

	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			お弁当箱の色		
9/4 (木)	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) プリン	プリン	→	ゼリー	玉・乳	醤油	和風だし	普通食	黄
ごはん 給食						マヨネーズ	中華だし	卵アレ	赤
	ケチャップ	コンソメ	○卵・乳アレ	赤					
	ソース	○ごま油	その他アレ	赤					
		エネルギー: 488kcal / たんぱく質: 11.7g / 脂質: 13.5g							
9/8 (月)	玉子焼(たまご) かまぼこ そぼろ煮(鶏ミンチ、こんにゃく、ごぼう、にんじん、グリーンピース) ごま和え(小松菜、白ごま) 枝豆腐ナゲット フライドポテト グリンリーフ パン缶	玉子焼	→	つくね串	玉	醤油	○和風だし	普通食	紫
ごはん 給食						マヨネーズ	中華だし	卵アレ	赤
	ケチャップ	○コンソメ	卵・乳アレ	緑					
	ソース	ごま油	その他アレ	青					
		エネルギー: 425kcal / たんぱく質: 11g / 脂質: 11.3g							
9/11 (木)	三角おにぎり(味付のり、ふりかけ) 野菜オムレツ 煮付(じゃが芋、ねじりこんにゃく) りんご みそ汁(大根、玉ねぎ、にんじん、厚揚げ、青ねぎ、みそ)	野菜オムレツ	→	野菜コロッケ	玉	醤油	○和風だし	普通食	白
ごはん 給食						マヨネーズ	中華だし	卵アレ	ピンク
	ケチャップ	コンソメ	卵・乳アレ	ピンク					
	ソース	ごま油	その他アレ	ピンク					
		エネルギー: 407kcal / たんぱく質: 10.1g / 脂質: 8.3g							
9/18 (木)	キーマカレー(豚ミンチ、玉ねぎ、なす、にんじん、 小松菜、トマト缶、ガーリック、おろし生姜、 ヨーグルト、ケチャップ、カレー粉、カレールウ) バナナ	※キーマカレーの 原材料のヨーグルトは は除去できません。 (一人当たりの使用量: 10g)				醤油	和風だし	普通食	黄
ごはん 給食						マヨネーズ	中華だし	卵アレ	赤
	ケチャップ	○コンソメ	○卵・乳アレ	赤					
	ソース	○ごま油	その他アレ	赤					
		エネルギー: 491kcal / たんぱく質: 11.6g / 脂質: 11.5g							

	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			お弁当箱の色	
9/22 (月)	さばの照焼 煮付(こんにゃく、生麩) 炒め煮(大根、にんじん、うすあげ) 磯辺揚げ(竹輪、天ぷら粉、青のり) グリンリーフ チーズポテト(じゃが芋、ブロッコリー、チーズ) 白桃缶	チーズポテト → チーズ抜き	乳	醤油	○	和風だし	普通食	紫
				マヨネーズ		中華だし	卵アレ	赤
ごはん 給食				ケチャップ		コンソメ	卵・乳アレ	緑
				ソース		ごま油	その他アレ	青
		エネルギー: 400kcal / たんぱく質: 12.3g / 脂質: 10.1g						
9/25 (木)	親子丼風弁当(たまご、鶏肉、玉ねぎ、かまぼこ、青ねぎ) 豆腐フライ 竹輪の煮付 お浸し(小松菜、にんじん、花かつお) プチゼリー みそ汁(わかめ、おつゆ麩、みそ)	親子丼風弁当 → たまご抜き	玉	醤油	○	和風だし	普通食	黄
				マヨネーズ		中華だし	卵アレ	赤
ごはん 給食				ケチャップ		コンソメ	卵・乳アレ	赤
				ソース		ごま油	その他アレ	赤
		エネルギー: 423kcal / たんぱく質: 13.7g / 脂質: 10.7g						
9/29 (月)	オイスターソース炒め(豚肉、チンゲン菜、たけのこ、オイスターソース) 野菜コロッケ グリンリーフ 煮付(いか団子、うすあげ) 枝豆 おかか和え(オクラ、花かつお) みかん缶			醤油	○	和風だし	普通食	紫
				マヨネーズ		中華だし	卵アレ	赤
ごはん 給食				ケチャップ		コンソメ	卵・乳アレ	緑
				ソース	○	ごま油	その他アレ	青
		エネルギー: 423kcal / たんぱく質: 11.6g / 脂質: 13.1g						