

月		火		水		木		金	
3日		4日		5日		6日		7日	
ふたじる		イタリアン スパゲティ		はっぼうさい		こんさいの クリームシチュー		こうやどうふの ふくめに	
③削り節（サバ・ワイルメワシ） ⑤油揚げ 豆腐 味噌		③イワシ ⑤衣のパン粉（大豆） ⑥衣 打ち粉（パン粉） バター粉（小麦粉）		③オイスターソース （カキエキス） ⑤厚揚げ・醤油 ⑥醤油 オイスターソースの 醸造前に大豆が 含まれています。		④バター 牛乳 生クリーム 粉チーズ ⑥はいせん小麦粉		③カツオ節 ⑤高野豆腐 醤油 ⑥醤油	
ちゅうのうソース		きなこまめ		たきこみチャーハン		マヨネーズふう ドレッシング		わかめごはん	
①～⑦のアレルゲンなし		⑤大豆 きな粉		①チキンエキス（鶏肉・鶏骨） ③カキエキス 魚醤（イワシ） ④-⑥にカツオエキス		⑤ポークエキスに味噌 カキエキスに たん白加水分解物（大豆） 大豆多精類 ⑦食用植物油（ごま油）		①～⑦のアレルゲンなし	
10日		12日		13日		14日		15日	
こまつないり すましじる		しおラーメン		うどんラーメン		カレーうどん		カレーうどん	
①鶏肉 ③削り節（サバ・ワイルメワシ） ⑤豆腐 油揚げ 醤油 ⑥醤油		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉	
ふたにくの しょうがいため		ごぼうサラダ		コーンクリーム ドレッシング		トマトケチャップ		のむヨーグルト （ジョア・マスカルト）	
⑤醤油 ⑥醤油		①～⑦のアレルゲンなし		①～⑦のアレルゲンなし		①～⑦のアレルゲンなし		①～⑦のアレルゲンなし	
MILK ＜今月の飲みもの＞ 2月14日（金） の 飲むヨーグルト（ジョア・マスカルト） 2月19日（水） の 飲むヨーグルト（ジョア・ストロベリー） 2月25日（火） の 飲むヨーグルト（ジョア・ブルーベリー） その他の日は、牛乳がつきます。 いずれも 【アレルギー番号④該当】		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉		①鶏肉 ③鶏肉 ⑤鶏肉 ⑥鶏肉	

17日		ごはん		18日		アップルパイ コッペパン		19日		ごはん		20日		ココアうずまきパン		21日		ごはん			
とりすきふう		ホッケの いしるづけ		ユーン ポタージュ		チキンとだいのずの サラダ		あかだし		さつまいもの てんぷら		ミートボールの トマトに		ファイバーゼリーいり フルーツミックス		ポーク カレーうどん		やきふたと もやしの いためもの			
①鶏肉 ⑤厚揚げ 醤油 ⑥小麦粉・小麦たんぱく 醤油		③ホッケ 魚肝油（カタクチイワシ） ⑤醤油 ⑥醤油		④バター 牛乳 生クリーム ⑥はいせん小麦粉		①鶏ささみ肉 チキンエキス（鶏骨） ⑤大豆 かんきつ ドレッシング ③魚肝油 （ホッケ・スケソウタラ）		③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤油揚げ 豆腐 味噌 のむヨーグルト （ジョア・ストロベリー） ④脱脂粉乳		⑥天ぷら粉（小麦粉） 小麦粉 ツナわかめ ③ツナ缶（マグロ） ⑤醤油 ⑥醤油		①ミートボール （鶏肉・チキンオイル） ⑤ミートボール 植物性たん白（大豆） 大豆油 枝豆		①～⑦のアレルゲンなし ファイバーゼリーは、 りんご果汁・にんじん・ オレンジ果汁・かぼちゃ を使用しています。		③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤油揚げ カレーパウダー（大豆） 醤油 ⑥うどん カレーパウダー 醤油		⑤大豆もやし 焼き豚（醤油） 醤油 ⑥焼き豚（醤油） 醤油			
＜パンについて＞				25日		26日		ごはん		27日		きりめいり げんりょうコッペパン		28日		ごはん					
				ベーコンの ようふう		カレーボール		しらたまスープ		ふたそぼろどん		やきそば		缶ときゅうりの サラダ		こんにゃくの あまからに		サワラ しおこうじづけ			
●基本パン（コッペパン・うずまきパン・バーカーパン・丸型パン・減量パン）の材料は、小麦粉・砂糖・塩・脱脂粉乳・ショートニングです。【アレルギー番号④・⑥該当】				①～⑦のアレルゲンなし れいぞう ミニゼリー （りんご） ①～⑦のアレルゲンなし		①真 鶏チキンファイオン ⑤真 鶏肉 ⑥真 鶏たん白（大豆） ⑥真 醤油		①鶏肉 ⑤醤油 ⑥醤油		⑤醤油 ⑥醤油		⑥やきそばめん		③イカ ツパ缶（マグロ） イタリアン ドレッシング ①～⑦のアレルゲンなし		①鶏肉 ③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤醤油 ⑥醤油		③サワラ			
●小麦粉量の4%の 脱脂粉乳、ショートニングの乳化剤に、ごく微量の大豆が入っています。【アレルギー番号⑤該当】				④脱脂粉乳 のむヨーグルト （ジョア・ブルーベリー） ④脱脂粉乳		⑥皮 パン粉 でん粉（小麦） 真 カレーパウダー（小麦） 醤油		●給食で使用する全てのパンに薬は入っていません。		●アレルギー別表には、基本パンに①～⑦のアレルゲンに該当する材料を加えたパンのみ記載しています。		●食物アレルギーをお持ちの方々へ 食品メーカー・学校給食センター・パン工場・米飯工場では、原材料として使用していないにも関わらず、アレルギー物質が微量混入してしまう可能性（コンタミネーション）があります。 機械や器具の洗浄・消毒が適切になされているため、コンタミネーションの可能性はないに等しいのですが、心配な食材があるときは、学校給食センターまでお問い合わせください。									
＜アレルギー別表取り扱い方法＞				【アレルギー番号】		●アレルギー別表の書き方について●				＜学校給食センターからのお知らせ＞											
●学年・クラス・名前を忘れずにご記入ください。				①鶏肉・鶏脂		必ず献立名に赤で大きく〇印 又は×印をつけ、担任の先生へ提出してください。				下記④（材料名への印）や⑧（△印 等）のような付け方は、誤認・誤食のもとになると考えられますので、おやめください。				●学校提出用・家庭保管用として2部配付します。				●ご家庭においてアレルギーを確認していただき、誤認・誤食を防ぐために、赤ではっきりと大きく、食べられる献立名に「〇印」を、食べられない献立名に「×印」を付けて、学校に1部提出してください。		●現在週3日の米飯給食を実施し、給食の半分以上の献立が、お箸の使用に適した内容となっています。お箸は各自で毎日ご持参ください。	
				②卵 類		④例 やきそば チキンカツ				④イカ ⑥やきそばめん ①鶏肉 ⑥小麦粉・パン粉				④イカ ⑥やきそばめん ①鶏肉 ⑥小麦粉・パン粉							
				③魚介類（魚卵含む）																	
				④牛 乳 及び乳製品																	
				⑤大豆製品																	
				⑥小麦製品																	
				⑦ごま・ナッツ類																	