

令和2年度 10月分 こんだてひょう

日	曜	献立名
13	火	クロワッサン 牛乳
14	水	おにぎり(幼稚園・保育園:さけ 小学・中学:さけ、こんぶ) 牛乳
15	木	黒糖クロワッサン 牛乳
16	金	おにぎり(幼稚園・保育園:さけ 小学・中学:さけ、こんぶ) ぎふなしゼリー 牛乳

日	献立名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	コーン	果実	海藻	その他	
13 (火)	クロワッサン	○	○	○										○			○				●			麦芽エキス
	牛乳		○																					
14 (水)	おにぎり(さけ)			●						○							●			●		○●	うるち米、のり、●昆布	
	おにぎり(こんぶ) ※幼保は無し																●			●		○	うるち米、昆布、ごま、寒天、のり	
	牛乳		○																					
15 (木)	黒糖クロワッサン	○	○	○										○			○			●				麦芽エキス、黒砂糖
	牛乳		○																					
16 (金)	おにぎり(さけ)			●						○							●			●		○●	うるち米、のり、●昆布	
	おにぎり(こんぶ) ※幼保は無し																●			●		○	うるち米、昆布、ごま、寒天、のり	
	ぎふなしゼリー																			●	○			なし
	牛乳		○																					

※1：油には大豆や米、胡麻やオリーブが使われています。

※2：魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「エビ」「かに」等を捕食している場合があります。又、魚卵が残存する場合があります。

※3：▲がついている食品については、工場内の同一ラインの設備を使用または、同一の工場内で使用しています。尚、毎回商品が変わるごとに洗浄は行っています。

※4：給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますが、えび、小麦粉などアレルギー食品を使用した油を使うこともあります。

※5：給食センターでは毎日洗浄していますが、卵、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。

※6：小魚や海藻などには、えび・かに、いか等が混入している場合があります。