提供日	献立名	特定原材料(8品目)								特定原材料に準ずるもの(21品目)																					
		乳	卵	えび	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	ごま	ごま油	いか	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	山芋	オレンジ	バナナ	もも	りんご	マカダミアナッツ	さけ	さば	アーモンド	あわび	いくら	カシューナッツ	キウイフルーツ	
25 (水)	コーンライス												●	●																	
	牛乳	●																													
	鶏肉のレモンソース												●																		
	ほうれん草とコーンのソテー												●	●		●															
	フルーツミックス																					●	●								
	押麦のコンソメスープ													●	●		●														
26 (木)	サンドパン				●																										
	牛乳	●																													
	スパイシーポーク												●	●																	
	★のり塩ポテトビーンズ															●															
	ツナコーンサラダ																														
	ミネストローネ												●	●		●															
27 (金)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★夏野菜カレー													●																	
	いかと枝豆のソテー										●					●															
	イタリアンサラダ														●																
	カレールウ													●																	
30 (月)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★豚カツ				●									●		●															
	マゼドアンサラダ															●															
	彩り野菜とベーコンのソテー												●	●		●															
	豆乳コーンスープ												●	●		●															

・各献立に特定原材料、特定原材料に準ずるものが含まれている場合は、該当する原材料に●が記載されています。

・各献立の使用食材は、別紙「詳細献立表」をご確認ください。

・全ての給食を共通の施設で調理しているため、●の記載がない献立に関してもコンタミネーションの可能性がります。

・★がついている料理は油で揚げています。揚げ物は、同じ油・同じラインで別の料理を調理することがあるため、その料理には含まれないアレルゲンが溶出・混入する場合があります。

・海産物(魚・小魚・海藻類等)には、原材料として使用されていなくても漁法等により、えび・かきが混入する可能性があります。

・しょうゆの原料に含まれる「小麦」と「大豆」の表示はいたしませんので、ご注意ください。

※6月19日(木)は、ココア揚げパン(松林中のみ)の提供となるため、黒パンに★がついています。なお、調理の関係上、揚げパンの提供は1ヶ月に1校又は2校となりますのであらかじめご了承ください。