーズ使用)		大根サラダ(7品目除去マヨネーズ使用、ごま除去)	

		基本(中学校献立A)		アレルギー						アレルギー対応献立			
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応 (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)
26	水	米粉パン	魚のトマトソースかけ										
			白菜のクリーム煮		○			○				白菜のクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	白菜のクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)
		ほうれんそうサラダ											
		ビーンズスプレッド		○							いちごジャム	いちごジャム	
27	木	赤飯	筑前煮										
			一食ごま塩										
		すまし汁											
		ブロッコリーのごまあえ							○			ブロッコリーのあえもの(ごま除去)	
		洋なしタルト	○	○			○			ゼリー	ゼリー	ゼリー	
28	金	米飯	四川豆腐							○			四川豆腐(ごま油除去)
			中華風コーンスープ	○		○					中華風コーンスープ(鶏卵除去)		中華風コーンスープ(鶏卵・えび除去)
			辛白菜							○			辛白菜(ごま油除去)
31	月	ぶどうねじりパン	自身魚フライ					○					自身魚の天ぷら(でん粉使用)
			肉団子のトマトスープ		○			○				肉団子のトマトスープ(乳・小麦粉除去)	肉団子のトマトスープ(乳・小麦粉除去)
			ぼんかん										
		タルタルソース		○			○			一食中濃ソース		一食中濃ソース	

		基本(中学校献立A)		アレルギー							アレルギー対応献立					
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応			
													(卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)			
15	火	米飯	筑前煮													
			白菜のスープ								○				白菜のスープ(ごま油除去)	
			ほうれんそうのごまあえ									○				ほうれんそうのソテー
			ピーチゼリー													
16	水	ワンローフ型食パン いちごジャム	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き	鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き		
			スープ煮													
			アーモンドドレッシングサラダ													
			ヨーグルト		○								アセロラゼリー		アセロラゼリー	
17	木	柏型ミルクパン	チリコンカーン					○						トマト煮		
			ツナと春雨のサラダ								○				ツナと春雨のサラダ (ごま油除去)	
			清美みかん													
		スライスチーズ		○								マーガリン		マーガリン		
18	金	米飯	ちくわの磯辺揚げ					○						ちくわの磯辺揚げ (小麦粉除去・でん粉使用)		
			具うどん							○				具うどん(麺はアレルギー対応物資使用)		
			たかなの油炒め									○				たかなの油炒め(ごま除去)
			ココアワッフル	○	○							りんごゼリー	りんごゼリー		りんごゼリー	
22	火	胚芽食パン ブルーベリージャム	魚のラビゴットソースかけ													
			じゃがいものカレー煮													
			コーンサラダ													
23	水	米飯 あさりのつくだ煮	豆腐のうま煮													
			みそ汁													
			チキンサラダ	○								チキンドレッシングサラダ			チキンドレッシングサラダ	