

3月追加及び変更予定献立

日/曜	献立名	赤食の品	黄食の品	緑食の品	調味料等	アレルゲン	配布済み 予定献立に 記載の有無	提供 対象 学年
1/火	いよかんフレッシュ		砂糖	いよかん シロップ漬 け	クエン酸、香料、酸 味料、ゲル化剤、ビ タミンC	無	有り	全学年
	ごぼう巻き ↓ さばのみそ煮に変更	さば、みそ	でんぷん 砂糖	しょうが	水あめ、みりん	さ、豆	有り	全学年
2/水	おいもの大福		さつま芋、 砂糖、 もち粉、		なたね油 増粘多糖 類麦芽等 乳化剤 コーンスターチ	無	有り	全学年
7/月	プルーン			プルーン		無	無し	中学校
8/火	ミニフィッシュ (ごまなし)	いわし、	砂糖 でんぷん		食塩	無	無し	全学年
9/水	シークワサー ソルベ (アイスクリーム)		砂糖 水あめ、	シーク ワサー 果汁	酸味料、クエン酸、 ぶどう糖、ペクチン グァーガム、	無	無し	全学年
10/木	おむすびころりんちよ (焼のり) ※原材料ののりは、え び、かにの生息する海 域で採取されています	のり				無	無し	全学年
15/火	カップもずく	もずく、	三温糖、	しょうが シーク ワサー	しょうゆ、みりん、は なかつお 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖	麦、豆	無し	全学年
16/水	豆乳プリン	豆乳、	粉あめ、 グラニュー 糖		乳化剤、着色料、果 糖、香料 ショートニング、カラ メルソース ゲル化 剤	豆	無し	全学年
	おさつスティック		さつま芋、 砂糖、 植物油			無	無し	
17/木	ラ・フランスゼリー		グラニュー 糖 粉あめ、	ラ・フラン スピュレー ラ・フラン ス果汁 りんご果汁	ビタミンC、クエン 酸、酸味料 ゲル化 剤	り	無し	全学年
18/金	小・きびなごの唐揚 中・いわしの梅煮 ↓ さわらの照焼に変更	さわら	三温糖、 米でんぷ ん		しょうゆ、みりん、	麦、豆	無し	全学年 (幼欠食)
22/火	お米でガトーショコラ (乳、卵、小麦抜き)	豆乳、	砂糖、 米粉、 植物油、		ココアパウダー、膨張 剤 水溶性食物繊維 カカオマス 加工でん ぷん	豆	無し	全学年 (幼欠食)
23/水	フローズン洋梨		砂糖	洋梨、	酸味料、塩化カルシ ウム	無	無し	中学校
	トンカツ	豚肉	パン粉、小 麦粉 大豆油			麦、豆 豚	無し	