

2025年 2月食堂メニュー

(材料名・特定原材料8品目対応表)

		月・木									火・土									水・金・日										
		メニュー名 ※材料名、出汁、ドレッシング、調味料等は除く	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	メニュー名 ※材料名、出汁、ドレッシング、調味料等は除く	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	メニュー名 ※材料名、出汁、ドレッシング、調味料等は除く	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
朝食	主食	ごはん									ごはん										ごはん									
	汁物	みそ汁 (具材は日替わり)	●		●						みそ汁 (具材は日替わり)	●		●							みそ汁 (具材は日替わり)				●					
	主菜	ブレンオムレツ	▲	●	▲						卵焼き	●	●								磯華卵焼き	●	●							
		ポイルソーセージ									魚の塩焼き										ミートボール	●	●	●						
	副菜 サラダ	青菜のソテー			●						ごま炒め	●	●								野菜炒め	●								
		マカロニサラダ 2種の生野菜(ドレッシング別)	●	●	●						ポテトサラダ 2種の生野菜(ドレッシング別)	●	●	●							スパゲッティサラダ 2種の生野菜(ドレッシング別)	●	●	●						
デザート	フルーツ									フルーツ										フルーツ										
昼食	主食	カレーライス	●		●						チキンライス										かき揚げ丼	●	●	●						
	汁物	コーンスープ	●								コンソメスープ	●	●								そうめん汁	●	▲	●	▲					
	主菜	サーモンフライ	●								揚げ春巻き	●		●				●			カニクリームコロッケ	●	●	●			●	●		
	副菜 サラダ	ごま和え	●								お浸し	●									フライドポテト									
		ポイル野菜(ドレッシング別) 福神漬		●							ポイル野菜(ドレッシング別) 杏仁豆腐			●	●						ポイル野菜(ドレッシング別) 千枚桜									
	デザート	フルーツポンチ									千枚桜										ヨーグルト和え				●					
夕食	主食	ごはん									ごはん										ごはん									
	汁物	みそ汁			●						みそ汁			●							野菜スープ	●								
	主菜	タンドリーチキン	●		●						えびカツ	●	●					●			まぐろ野菜カツ	●								
		白身フライ	●								蒸し鶏ごまだれ	●	●								鶏肉の唐揚げ	●								
	副菜 サラダ	おかか和え	●								おかか和え	●									おかか和え	●								
		炒め煮(もやし) 野菜サラダ(ドレッシング別)	●								炒め煮(もやし) 野菜サラダ(ドレッシング別)	●									炒め煮(もやし) 野菜サラダ(ドレッシング別)	●								

※1 ●は、そのアレルゲンに該当するものです。▲はコンタミネーション注意喚起に該当するものです。ドリンクバーは乳が含まれます。揚げ油にアレルゲンが含まれる場合があります。

※2 仕入れの内容などにより、内容を一部変更することがあります。商品メーカーによってアレルゲンが異なることがあります。

※3 アレルギーをお持ちの方で、食材(固形のもの)を自ら取り除いて食堂食を食べる場合は、学校及び保護者の判断により、担任の確認のもとアレルゲンとなる食材を取り除いてください。

なお、出汁、ドレッシング、調味料、油、カレー等、調味料類についてもアレルゲンが含まれていることがあります。心配な場合は、「特定原材料8品目除去食を食べる」、または「弁当やレトルト食品を持ち込む」をお選びください。

※4 提供時、喫食時に、個別に原材料についてお答えすることはできません。