

中学校 年 組 さん

【保護者から学校への連絡欄】

月 日 保護者氏名

両面ご確認ください

★「アレルギー情報」はこちら

岸和田市 中学校 給食献立

検索

9月5日(金)										9月8日(月)										9月9日(火)										9月10日(水)										9月11日(木)										9月12日(金)									
牛乳										牛乳										牛乳										牛乳										牛乳										牛乳									
ごはん										ごはん										ごはん										ごはん										ごはん										ごはん									
スライスチーズ										赤魚の竜田揚げ										刻みのり										チキンナゲット										ちぎりさつま揚げ										鶏肉のハーブ焼き									
タコライスの具										ひじきの炒め煮										巻かないキンパの具										やきそば										キャベツの赤しそ和え										ポテトサラダ									
コールスローサラダ										沢煮椀										ツナともやしのサラダ										【除去食／小麦】やきそば										みそおでん										ベーコンとレタスのスープ煮									
もずくスープ																				春雨スープ										ミネストローネ																													
食品名		分量	アレルギー表示(28品目)			コタシ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)			コタシ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)			コタシ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)			コタシ	食品名		分量	アレルギー表示(28品目)			コタシ																									
【牛乳】		206	乳				【牛乳】		206	乳				【牛乳】		206	乳				【牛乳】		206	乳				【牛乳】		206	乳																												
【ごはん】							【ごはん】							【ごはん】							【ごはん】							【ごはん】																															
米		100					米		95					米		100					米		95					米		83																													
【スライスチーズ】		20	乳				【赤魚の竜田揚げ】							【刻みのり】		0.5				△	【チキンナゲット】		50	大豆	鶏肉			【ちぎりさつま揚げ】																															
【タコライスの具】							赤魚の竜田揚げ		60	大豆	小麦		△	【巻かないキンパの具】							【やきそば】							【ちぎり根菜さつま揚げ】		50	大豆			△																									
豚肉		25					揚げ油(米白絞油)		4.2					牛肉		30	牛肉				豚肉		15	豚肉				【キャベツの赤しそ和え】																															
おろししょうが		0.7					【ひじきの炒め煮】							米サラダ油		0.2					米サラダ油		0.2					キャベツ		35				△																									
おろしにんにく		0.4					ひじき(乾燥)		2.5					おろしにんにく		0.3					にんじん		5					乾燥赤しそ		1																													
たまねぎ		40					米サラダ油		0.2					にんじん		10					ピーマン		5					昆布パウダー		0.02																													
にんじん		20					油揚げ(冷凍)		3	大豆				小松菜		20					キャベツ		45					【みそおでん】																															
トマト水煮		20					にんじん		5					白菜キムチ		20					濃厚ソース		6				△	鶏肉		20	鶏肉																												
濃口しょうゆ		1.7	大豆	小麦		△	削りぶし		0.5	さば				たくあん漬(刻み)		15					ウスターソース		2				△	こんにやく(角)		25																													
ウスターソース		1.7				△	砂糖		2.2					濃口しょうゆ		1	大豆	小麦		△	食塩		0.2					にんじん		15																													
ケチャップ		2				△	みりん		1.5	小麦			△	砂糖		1.5					こしょう		0.02					大根		35																													
食塩		0.5					濃口しょうゆ		2.2	大豆	小麦		△	コチュジャン		0.7	大豆				中華麺(乾燥)		11	小麦			△	じゃがいも		30																													
チリパウダー		0.01					【沢煮椀】							ごま油		1	ごま				【ミネストローネ】							厚揚げ(大・冷凍)		25	大豆																												
【コールスローサラダ】							豚肉		10	豚肉				【ツナともやしのサラダ】							ベーコン		10	豚肉			△	三度豆(冷凍)		3																													
キャベツ		30					ごぼう		10					まぐろ油漬け		5					にんじん		10					削りぶし		2	さば																												
ホールコーン(レトルト)		10					にんじん		10					太もやし		30					たまねぎ		25					赤みそ		5	大豆																												
調理用フレンチドレッシング		3					たまねぎ		20					砂糖		1					じゃがいも		25					白みそ		7	大豆																												
調理用卵なしマヨネーズ		2					みつば		3					淡口しょうゆ		2.5	大豆	小麦		△	トマト水煮		30					砂糖		2																													
粗塩		0.1					削りぶし		2.5	さば				酢		0.4				△	野菜パイオン		0.6					砂糖		1	小麦			△																									
こしょう		0.01					だし昆布		0.5				△	【春雨スープ】							淡口しょうゆ		2.5	大豆	小麦		△	濃口しょうゆ		1	大豆	小麦		△																									
【もずくスープ】							淡口しょうゆ		4.5	大豆	小麦		△	焼豚		7	大豆	豚肉	小麦	△	粗塩		0.1					粗塩		0.1																													
		10	鶏肉				みりん		2.5	小麦			△	にんじん		7					こしょう		0.01					オリーブオイル		0.2																													
にんじん		10					粗塩		0.25					たまねぎ		20					はくさい		20					みそ		1	小麦																												
たまねぎ		25					こしょう		0.01					えのきたけ		5					はるさめ		5					野菜パイオン		0.6																													
えのきたけ		7												青ねぎ		3					淡口しょうゆ		3.5	大豆	小麦		△	粗塩		0.1																													
青ねぎ		3												粗塩		0.1					粗塩		0.1					粗塩		0.1																													
もずく(冷凍)		15				△								こしょう		0.01																																											
野菜パイオン		0.6																																																									
淡口しょうゆ		3	大豆	小麦		△																																																					
粗塩		0.1																																																									
こしょう		0.01																																																									

9月16日(火)					9月17日(水)					9月18日(木)					9月19日(金)					9月22日(月)					9月24日(水)				
牛乳 ごはん ハッシュドポーク フライドポテト ツナとキャベツのサラダ					牛乳 黒糖パン ハンバーグ・ソースかけ かぼちゃとさつまいもの温サラダ コンソメスープ					牛乳 ごはん ヨーリンチー こんにやく寒天のサラダ 中華スープ					牛乳 ごはん だし巻き卵・えのきあんかけ 秋なすと豚肉の和風しょうがおろし煮 豆腐のみそ汁					牛乳 ごはん 白身魚の野菜あんかけ 高野豆腐の煮物 みそ汁					牛乳 コッペパン クリームシチュー 【除去食／乳】クリームシチュー 三色ソテー フルーツミックスゼリー				
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ	
【牛乳】	206	乳			【牛乳】	206	乳			【牛乳】	206	乳			【牛乳】	206	乳			【牛乳】	206	乳			【牛乳】	206	乳		
【ごはん】					【黒糖パン】	75	小麦		△	【ごはん】					【ごはん】					【ごはん】					【コッペパン】	75	小麦		△
米	100				【ハンバーグ・ソースかけ】					米	95				米	95				米	95				【クリームシチュー】				
【ハッシュドポーク】					ハンバーグ	60	鶏肉 豚肉		△	【ヨーリンチー】					【だし巻き卵・えのきあんかけ】					【白身魚の野菜あんかけ】					鶏肉	20	鶏肉		
豚肉	25	豚肉			ウスターソース	2.5			△	鶏肉(粉付き・30g)	60	鶏肉		△	だし巻き卵	50	卵 大豆		△	メルルーサ(粉付き)	50				△	米サラダ油	0.2		
おろしにんにく	0.5				ケチャップ	7			△	揚げ油(米白絞油)	3.5				えのきだけ	5				揚げ油(米白絞油)	5					たまねぎ	40		
赤ワイン	2				砂糖	0.5				おろしにんにく	0.3				おろししょうが	0.2				にんじん	2					にんじん	15		
たまねぎ	60				片栗粉	0.2				おろししょうが	0.3				濃口しょうゆ	1.2	大豆 小麦		△	たまねぎ	8					じゃがいも	40		
にんじん	15				【かぼちゃとさつまいもの温サラダ】					白ねぎ	6				みりん	1.2	小麦		△	おろししょうが	0.2					野菜ブイヨン	0.2		
マッシュルーム水煮	15			△	ベーコン	5	豚肉		△	濃口しょうゆ	3	大豆 小麦		△	片栗粉	0.2				濃口しょうゆ	2.8	大豆 小麦		△	乳・小麦なしホワイトルウ	12			△
トマト水煮	25				かぼちゃ(角・冷凍)	15				酢	2.5			△	【秋なすと豚肉の和風しょうがおろし煮】					みりん	2.8	小麦		△	牛乳	20	乳		
乳・小麦なしブラウンルウ	10.5				さつまいも	20				砂糖	1.5				豚肉	30	豚肉			料理酒	1	小麦		△	粉チーズ	3	乳		
野菜ブイヨン	0.2				食塩	0.1				料理酒	1	小麦		△	おろししょうが	0.2				片栗粉	0.3				食塩	0.1			
昆布パウダー	0.01				こしょう	0.01				【こんにやく寒天のサラダ】					なす	40				【高野豆腐の煮物】					こしょう	0.02			
トマトピューレ	10			△	【コンソメスープ】					こんにやく寒天	0.9				大根おろし(冷凍)	10				高野豆腐	8	大豆			【三色ソテー】				
ケチャップ	3			△	鶏肉	10	鶏肉			にんじん	6				砂糖	1				にんじん	5				ハム	5	豚肉		△
ウスターソース	0.3			△	にんじん	10				きゅうり	12				みりん	1	小麦		△	三度豆(冷凍)	3				ホールコーン(冷凍)	15			
濃厚ソース	0.3			△	たまねぎ	20				まぐろ油漬け	5				濃口しょうゆ	3.7	大豆 小麦		△	削りぶし	2	さば			キャベツ	30			
食塩	0.05				えのきだけ	7				酢	1.2			△	料理酒	0.5	小麦		△	砂糖	3				米サラダ油	0.5			
こしょう	0.01				キャベツ	20				淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		△	【豆腐のみそ汁】					みりん	1	小麦		△	食塩	0.2			
【フライドポテト】					野菜ブイヨン	0.7				砂糖	1				豆腐(冷凍)	20	大豆			淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		△	こしょう	0.01			
カットポテト(冷凍)	65				淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		△	米サラダ油	0.1				にんじん	10				食塩	0.1				片栗粉	0.3			
揚げ油(米白絞油)	3.25				粗塩	0.4				昆布パウダー	0.01				たまねぎ	20				【みそ汁】					【フルーツミックスゼリー】				
食塩	0.15				こしょう	0.01				【中華スープ】					キャベツ	15				たまねぎ	20				パイン(缶)	20			
【ツナとキャベツのサラダ】										焼豚	10	大豆 豚肉 小麦		△	青ねぎ	5				じゃがいも	25				ダイスゼリー(ぶどう)	30			△
キャベツ	25									にんじん	10				カットわかめ	0.2				太もやし	15								
にんじん	7									たまねぎ	20				削りぶし	3	さば			ぶなしめじ	7								
まぐろ油漬け	10									太もやし	20				青ねぎ	5				青ねぎ	5								
米サラダ油	0.2									ぶなしめじ	7				【豆腐のみそ汁】					削りぶし	3	さば							
淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		△						青ねぎ	3									だし昆布	0.5			△					
酢	1			△						野菜ブイヨン	0.6									赤みそ	7.8	大豆							
こしょう	0.02									淡口しょうゆ	3	大豆 小麦		△						白みそ	4	大豆							
										粗塩	0.1																		
										こしょう	0.01																		
9月25日(木)					9月26日(金)					9月29日(月)					9月30日(火)														
牛乳 ごはん 鮭の塩焼き 大和煮 豚汁					飲むヨーグルト ごはん ドライカレーの具 ソーセージとポテトのオープン焼き スコッチブロス					牛乳 ごはん 肉団子の甘辛たれかけ きゅうりのピリ辛漬け 豆腐の中華煮					牛乳 ごはん ホキのコーン衣フライ 中濃ソース *組1本 ベーコンとチンゲンサイのガーリックソテー カレースープ														
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コナシ	
【牛乳】	206	乳			【飲むヨーグルト】	193	乳			【牛乳】	206	乳			【牛乳】	206	乳												
【ごはん】					【ごはん】					【ごはん】					【ごはん】														
米	95				米	100				米	95				米	95													
【鮭の塩焼き】					【ドライカレーの具】					【肉団子の甘辛たれかけ】					【ホキのコーン衣フライ】														
塩さけ(冷凍)	60	さけ		△	豚肉	25	豚肉			豚肉団子	65	豚肉		△	ホキのコーン衣フライ	50				△									
【大和煮】					おろししょうが	0.7				砂糖	2				揚げ油(米白絞油)	7.5													
牛肉	10	牛肉			おろしにんにく	0.4				みりん	1	小麦		△	【中濃ソース】	5													
米サラダ油	0.2				たまねぎ	35				濃口しょうゆ	3	大豆 小麦		△	【ベーコンとチンゲンサイのガーリックソテー】														
にんじん	5				にんじん	20				片栗粉	0.3				ベーコン	10	豚肉			△									
ごぼう	5				ホールコーン(冷凍)	10				【きゅうりのピリ辛漬け】					オリーブオイル	0.5													
たけのこ水煮	5				大豆(カット)	10	大豆			きゅうり	35				オリーブオイル	0.5													
大豆(冷凍)	15	大豆			ピーマン	10				砂糖	0.25				おろしにんにく	0.2													
つきこんにやく	5				カレー粉	0.6				粗塩	0.1				チンゲンサイ	25													
切り昆布	1			△	濃口しょうゆ	1	大豆 小麦		△	淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		△	粗塩	0.15													
砂糖	2				ウスターソース	1			△	ごま油	0.2	ごま			こしょう	0.01													
濃口しょうゆ	2.5	大豆 小麦		△	ケチャップ	2.5			△	とうがらし粉	0.01			△	片栗粉	0.3													
【豚汁】					食塩	0.6				白ごま	1	ごま			【カレースープ】														
豚肉	10	豚肉			【ソーセージとポテトのオープン焼き】					【豆腐の中華煮】					鶏肉	10	鶏肉												
にんじん	10				フランクフルトソーセージ	10	豚肉		△	豚肉	15	豚肉			米サラダ油	0.2													
キャベツ	15				スライスポテト(冷凍)	50				おろししょうが	0.5				にんじん	10													
じゃがいも	20				調理用卵なしマヨネーズ	8				にんじん	15				たまねぎ	20													
太もやし	15				食塩	0.15				たまねぎ	30				かぼちゃ(角・冷凍)	35													
青ねぎ	5				こしょう	0.02				野菜ブイヨン	0.4				蒸しひよこ豆	10				△									
削りぶし	3	さば			【スコッチブロス】					豆腐(冷凍)	65	大豆			野菜ブイヨン	0.4													
赤みそ	10	大豆			鶏肉	10	鶏肉			キャベツ	45				昆布パウダー	0.05													
					にんじん	10				青ねぎ	7				乳・小麦なしカレールウ	10				△									