令和４年６月詳細な献立表

記入方法

① 食べられないメニューに、朱書きで×印をつけてください
② 代替食を持参する場合は、「代替食持参」の欄に○印をつけてください
　主食は代替食を記入する欄がないので、持参の場合は、「通信欄」にご記入ください
※ その他、気になる点や連絡事項がある場合は通信欄にご記入ください

酒々井町学校給食センター

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
1	水	ご飯	○	さばスタミナ焼き				○								○		○							
				大豆の磯煮														○	○						
				かき玉汁		○												○							
2	木	ご飯	○	鶏のマーマレード焼き								○							○						
				芋いっぱいサラダ														○							
				コンソメスープ																	○				
3	金	ちゃーめん A　小麦×	○	鉄鍋餃子				○						○			○	○	○		○				
				棒棒鶏サラダ				○						○				○	○						
				皿うどんの具		○			○		○										○				
				青梅ゼリー																					
6	月	麦ご飯	○	福神漬け				○										○							
				チキンカレー				○										○	○						
				合わせるゼリーフルーツ																					○
7	火	ご飯 （韓国海苔） A　ごま×	○	手巻寿司用厚焼玉子		○		○										○							
				豚肉と野菜の韓国風炒め										○							○				
				トックスープ															○						
8	水	ご飯	○	ほきレモン風味焼き				○										○							
				五目きんぴら										○				○			○				
				すまし汁														○	○						
				果汁グミ（ぶどう）													○								
9	木	コッペパン A　小麦、乳×	○	ペンネのラザニア風			○	○										○	○		○				
				花野菜サラダ																					
				白花豆のポタージュ			○	○										○	○						

↓裏面に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
10	金	梅ご飯	○	鶏肉の香味焼き										○					○						
				竹輪入りさっぱりサラダ																					
				冬瓜の味噌汁														○			○				
13	月	麦ご飯	○	シューマイ				○										○	○		○				
				海草サラダ																					
				ドレッシング														○							
				なす入り麻婆豆腐				○						○				○	○		○				
14	火	ご飯	○	いわしの辛子焼き				○										○							
				ほうれん草の和風サラダ																					
				酒々井味噌のけんちん汁														○	○						
				千葉人参ゼリー																					
16	木	ご飯	○	ししゃもの天ぷら				○																	
				ちくわの天ぷら				○										○							
				天つゆ				○										○							
				野菜のレモン和え										○											
				もずくのすまし汁														○	○						
				水ようかん																					
17	金	ピラフ A 鶏肉、大豆×	○	オムレツ　デミグラスソース		○		○										○	○						
				カル鉄サラダ			○														○				
				ウインナーポトフ														○			○				
20	月	きのこ スパゲティ A 小麦、豚肉×	○	ままかりのトマトクリームフライ			○	○										○	○						
				温野菜サラダ																					
				ドレッシング		○	○											○			○				
				タマゴプリン		○	○																		
21	火	ご飯	○	ハンバーグ　おろしソース														○	○		○				
				切干大根の煮物														○							
				根菜ごま汁										○				○			○				

↓別紙に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
						アレルゲン																			
22	水	ご飯	○	チーズ蒲鉾		○	○	○										○							
				えのきだけの酢の物		○		○		○								○							
				じゃが豚キムチ																	○				
23	木	丸パン A　小麦、乳×		ハッシュドポテト														○							
				人参サラダ																					
				ラタトゥイユ														○	○		○				
		（ブルーベリージャム）	○	ヨーグルト			○																	○	
24	金	ご飯	○	春巻				○						○			○	○			○				
				元気の出るサラダ																	○				
				ワンタンスープ				○											○						
27	月	ナン A　小麦、大豆	×	ジョア（ブルーベリー）			○																		
				チキンナゲット				○										○	○		○				
				ケチャップ																					
				枝豆サラダ														○			○				
				カレーミート				○										○			○			○	
28	火	ご飯	○	鶏のレモン煮															○						
				ごぼうサラダ		○	○	○						○				○							
				にら玉スープ		○																			
29	水	ご飯	○	さば生姜醤油煮				○								○		○							
				こまツナマヨネーズ和え														○							
				酒々井味噌の豚汁														○			○				
30	木	ご飯	○	ごまだれサラダ																					
				ドレッシング				○						○				○							
				酢豚		○															○				
				冷凍パイン																					

★この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成しました。コンタミネーションについては、表示をしていません。
★その他、給食調理で使用する調味料、だし、添加物については、表示をしていません。
★材料の都合により食材料・献立を変更する場合があります。必要に応じて変更時にお知らせします。
★当日の急な対応変更は事故防止のため、原則お控えください。やむを得ない場合のみ連絡帳と電話の両方で連絡ください。

記入日	保護者確認サイン