						E				<アレルギー特定原材料>		
日	曜日	献立名	ち、にく、ほねにな I 群	よるもの (あか) 2 群	からだのちょう 3 群	しをととのえるもの (みどり) 4 群	ちからやねつのもと 5 群	になるもの (きいろ) 6 群	その他の材料	表示義務(8品目)	エ	栄養価 ネルギー (kcal)
			たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物コッペパン	しぼう		推奨表示(20品目) 小麦 乳 大豆		
		背割りコッペパン		+e"							小	606
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	724
4	火	スラッピージョー	ぶたにく だいず おから		にんじん	たまねぎ	さとう		トマトピュレ コンソメ こしょう	豚 大豆	幼	436
		マッシュポテト		ぎゅうにゅう スキムミルク			じゃがいも さとう		塩 こしょう	乳		
		うずら卵とABCマカロニのスープ	とりにく うずらたまご		にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ だいこんにんにく	マカロニ	なたね油	コンソメ こしょう 塩	鷄 卵 小麦		
		ごはん郷土料理					ごはん				小	655
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	755
5	水	十和田バラ焼き	ぶたにく みそ			たまねぎ にんにく しょうが	くるまふ はちみつ かたくりこ		酒 しょうゆ みりん りんごピュレ トウバンジャン こしょう	豚 大豆 小麦 ごま りんご	幼	480
		せんべい汁	とりにく	こんぶふんまつ	にんじん こまつな	だいこん ごぼう ねぎ	なんぶせんべい		しょうゆ かつお削り節	鷄 小麦 大豆		
		りんご				りんご				りんご		
		パーカーハウス	はなし給食				パーカーハウス			小麦 乳 大豆	小	659
			アーと秘密の部屋」	ぎゅうにゅう						乳	中	839
6		ハンバーグトマトソースかけ	とりにく ぶたにく		トマト	たまねぎ	さとう			鷄 豚 大豆	幼	502
		スプーンで食べるマカロニサラダ			にんじん	コーン きゅうり	マカロニ	マヨネーズタイプ	ソース こしょう 塩 塩 酢 こしょう	小麦		
		かぼちゃのスープ	とうにゅう		かぼちゃ	セロリ たまねぎ にんにく	こめこ			小麦 豚肉 大豆		
		ごはん					ごはん		コンソメ 塩こうじ 塩		小	669
		井 型I		ぎゅうにゅう						乳	中	793
7	金	ー子し 「いい歯の日」 かみかみ献立	ぶたにく だいず			たまねぎ	パンこ こむぎこ	なたね油	塩	豚 小麦 大豆	幼	506
,		茎わかめのきんぴら	こうやどうふ	くきわかめ	にんじん	ごぼう こんにゃく	さとう さとう	ごま ごま油 なたね油	みりん 酒 しょうゆ	大豆 ごま 小麦		
			とうふ	にぼしこ	にんじん	だいこん こんにゃく ごぼう	さといも		和風だし しょうゆ	大豆 小麦 エビ カニ		
		けんちん汁				ねぎ	ごはん					
		ごはん		ぎゅうにゅう						乳	小	655
		牛乳和	さば みそ			しょうが	さとう こくとう		酒 みりん しょうゆ	さば 大豆 小麦	中	773
10	月	さばの味噌だれかけ食給			1-7187		かたくりこ				幼	514
			だいず とりにく		にんじん	こんにゃく ごぼう	さとう		和風だし 酒 しょうゆ みりん			
		かきたま汁	たまご	こんぶふんまつ	こまつな	だいこん ほししいたけ たまねぎ	かたくりこ		酒 みりん	小麦 大豆 卵		
		ゆめロール 中央小リクエスト					ゆめロール			小麦 乳 大豆	小	614
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	822
11	火	ミルメークコーヒー	☆元気いっぱい栄養満	<u></u>			ミルメークコーヒー				幼	491
		かぼちゃコロッケ	☆給食レシピ賞 野菜たっぷりコンソ		かぼちゃ	たまねぎ	パンこ こむぎこ じゃがいも さとう	なたね油	塩	小麦 大豆		
		上州こんにゃくサラダ				こんにゃく もやし きゅうり コーン	さとう	ごま ごま油	しょうゆ 酢	小麦 大豆 ごま		
		野菜たっぷりコンソメスープ	ベーコン			キャベツ もやし しょうが		なたね油	コンソメ こしょう しょうゆ	豚 小麦 大豆		
		ごはん					ごはん				小	682
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	805
12	水	麻婆豆腐	ぶたにく とうふ みそ だいず		にんじん にら	ねぎ にんにく しょうが	じゃがいも さとう かたくりこ		ケチャップ しょうゆ 鶏がらだし トウバンジャン オイスターソース	豚 大豆 小麦 鷄 ごま	幼	509
		春雨中華サラダ			にんじん	もやし きゅうり	さとう はるさめ			ごま 小麦 大豆		
		ヨーグルト		ヨーグルト			V& & C W/			乳 ゼラチン		
		背割りコッペパン					コッペパン			乳 小麦 大豆	小	607
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	760
13			とりにく だいず		にんじん	たまねぎ	スパゲッティ		ケチャップ トマトピュレ 塩 こしょう		幼	440
		ポトフ	ぶたにく		にんじん パセリ	たまねぎ だいこん キャベツ	さとう じゃがいも	なたね油	ソース デミグラスソース コンソメ ワイン 塩 こしょう	豚		
		ブロッコリーとチーズのサラダ		チーズ	ブロッコリー	きゅうり	さとう じゃがいも	マヨネーズタイプ	コンソメ しょうゆ 酢	乳 ごま 小麦 大豆	meo.	
		麦ごはん					むぎごはん	ごま			小	705
		米 匈		ぎゅうにゅう						乳	中	848
14		中央小リクエ 中央小リクエ 「海藻サラダ		かいそう		キャベツ だいこん コーン		ドレッシング		ごま 小麦 大豆 鷄 乳	幼	511
14	<u> </u>	世ペッファビーンズカレー	ぶたにく だいず		にんじん	たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも	なたね油	カレールウ カレー粉 こしょう	豚 大豆 小麦	4/J	J11
			とうにゅう			りんご			ケチャップ ソース 塩こうじ 塩	りんご		
		りんご					ごはん					
		ごはん		ぎゅうにゅう			~IU16			乳	小	616
		牛乳					71 >0.3 >	t>+.40>+			中	798
17		ししゃもの磯辺揚げ	>>4	ししゃも あおのり			てんぷらこ	なたね油		魚卵小麦	幼	491
		ジャージャン豆腐	ぶたにく なまあげ みそ		にんじん	キャベツ たまねぎ ほししいたけしょうが にんにく		ごま油	とりがらだし トウバンジャン	豚 鷄 大豆 小麦 ごま	11110	
		春雨スープ	とりにく		にんじん にら	たまねぎ もやし ほししいたけ	はるさめ		しょうゆ とりがらだし こしょう	鷄 小麦 大豆		

日曜	日	献立名	ち、にく、ほねになる 1 群 たんぱく質	2 群	3 群	うしをととのえるもの (みどり) 4 群 ビタミンC	5 群	とになるもの (きいろ) 6 群	その他の材料	表示義務(8品目) 推奨表示(20品目)	エ	栄養価 ニネルギー (kcal)
		背割りコッペパン	たんはく負	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物 せわりコッペパン	しぼう		小麦 乳 大豆	小	599
				ぎゅうにゅう						<u></u> 엘.		
		牛乳	ウインナー				さとう		ケチャップ ソース トマトピュレ		中	75
8 3		ウインナーケチャップソースかけ	マグロ		ブロッコリー	キャベツ	さとう	マヨネーズタイプ	ワイン		幼	46
		ファイコワフツ			•			なたね油				
		豆乳クリームスープ	とりにく とうにゅう		チンゲンサイ	セロリ たまねぎ しめじ	じゃがいも こめこ	なたね油	ホワイトルウ こしょう コンソメ ワイン 塩こうじ 塩	編 大豆 小麦 豚		
		ごはん					ごはん				小	65
		ジョア(マスカット)		ジョア						乳	中	76
9 7	水		だいず こうやどうふ すけとうだら みそ				さつまいも かたくりこ さとう	なたね油	酒 みりん しょうゆ	小麦 大豆	幼	50
		コーンサラダ	9 17 6 77 6 7 6			コーン キャベツ きゅうり	さとう	マヨネーズタイプ				
		豚汁	ぶたにく とうふ	にぼしこ	にんじん	だいこん ねぎ ごぼう	じゃがいも	なたね油 なたね油	和風だし	豚 大豆 えび かに		
		うどん	みそ			こんにゃく	うどん			小麦	<u>/\</u>	7(
	en a	群馬の郷土料理 ニュー		ぎゅうにゅう						型	小	
		牛乳 「みそパン」	みそ				しょくパン さとう		みりん	小丰十百	中	88
0 7		みてハノ			1-/10/	プログス・フィリー・エノ		マナ ナッナ ムッナ			幼	53
		上州さんいら	とりにく こうやどうふ		にんじんピーマン	ごぼう こんにゃく ほししいたけ	さとう	ごま なたね油		鶏 大豆 ごま 小麦		
		うどん汁	ぶたにく あぶらあげ	こんぶふんまつ	こまつな	たまねぎ しめじ ねぎ			酒 みりん しょうゆ さば厚削り節	豚 大豆 小麦 さば		
		ごはん世界の料理					ごはん				小	6
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	73
	<u></u>	シンガポールチキンライスの具	とりにく		にんじん	たまねぎ にんにく しょうが		なたね油		鷄 小麦 大豆	幼	4
			ぶたにく だいず		パプリカ	キャベツ たまねぎ	ビーフン さとう	なたね油 ごま油		豚 小麦 大豆 鷄 ごま		
		· ·	とりにく		チンゲンサイ	たまねぎ もやし ねぎ	パンこ	ごま油	鶏がらだし 塩 カレー粉 こしょう 鶏がらだし 塩 しょうゆ	鷄 ごま 小麦 大豆		
		幼・小 ミニアセロラゼリー				ほししいたけ しょうが	アセロラゼリー		こしょう			
							ワインゼリー					
		中ワインゼリー					しょくパン			乳 小麦 大豆		
		食パン									小	6
		牛乳		ぎゅうにゅう							中	8
5 /	人	あんバター	あずき				さとう こくとう	バター	塩	乳	幼	4
		ごぼうサラダ				ごぼう きゅうり キャベツ		ごま マヨネーズタイプ	しょうゆ	小麦 大豆 ごま	•	
		すいとん	ぶたにく	こんぶふんまつ	にんじん	ねぎ だいこん ほししいたけ	すいとん		かつお厚削り節 しょうゆ	豚 小麦 大豆		
		ラーメン 中央小リクエスト			こまつな		ラーメン			小麦	小	6
		十乳		ぎゅうにゅう						乳	中	7
6 7		ミルクキャラメル揚げパン		スキムミルク			コッペパン	なたね油		 	幼	5
			ちくわ			もやし きゅうり	さとう ミルメークキャラメル さとう	ごま油	酢 しょうゆ	大豆 小麦 ごま	2/,	
		クヘインソフツ	ぶたにく だいず		にんじん	もやし はくさい ねぎ		ごま油		鷄 豚 大豆 ごま		
		みてフーメンスープ	なると みそ		チンゲンサイ	しょうがにんにく	こめっこパン		塩 こしょう	乳 小麦 大豆		
		こめっこパン					(α) つ (/ / /				小	6
		牛乳		ぎゅうにゅう							中	8
7 7	木	あじナゲット	あじ すけとうだら だいず			たまねぎ	さとう こむぎこ かたくりこ	なたね油 大豆油	塩 みりん しょうゆ	大豆 小麦	幼	5
		イタリアンサラダ			パプリカ	コーン キャベツ きゅうり	さとう	なたね油	酢 塩 こしょう			
	<u></u>	ブラウンシチュー	ぶたにく	スキムミルクぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ エリンギ	じゃがいも こめこ	なたね油	ソース ワイン こしょう ビーフシチュウルウ ケチャップ	豚 乳 小麦 大豆 鷄 りんご		
		>"I+ /.		<u> </u>			ごはん		<u> </u>		小	6
		11月29日は 十乳 (んますきやきの日!		ぎゅうにゅう						<u></u> 일.	中	7
			たまご とうにゅう				さとう		みりん 酒 塩			
8 3		おみくじ付き豆乳入り卵焼き	かつおふんまつ ぶたにく やきどうふ		しゅんぎく	しらたき はくさい ねぎ	さとう	なたね油		豚 小麦 大豆	幼	4
		下がりさいさ		1-121 -		しいたけ			和風だし			
		高野豆腐のみそ汁	こうやどうふ みそ	にぼしこ	こまつな	だいこん			和風だし	大豆 えび かに		

栄養価(月平均) 小学校 エネルギー 644kcal たんぱく質 24.5g 脂質 23.0g 食塩 2.4g 中学校 エネルギー 785kcal たんぱく質 29.4g 脂質 27.5g 食塩 3.0g 幼稚園 エネルギー 491kcal たんぱく質 19.5g 脂質 19·2g 食塩 1.8g



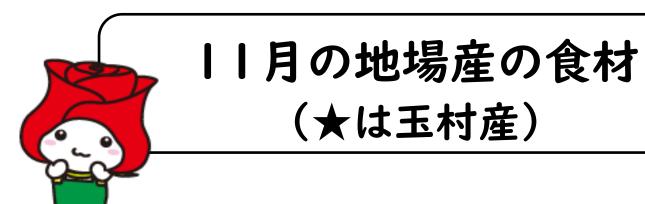


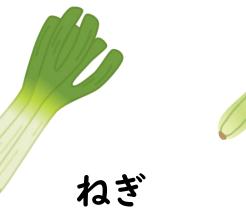




*都合により、献立及び食材料の変更をすることがあります。ご了承下さい。 *給食の献立には、地場産(佐波伊勢崎産・群馬県産)の食材を取り入れています。

*太字は、玉村産・伊勢崎産です。









【アレルギー表示について】
※ 食物アレルギー等で対応の必要な場合は、毎日献立表を確認してください。
※ 献立表のアレルギー表示については、特定原材料の28品目を表示しています。
特定原材料表示義務8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)
特定原材料推奨表示20品目(あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド)(同一工場内、または同一ラインでアレルゲンを含む商品を作っている場合についての表示はしていません。)
※ 給食用の麺類・すいとんは工場内でそばの製造をしています。(製造ラインは別)
※ 小魚・海藻類は、エビ・カニなどの魚介類が混ざっている可能性があります。
※ そば・ピーナッツ・種実(ごまを除く)・木の実類・キウイフルーツは、アレルギーの新規発症の原因になりやすい食べ物のため、原則として使用を控えています。
※ 食物アレルギー等で材料の使用量等詳しい内容を確認したい方は、玉村町学校給食センターまでご連絡ください。(TEL:65-6706)

< 「食物アレルギー対応マニュアル」群馬県教育委員会(H25.9)より >