

	献立名 (材料名)	アレルギー代替食・栄養価 ※玉:たまごアレルギー・乳:牛乳・乳製品アレルギー		使用調味料等	
2/3 (月)	ハンバーグ・デミグラスソース フライドポテト 水菜スパゲティ(水菜、スパゲティ) グリンリーフ イタリアンサラダ(ツナ、キャベツ、レタス、コーン、イタリアンドレッシング)			醤油	○ 和風だし
ごはん 給食	煮付(たこつくね、うすあげ) パン缶			マヨネーズ	中華だし
				ケチャップ	○ コンソメ
				ソース	○ ごま油
		エネルギー: 416kcal / たんぱく質: 12.3g / 脂質: 12.3g			
2/6 (木)	中華丼(豚肉、むきえび、いか、白菜、玉ねぎ、 たけのこ、もやし、にんじん、片栗粉) 揚げ餃子 バナナ			醤油	○ 和風だし
ごはん 給食				マヨネーズ	中華だし ○
				ケチャップ	コンソメ
				ソース	ごま油
		エネルギー: 436kcal / たんぱく質: 13.1g / 脂質: 8.1g			
2/13 (木)	つくね串 さつまあげの煮付 炒り豆腐(豆腐、たまご、玉ねぎ、にんじん、味付椎茸) 野菜コロッケ グリンリーフ 棒々鶏(鶏肉、きゅうり、茎わかめ、ごまクリームドレッシング) 白桃缶	炒り豆腐 → たまご抜き 棒々鶏 → ごま醤油ドレッシング	玉 玉	醤油	○ 和風だし
ごはん 給食				マヨネーズ	中華だし
				ケチャップ	コンソメ
				ソース	○ ごま油
		エネルギー: 411kcal / たんぱく質: 11.3g / 脂質: 11.1g			
2/17 (月)	カレーライス(牛肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、 カレールウ、ホワイトルウ、ガーリック) バナナ			醤油	和風だし
カレー他				マヨネーズ	中華だし
ごはん 給食				ケチャップ	コンソメ ○
				ソース	○ ごま油
		エネルギー: 454kcal / たんぱく質: 9.2g / 脂質: 9.3g			
2/20 (木)	焼飯(豚ミンチ、たまご、玉ねぎ、にんじん、青ねぎ) シューマイ みかん みそラーメン(中華麺、豚肉、もやし、なると、信州みそ)	焼飯 → たまご抜き	玉	醤油	○ 和風だし
ごはん 給食				マヨネーズ	中華だし ○
				ケチャップ	コンソメ
				ソース	ごま油
		エネルギー: 434kcal / たんぱく質: 12.7g / 脂質: 14.7g			
2/21 (金)	おにぎり(味付のり、かつおふりかけ) 鶏の唐揚(鶏もも肉、片栗粉、おろし生姜) ハンバーグ グリンリーフ サラダ(ポテトサラダ、ロースハム、きゅうり) いちご シューロールケーキ	サラダ → アレルギー用サラダ シューロールケーキ → シュガーパイ	玉 玉・乳	醤油	○ 和風だし
お別れ会				マヨネーズ	○ 中華だし
ごはん 給食				ケチャップ	○ コンソメ
				ソース	ごま油
		エネルギー: 537kcal / たんぱく質: 14.2g / 脂質: 19g			
2/24 (月)	帆立と昆布の炊込みご飯(帆立と昆布の炊込みご飯の素) コーンクリームフライ ハッシュドポテト お浸し(チンゲン菜、花かつお) プチゼリー みそ汁(えのき、わかめ、厚揚げ、信州みそ)	コーンクリームフライ → コロッケ	乳	醤油	○ 和風だし
ごはん 給食				マヨネーズ	中華だし
				ケチャップ	コンソメ
				ソース	ごま油
		エネルギー: 421kcal / たんぱく質: 10.2g / 脂質: 11.1g			
2/27 (木)	甘辛煮(ゆで卵、豚肩ロース肉、片栗粉) 煮ころがし(じゃが芋、鶏ミンチ、にんじん、グリーンピース) いわしの黒はんぺんフライ グリンリーフ ソース炒め(キャベツ、玉ねぎ、にんじん) オレンジ	甘辛煮(ゆで卵) → 厚揚げ	玉	醤油	○ 和風だし
ごはん 給食				マヨネーズ	中華だし
				ケチャップ	コンソメ
				ソース	○ ごま油
		エネルギー: 455kcal / たんぱく質: 13.1g / 脂質: 14.4g			