

令和8年 10月 給食予定献立表

小学校
五條市立学校給食センター

10月は、「食品ロス削減月間」！				1日(木)				2日(金)			
「もったいない」という言葉には、物を最後まで使う、食べ物の残さず食べるといった日本人が昔から大切にしてきた心が詰まっています。しかし、日本では、食品ロス（まだ食べることができるにも関わらず、捨てられてしまう食べ物）が、問題となっています。食品ロス削減のために、おうちでもできることからアクションを起こしてみましょう！				1人分 g 3色				1人分 g 3色			
買いすぎない！ 買い物に行く前に、おうちにある食材をチェックし、無駄にならないように必要な分だけを買うようにしましょう。				作りすぎない！ 食べる人の数を考えて、食べ切れる量を作るようにしましょう。賞味期限などを意識して食材を使うことも忘れずに！				食べ残さない！ 食べ物の命や作ってくれた人への感謝の気持ちを忘れずに、できるだけ残さず食べるように心がけましょう。			
教えて！給食レシピ！ ～おうちで給食の味を再現しよう～				読書週間です 「読書の秋」です。給食では、読書週間になんで、本の中で登場する料理を提供します。10・11月の給食で、それぞれ2回ずつ、合計4回実施予定です。10月は、『からっぽのにくまん』『おぼけのてんぷら』に出てくる料理が登場します。お楽しみに♪ 興味のある人は、ぜひ、本も読んでみてくださいね！				きな粉揚げパンは、給食センター手作りメニューです！			
10月：にんじんしりしり ※使用食材と分量は、10月5日（月）をご覧ください。（分量は中学年量です。）				きなことあげはん コッペパン サラダあぶら（かん） さんおんとう きなこと ぎゅうにゅう（200ml） ぶたにくのマーミートソーシ ぶたにく しろワイン サラダあぶら たまねぎ エリンギ マーマレード こいくちしょうゆ ブラックペッパー かたくりこ				けんりょうごはん ●せいはいくまい ぎゅうにゅう（200ml） ちくわびいぞべあげ やきちくわ（たてわり）（25g） てんぷら あおのりこ みず サラダあぶら（かん） もやじたいめ りよくとうもやし にんじん にら ごまあぶら ちゅうかスープのもと こしょう うすくちしょうゆ オイスターソース わふうカレーうどん うどん（れいとう） とりももむねにく（5g） たまねぎ にんじん ◆あぶらあげ しろねぎ だしパック わふうだしのもと カレーこ ほんみりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ さんおんとう かたくりこ みず			
★つくりかた★ ① にんじん…せん切り まぐろフレーク…汁気が多い場合は軽く汁気を切る ② フライパンにサラダ油を熱し、にんじん・こしょうを入れて炒める。 ③ にんじんに火が通ったら、まぐろフレークを加えてさらに炒める。 ④ うすくちしょうゆを加えて味を調えれば完成！ ～にんじんをおいしく食べるのでできる沖縄県の郷土料理です！～				エネルギー 671kcal たんぱく質 25.4g				エネルギー 638kcal たんぱく質 24.4g			

5日(月)				6日(火)				7日(水)				8日(木)				9日(金)			
アレクサン		献立名		アレクサン		献立名		アレクサン		献立名		アレクサン		献立名		アレクサン			
ごはん		90		コッペパン		60		ごはん		90		クワバオ		2		ごはん			
●せいはいくまい				●せいはいくまい				●せいはいくまい				クワバオ (50g)				●せいはいくまい			
ぎゅうにゅう		90		ぎゅうにゅう		90		ぎゅうにゅう		90		ぎゅうにゅう		90		ぎゅうにゅう			
ぎゅうにゅう(200ml)		1		ぎゅうにゅう(200ml)		1		ぎゅうにゅう(200ml)		1		ぎゅうにゅう(200ml)		1		ぎゅうにゅう(200ml)			
てつくりあげだしとうふ				メンチカツ				オムライス				ちゅうかふりやきチキン				かつおのオーロラソースあえ			
◆もめんどうふ		62.5		ボークメンチカツ(40g)		1		たまごやき(40g)		1		グリルチキン(50g)		1		カツオでんぶつき(かくぎり)			
かたくりこ		8		サラダあぶら(かん)		4		とりももむねにく(5g)		18		サラダあぶら		1		じゃがいも			
サラダあぶら(かん)		7		とんかつソース		1.8		たまねぎ		25		ほんみりん		4		サラダあぶら(かん)			
だいこん		20		ウスターソース		1.3		にんじん		15		りょうりしゅ		3		たまねぎ			
うすくちしょうゆ		2.8		みず		1.6		グリーンピース		5		オイスターソース		2		むきえだまめ			
さんおんとう		1		かたくりこ		0.1		スイートコーン		8		こいくちしょうゆ		1.5		トマトケチャップ			
ほんみりん		1		ピーナジチュー				トマトケチャップ		8		さんおんとう		1		たまごめきマヨネーズ			
りょうりしゅ		1		ぎゅうにく		15		トマトピューレ		4		みず		1		ウスターソース			
わふうだしのもと		0.3		サラダあぶら		0.5		コンソメ		0.8		かたくりこ		0.3		さんおんとう			
だしパック		0.5		じゃがいも		35		しお		0.2		チンジャオロース				ブロッコリーのサラダ			
みず		1		たまねぎ		40		とんかつソース		1.4		ぶたにく		25		ブロッコリー(れいとう)			
				にんじん		15		さんおんとう		1.5		サラダあぶら		1		にんじん			
				おろしにんにく		0.1		サラダあぶら		0.5		つちしょうが		0.5		ごまドレッシング			
				コンソメ		0.8		こしょう		0.02		おろしにんにく		0.03		ほうれんそうとうりょうのとうにゅうスープ			
				デミグラスソース		4		マーガリン		2		りょうりしゅ		0.6		ラビオリ			
				ハヤシルウ		10		トマトケチャップ(8g)		1		あおピーマン		12		オリーブあぶら			
				トマトダイスカット		5						あかパプリカ		4		たまねぎ			
				とんかつソース		0.4						きパプリカ		4		にんじん			
				あかワイン		0.8						たけのこ(みず)		8		ほうれんそう(れいとう)			
				こしょう		0.03						たまねぎ		15		ちゅうせいとうにゅう			
				さんおんとう		0.5						ちゅうかスープのもと		0.6		コンソメ			
				みず		55						こいくちしょうゆ		1.8		うすくちしょうゆ			
												さんおんとう		0.5		こしょう			
												オイスターソース		1.5		みず			
												かたくりこ		0.5					

11月11日 日本各地の郷土料理 富山県編：ぶりの大根				13日(火)				14日(水)				15日(木)				16日(金)			
アレクサン 献立名				アレクサン 献立名				アレクサン 献立名				アレクサン 献立名				アレクサン 献立名			
富山県では、晩秋から初冬にかけて猛烈な風が吹き荒れ、雷が激しく鳴り響く時があります。この天候は、「ぶり起し」と呼ばれ、富山湾のぶり漁が始まる合図だと伝えられています。また、この時期にとれるぶりは、「ぶりの王者」と呼ばれ、脂がのっておいしくす。そんなぶりを旬の大根と一緒に煮たぶり大根は、秋冬を代表する料理です。				コッペパン コッペパン ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう（200ml） チーズぶらうソースインハンバーグ（50g） サラダあぶら たまねぎ えのきたけ サラダあぶら デミグラスソース しお あかワイン さんおんとう みず グリーンサラダ きゅうり レタス ブロッコリー（れいとう） イタリアンドレッシング ゴーシンボタージュ ベーコン サラダあぶら じゃがいも たまねぎ にんじん クリームコーン ぎゅうにゅう シュレッドチーズ なまクリーム コンソメ しお こしょう パセリ（かんそう） こめこ みず				ごはん ●せいはいくまい ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう（200ml） チキンカレー とりももむねにく（5g） サラダあぶら おろしにんにく つちしょうが じゃがいも たまねぎ にんじん トマトダイスカット カレーウ カレーウふんまつ コンソメ こいくちしょうゆ ウスターソース みず かいぞうサラダ わかめ まぐろフレーク（あぶらづけ） きりばしだいこん にんじん キャベツ ナムルドレッシング おとめめーす おこめのムース（50g）				コッペパン コッペパン バナナとうにゅう（びちくいんりょう） とうにゅういんりょう（バナナ） わくわくバーベキューソーデー ぶたにく とりももにく（5g） ミニウインナー りょうりしゅ サラダあぶら たまねぎ あおピーマン ◆あわせがき トマトケチャップ ウスターソース こいくちしょうゆ かたくりこ スイーツボタージュ ◆さつまいも さつまいも にんじん むきえだまめ たまごめきマヨネーズ パセリ（かんそう） レタスのスープ ベーコン レタス たまねぎ にんじん じゃがいも コンソメ うすくちしょうゆ こしょう みず				ごはん ●せいはいくまい ぎゅうにゅう ぶりの大根（富山県） ぶり（かくぎり） りょうりしゅ こいくちしょうゆ かたくりこ サラダあぶら（かん） だいこん つちしょうが さんおんとう りょうりしゅ ほんみりん だしパック みず なっとう なっとう（30g） さつまのめし ◆こまつな たまねぎ にんじん ◆つきこんにやく とうふ（れいとう） ◆あぶらあげ しろねぎ だしパック わふうだしのもと たんしよくからみそ みず			
10月20日（火）季節あじわい献立 使用している旬の食材はコレ！ *りんごパン……りんご *焼き栗コロッケ……栗 *れんこんとウインナーの タンダーリーソテー……れんこん *秋味シチュー……さつまいも ぶなしめじ エリンギ 「味覚の秋」です♪				エネルギー 635kcal たんぱく質 25.4g				エネルギー 717kcal たんぱく質 22.4g				エネルギー 638kcal たんぱく質 23.7g				エネルギー 716kcal たんぱく質 30.8g			

19日(月)				20日(火)				21日(水)				22日(木)				23日(金)			
アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養
	ごはん ●せいはいくまい	90	黄	乳・麦	りんごパン コッペパン	60	黄		ごはん ●せいはいくまい	90	黄	乳・麦	コッペパン	60	黄		すめし ●せいはいくまい	90	黄
乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤	乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤	乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤	乳	ジョア(ブレーン) ジョア(ブレーン) 125ml	1本	赤	乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤
麦・豆	いわしめがはやき いわし(30g)	1尾	赤	麦	やぎぐりコロツケ やぎぐりコロツケ(40g)	1こ	黄	豚	ぶたにく サラダあぶら	35	赤	鶏・豚	あらびきハムステーキ(40g)	1枚	赤	鶏	てまきずしのぐ(ウインナー・たまごやき)	1本	赤
	かたくりこ	5.5	黄	麦	サラダあぶら(かん)	4	黄		りょうりしゅ	0.6	黄	麦	こむぎこ	10	黄	鶏	てまきようウインナー(15g)	1本	赤
	サラダあぶら(かん)	4	黄		れんこんとウインナーのサンドリソース				おろしにんにく	0.1	黄	麦	みず	3	黄	鶏	てまきようたまごやき(15g)	1本	赤
	こいくちしょうゆ	3	黄	鶏	カットウインナー	18	赤		りよくとうもろやし	30	緑	麦	パンこ	7	黄	鶏	てまきずしのぐ(ツナマヨ)		
	さんおんとう	3.6	黄		サラダあぶら	1	黄		ほうれんそう(れいとう)	30	緑	麦	サラダあぶら(かん)	4	黄	鶏	キャベツ	30	緑
	りょうりしゅ	1	黄		おろしにんにく	0.15	黄		にんじん	20	緑	麦	とんかつソース	2.2	黄	鶏	きゅうり	8	緑
	ほんみりん	1	黄		りょうりしゅ	1	黄		きりぼしだいこん	3	緑	麦	ウスターソース	0.8	黄	鶏	たまねぎ	8	緑
	みず	1.6	黄		こしょう	0.02	黄		はくさいキムチ	10	緑	麦	かたくりこ	0.1	黄	豆	まぐろフレーク(あぶらづけ)	25	赤
	いんげんのごまあえ				れんこん	30	緑		さんおんとう	1	黄		みず	2.5	黄	豆	たまごぬきマヨネーズ	7	黄
	◆さやいんげん	3	緑		にんじん	10	緑		さんおんとう	1	黄		キャベツ	40	緑	麦	きょうり	5	黄
	さやいんげん	27	緑		むきえだまめ	7	緑		こいくちしょうゆ	3.5	黄		にんじん	10	緑	麦	たまねぎ	30	緑
	にんじん	15	緑		カレーこ	0.3	黄		しろいりごま	0.5	黄		スイートコーン	5	緑	麦	こうはくかまぼこ(ほそぎり)	6	黄
	やさちくわ	5	赤		たまごぬきマヨネーズ	3	黄		しろすりごま	0.5	黄		コールスロートレッシング	5.4	黄	麦	◆あぶらあげ	5	黄
	うすくちしょうゆ	1.8	黄		トマトケチャップ	4	黄		コチュジャン	0.5	黄					豆	にんじん	8	黄
	さんおんとう	1	黄		ウスターソース	1.3	黄		トツボギズ	0.6	赤		オニオンスープ	6	赤	豆	●はねぎ	1.5	緑
	わふうだしのもと	0.02	黄		うすくちしょうゆ	1.3	黄		わかめ	20	赤		ペーコン	0.5	赤	豆	きょうり	0.1	赤
	しろすりごま	0.6	黄		さんおんとう	0.3	黄		トツボギ	25	赤		サラダあぶら	55	赤	豆	だしパック	7	赤
	しろいりごま	0.6	黄		あきあじシチュー				とうふ(れいとう)	25	黄		たまねぎ	15	赤	豆	わふうだしのもと	0.1	赤
鶏	かしわのすき焼き	30	赤	豚	ぶたにく	12	赤		にんじん	10	緑		コンソメ	1.8	緑	鶏	たんしょくからみそ	7	赤
豆	とりもにく(10g)	0.8	黄		サラダあぶら	0.5	黄		たまねぎ	15	緑		うすくちしょうゆ	1	緑	鶏	みず	100	
	サラダあぶら	25	黄		たまねぎ	35	緑		はくさい	15	緑		パセリ(かんそう)	0.03	緑				
	やきどうふ	45	赤		◆さつまいも	30	黄		ぶなしめじ	8	緑		みず	100	緑				
	たまねぎ	40	緑		エリンギ	8	黄		チンゲンサイ	5	緑								
麦	◆いとこんにやく(くろ)	35	黄		ぎゅうにゅう	40	赤		ジュレッドチーズ	2	赤								
	おつゆふ	1.8	黄		なまクリーム	3	黄		しお	0.2	黄								
	しろねぎ	10	緑		コンソメ	1.5	黄		こしょう	0.03	黄								
麦・豆	こいくちしょうゆ	5.5	黄		しお	0.2	黄		こしょう	2.5	黄								
	さんおんとう	3.5	黄		こめ	30	黄		みず	30	黄								
	わふうだしのもと	0.5	黄		みず				季節のくだもの「合わせ柿」は、				手作りハムカツは、パンに						
	みず	20	黄						五條市・熊代農園さんから届きます！				はさんで食べてもおいしいよ！						
エネルギー	672kcal	たんぱく質	26.7g	エネルギー	764kcal	たんぱく質	26.2g	エネルギー	670kcal	たんぱく質	24.4g	エネルギー	616kcal	たんぱく質	23.8g	エネルギー	674kcal	たんぱく質	26.6g

26日(月)				27日(火)				28日(水)				29日(木)				30日(金)			
アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養	アレルギー	献立名	1人分	栄養
	ごはん ●せいはいくまい	90	黄	乳・麦	コッペパン	60	黄		ごはん ●せいはいくまい	90	黄	乳・麦	しょくぼん	60	黄		ごはん ●せいはいくまい	90	黄
乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤	乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤	乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤	乳	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤	乳	ジョア(ブレーン) ジョア(ブレーン) 125ml	1本	赤
豆・豚	おごのみやき			豆・豚・豚・豚	カレーボール(20g)	1こ	黄	豚	ちゅうかどん			麦・豆	たらフライ(40g)	1こ	赤	鶏	どりにくのおぼけぜんぶら	1切	赤
卵	あきふた	10	赤		サラダあぶら(かん)	2	黄		ぶたにく	20	赤	麦・豆	サラダあぶら(かん)	4	赤	鶏	とりむねにく(40g)	0.2	緑
麦	あかい	10	赤		ツチどびじぎのサラダ			卵	あかい	18	赤	豆	たまごぬきマヨネーズ	6	黄		おろしにんにく	0.13	黄
	キャベツ	42	緑		まぐろフレーク(あぶらづけ)	10	赤		はくさい	60	緑	麦・豆・豚・豚	つばマスタード	1	黄		りょうりしゅ	1.3	黄
	●はねぎ	3	緑		ひじき	1	赤		にんじん	20	緑	麦・豆	はちみつ	2.5	黄		しお	0.4	黄
	●たまご	20	赤		キャベツ	25	緑		たまねぎ	25	緑	豆	こいくちしょうゆ	0.02	黄	麦・豆	こむぎこ	5	黄
	こむぎこ	11.4	黄		にんじん	10	緑		チンゲンサイ	8	緑	鶏・豚	やさいの下サドに		赤	麦・豆	てんぶらこ	7.5	黄
	しお	0.3	黄		わふうドレッシング	6.5	黄		たけのこ(みずに)	8	黄		ミートボール	25	赤	麦・豆	◆くろまいこ	4	黄
	みず	12	黄		デボリダズバゲディ				やきちくわ	8	黄		じゃがいも	20	赤	麦・豆	みず	15	黄
麦・豆・豚・豚	サラダあぶら	1.5	黄		スパゲティ	20	黄		おろしにんにく	0.5	黄		たまねぎ	25	緑	鶏・豚	サラダあぶら(かん)	6	黄
	おこのみやきソース	10	黄		カットウインナー	10	赤	麦・豆	うすくちしょうゆ	2	黄		●ほうれんそう	5	緑		パンパギンサラダ		
	ブロッコリーのおかあえ				サラダあぶら	0.5	黄	麦・豆・豚	ちゅうかスープのもと	2	黄		ほうれんそう(れいとう)	5	緑	鶏・豚	チキン&ポークハム	5	赤
	ブロッコリー(れいとう)	50	緑		たまねぎ	22	黄		オイスターソース	2.5	黄		にんじん	15	緑		かぼちゃ	25	赤
麦・豆	にんじん	5	緑		あおピーマン	8	緑		こしょう	0.03	黄		カリフラワー	10	緑		たまねぎ	15	緑
麦・豆	あじつけおかか	2	赤		スイートコーン	5	緑		かたくりこ	3.2	黄		トマトダイスカット	20	緑		きゅうり	5	緑
	だししょうゆ	1.5	黄		にんじん	5	緑	ゴ	たまねぎ	0.8	黄		トマトケチャップ	10	緑	豆	たまごぬきマヨネーズ	8	黄
	さんおんとう	0.7	黄		トマトピューレ	10	黄		みず	60	黄		オリーブあぶら	0.6	黄		ブラックペッパー	0.05	黄
	とうふのあかだし				トマトケチャップ	12	黄		ミニにくまん(20g)	2こ	黄		あかワイン	0.6	黄		ハロウィンズスープ		
豆	とうふ(れいとう)	30	赤		さんおんとう	0.01	黄	麦・豆・豚					コンソメ	1.6	赤	豚	ペーコン	6	赤
	わかめ	0.4	赤		おろしにんにく	0.1	黄						しお	0.01	赤	麦・豆	サラダあぶら	0.5	黄
	だいこん	25	緑		コンソメ	0.3	黄						こしょう	0.02	黄	麦・豆	かまぼこ(ハロウィン)	10	赤
豆	◆あぶらあげ	5	赤		こいくちしょうゆ	0.5	黄						さんおんとう	1	黄		たまねぎ	15	緑
	◆つきこんにやく	5	赤		ウスターソース	0.1	黄						みず	45	黄		ブロッコリー(れいとう)	35	緑
	しろねぎ	3	赤		こしょう	0.01	黄										コンソメ	15	緑
豆	たんしょくからみそ	4	赤		いちごジャム								ゼルダグザルーツザンド	15	緑	鶏	うすくちしょうゆ	1.9	黄
豆	あかだしみそ	4	赤		いちごジャム(10g)	1袋	黄						パンアップル(シロップづけ)	15	緑	麦・豆	しお	0.03	黄
豆	わふうだしのもと	0.2	赤										おうとう(シロップづけ)	10	緑		こしょう	0.02	黄
鯖	だしパック	1.6	赤										ホイップクリーム	20	赤		みず	95	黄
	みず	95	赤																
エネルギー	673kcal	たんぱく質	27.2g	エネルギー	645kcal	たんぱく質	23.4g	エネルギー	661kcal	たんぱく質	25.0g	エネルギー	737kcal	たんぱく質	25.5g	エネルギー	704kcal	たんぱく質	26.2g

11 和食文化を伝えよう

げつ すい きん はしの日

こんだてひょうのみかた

食物アレルギー表示義務のある特定原材料9品目及び特定原材料に準ずるもの20品目が含まれる場合に表示されます。

五條市立学校給食センターでは、鶏卵(うずら卵)、乳・乳製品、えびの除去・代替食対応を行っています。

旬の食材を生かした料理、地場産物を活用した料理、奈良県や日本各地の郷土料理、世界の料理など様々な料理を献立に取り入れています。

1日(月)			
アレルギー	献立名	1人分	栄養
	おきごはん ●せいはいくまい むぎ	81 9	黄 黄
乳	ぎゅうにゅう(200ml)	1本	赤
豚	なつやさいカレー ●ぶたにく ●かぼちゃ なす ●たまねぎ にんじん サラダあぶら トマトピューレ カールウ カールウふんまつ コンソメ こいくちしょうゆ ウスターソース みず	25 40 30 70 15 0.5 1.5 15 1.5 1 0.5 0.5 60	赤 緑 緑 緑 黄
麦・豆	はるぎめサラダ はるぎめ チキンハムたんざく キャベツ チンゲンサイ にんじん スイートコーン うすくちしょうゆ こめず さんおんとう	4 10 15 15 5 5 2.4 2 1.2	黄 赤 緑 緑 緑 黄

3 バランスよく食べよう

4 太りすぎないやせすぎない

こんだてめい 献立名・食品名・1人分の分量(小学校4年生分量)を表示しています。

毎月19日は 食育の日



学校給食は「学校給食法」に基づき、子どもたちの生涯にわたる健康づくりの基礎を培うという観点から、単なる栄養補給のための食事ではなく、学校教育の一環として実施し、子どもたちの豊かな心と丈夫な体をつくる上で、大切な役割を果たしています。給食センター職員一同、毎日、安心・安全でおいしい給食を届けられるように努めます。ぜひ、ご家庭でも給食の話題に触れてみてください。

※献立および食材は都合により変更することがあります。ご了承ください。

※●のついている食材は奈良県で、◆のついている食材は五條市で生産・製造されたものを使用する予定です。

※このマークの日は五條市で生産・製造された食材を使用した献立で、地産地消と五條市の『五』をかけ合わせて、「五産五消献立」といいます。

※栄養3色の欄には、食品に含まれる栄養素の特徴によって分類した3つのグループに食品を分けた「栄養3色」を掲載しています。

赤：おもに からだをつくるもとになる たべもののなかま
(ぎゅうにゅう、にく、さかな、たまご、だいず、だいずせいひん、かいそう)

緑：おもに からだのちょうしをととのえるもとになる たべもののなかま
(やさい、くだもの、きのこころい)

黄：おもに ねつやちからのもとになる たべもののなかま
(ごはん、パン、めん、いも、さとう、あぶら)

※アレルギーの項目は、義務表示の特定原材料9品目ならびに推奨表示の特定原材料に準ずる20品目を掲載しています。(下記の図参照)

※【】カッコ内は献立表アレルギー欄の表示です。

特定原材料9品目(義務表示)	卵【卵】・乳【乳】・小麦【麦】・そば【ソバ】・落花生(ピーナツ)【ビ】・えび【エビ】・カシューナッツ【カ】・かに【カ】・くるみ【クルミ】
特定原材料に準ずるもの20品目(推奨表示)	アーモンド【ア】・あわび【鮑】・いか【イカ】・いくら【イクラ】・オレンジ【ル】・キウイフルーツ【キ】・牛肉【牛】・ごま【ゴ】・さけ【鮭】・さば【鯖】・大豆【豆】・鶏肉【鶏】・バナナ【バ】・ピスタチオ【ピスタチオ】・豚肉【豚】・マカ【マカ】・もも【モモ】・やまいも【イモ】・りんご【リ】・ゼラチン【ゼ】