

お弁当予定献立表

2/6(月)～2/28(火)

日付	メニュー	原材料	アレルギー
6(月)	豚肉の帯広炒め	精白米、豚肉、味噌、小麦粉、醤油、砂糖、酒、みりん、レタス、オリーブ油	小麦卵
	ひじきのサラダ	ひじき、人参、きゅうり、コーン、マヨネーズ、塩、醤油、こしょう	
	炒り卵	卵、砂糖、醤油、煮干し、鰹節、サラダ油、青のり、片栗粉	
7(火)	鮭フライ	精白米、鮭、塩、小麦粉、卵、パン粉、サラダ油、キャベツ、ミニトマト、玉ねぎ、パセリ、マヨネーズ、レモン	小麦卵
	じゃがいもの田舎煮	じゃがいも、人参、いんげん、煮干し、鰹節、砂糖、みりん、醤油	
	ウインナーのケチャップ炒め	ウインナー、玉ねぎ、サラダ油、砂糖、酒、ケチャップ、ソース、塩、こしょう、サラダ菜	
8(水)	スパニッシュオムレツ	精白米、卵、牛乳、塩、じゃがいも、玉ねぎ、ベーコン、こしょう、チーズ、ケチャップ、サラダ油、サラダ菜	小麦卵乳
	竹輪の磯辺揚げ	竹輪、小麦粉、青のり、サラダ油	
	大豆の煮もの	大豆、刻み昆布、砂糖、塩、醤油	
9(木)	焼きそば	中華麺、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、サラダ油、ソース、ケチャップ、醤油、青のり	小麦卵乳
	春巻き/オレンジ	じゃがいも、人参、シイタケ、ピーマン、ハム、チーズ、塩、こしょう、酒、オイスターソース、春巻きの皮、サラダ油/オレンジ	
	わかめときゅうりの酢の物	きゅうり、人参、わかめ、醤油、酢、砂糖、ごま油	
10(金)	タンドリーチキン	精白米、鶏肉、レモン汁、塩、生姜、にんにく、コリアンダー、クミン、カルダモン、ガラムマサラ、パプリカ、ヨーグルト、サラダ菜、ミニトマト	乳
	コールスロー	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーン、塩、こしょう、酢、サラダ油	
	みかん寒	オレンジジュース、砂糖、みかん缶、寒天	
13(月)	ミートローフ(チーズ入り)	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、チーズ、コーン、サラダ菜、バター、サラダ油、ケチャップ、ソース、砂糖、プロッコリー	卵乳
	かんぴょうのサラダ	かんぴょう、刻み昆布、人参、きゅうり、塩、サラダ油、醤油、酢、砂糖	
	金平ごぼう	ごぼう、人参、サラダ油、醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節	
14(火)	紅茶飯/メンチカツ	精白米、紅茶/鶏肉、卵、キャベツ、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、ソース、マカロニ、ケチャップ、マヨネーズ、みりん	小麦卵
	キャベツとたまねぎのサラダ	キャベツ、玉ねぎ、ツナ、サラダ油、醤油、砂糖、酢、鰹節	
	いちごのチョコレート掛け	いちご、チョコレート	
15(水)	ミートボールとかぶのトマト煮	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、サラダ油、かぶ、トマトジュース、コンソメ、ケチャップ、ソース、砂糖、塩、こしょう、プロッコリー	卵
	ミネラルたっぷりサラダ	きゅうり、キャベツ、ごぼう、人参、きゅうり、大豆、砂糖、醤油、酢、サラダ油、塩	
	パイナップル	パイナップル	
16(木)	白身魚の香草パン粉焼き	精白米、白身魚、塩、パン粉、パセリ、にんにく、チーズ、オリーブ油、トマトソース、サラダ菜、ミニトマト、じゃがいも、サラダ油	小麦乳エビ
	ポパイサラダ	ほうれん草、コーン、ハム、サラダ油、レモン汁、酒、醤油、砂糖、塩、こしょう	
	大根餅	大根、小ねぎ、干しエビ、鰹節、塩、小麦粉、片栗粉	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
17(金)	イタリアン照り焼きチキン	精白米、鶏肉、酒、醤油、砂糖、にんにく、サラダ油、トマト、ピーマン、玉ねぎ、塩、こしょう、チーズ、キャベツ	乳
	ジャーマンポテト	じゃがいも、玉ねぎ、ソーセージ、サラダ油、コンソメ、塩、こしょう、パセリ	
	りんご	りんご	
20(月)	肉巻き	精白米、豚肉、いんげん、えのきだけ、人参、小麦粉、サラダ油、酒、醤油、砂糖、みりん、サラダ菜、ミニトマト	小麦
	ひじきの煮物	ひじき、人参、油揚げ、サラダ油、鰹節、煮干し、醤油、みりん、砂糖	
	小松菜の海苔和え	小松菜、のり、醤油、みりん、砂糖、ごま油、鰹節、煮干し、ごま	
21(火)	チキンライス	精白米、コンソメ、鶏肉、塩、玉ねぎ、人参、エリンギ、バター、サラダ油、こしょう、ケチャップ、砂糖、ピーマン	小麦乳
	お魚コロッケ/白菜の浅漬け	はんぺん、玉ねぎ、コーン、小麦粉、片栗粉、マヨネーズ、パン粉、サラダ油、プロッコリー、ミニトマト/白菜、塩、昆布佃煮	
	へらへら団子	こしあん、白玉粉、片栗粉	
22(水)	八宝菜	精白米、豚肉、エビ、白菜、もやし、人参、生姜、にんにく、ピーマン、塩、サラダ油、酒、ガラスープ、砂糖、醤油、片栗粉、ごま油、グリーンピース	エビ
	大学芋	さつまいも、砂糖、ごま、油	
	きゅうりのゆかり和え	きゅうり、ゆかり、塩	
23(木)	鶏ごぼうごはん	精白米、鶏肉、ごぼう、生姜、醤油、酒、砂糖、サラダ油	乳
	ポーコソテー/ほうれん草の胡麻和え	豚肉、サラダ油、塩、こしょう、砂糖、オイスターソース、ケチャップ、酒、サラダ菜、ミニトマト/ほうれん草、ごま、砂糖、醤油	
	大根の浅漬け	大根、塩、昆布佃煮	
24(金)	バーベキューポーク	精白米、豚肉、オイスターソース、ケチャップ、醤油、玉ねぎ、にんにく、生姜、サラダ油、はちみつ、レタス、マヨネーズ、じゃがいも、塩	卵
	春雨サラダ	春雨、きゅうり、人参、ハム、砂糖、酢、醤油、ごま油、ごま	
	オレンジ	オレンジ	
27(月)	チンジャオロース	精白米、豚肉、ピーマン、たけのこ、ねぎ、生姜、にんにく、醤油、酒、片栗粉、サラダ油、オイスターソース、砂糖、ガラスープ、塩、こしょう、ごま油	卵
	厚揚げの煮物	厚揚げ、グリーンピース、醤油、砂糖、煮干し、鰹節	
	人参のシリシリ	人参、ツナ、卵、みりん、醤油	
28(火)	鮭のちゃんちゃん焼き	精白米、鮭、塩、こしょう、玉ねぎ、ピーマン、キャベツ、しめじ、味噌、醤油、みりん、砂糖、バター	乳
	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、グリーンピース、サラダ油、醤油、砂糖、みりん、煮干し、鰹節	
	ミルクくすもち	片栗粉、砂糖、牛乳、きな粉、塩	

スクールランチ

＜日程＞ 7日(火)4年生、14日(火)3年生、
17日(金)1年生、24日(金)2年生

＜メニュー＞ お弁当予定献立表をご覧ください。
(箸やスプーンなどメニューに応じてお持たせください。)

カフェテリアランチ

＜日程＞ 21日(火)5年生、23日(木)6年生
＜メニュー＞ 下記献立表をご覧ください。

日付	メニュー	原材料	アレルギー
21(火)	チキンライス	精白米、コンソメ、鶏肉、塩、玉ねぎ、人参、エリンギ、サラダ油、こしょう、ケチャップ、砂糖、ピーマン	乳
	真沢山コーンスープ(豆乳)	ベーコン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、サラダ油、コーンクリーム缶、コンソメ、塩、こしょう、パセリ、調整豆乳	
	へらへら団子	こしあん、白玉粉、片栗粉	
23(木)	キンパ	精白米、牛肉、人参、ほうれん草、きゅうり、たくあん、のり、ごま、にんにく、しょうが、醤油、砂糖、酒、塩、ごま油	乳
	おろしれんごんのすいとん	れんごん、米粉、油揚げ、にんじん、ごぼう、しめじ、糸こんにゃく、三つ葉、みりん、醤油、煮干し、鰹節	
	オレンジゼリー	オレンジジュース、ゼラチン、砂糖	