

## 明和県央高等学校

## 2024年10月メニュー

		7 6				and the same	HOW HOW
8	曜日	献立名	食材	アレルギー	E:IÀll+ - P:タンパク質 F:脂質	アスリート	アスリート アレルギー
		    白身魚フライタルタルソース	タラ パン粉 小麦粉 塩 タルタルソース キャベツ	小麦 卵 大豆	F + 00F		
10月1日	火	ピーフンサラダ	ビーフン いんげん 玉ねぎ ハム 錦糸卵 中華ドレッシング(ごま)	小麦 卵 大豆	E: 995 P: 25.1 F: 32.6	大盛+鶏みぞれ煮	小麦 大豆
		中華スープ	わかめ ごま 塩 胡椒 醤油 中華だし	小麦			
		下に	豚肉 玉葱 もやし 人参 きくらげ ニラ 塩だれ(ごま) 中華だし 塩 胡椒 片栗粉 ごま油	小麦 大豆			
10月2日	*	ごぼうサラダ	ごぼう 人参 こんにゃく マヨネーズ 塩 胡椒 醤油	小麦卵大豆	E: 836 P: 19.6 F: 24.9	大盛+ 焼栗コロッケ	小麦
			卵 和風だし 合わせ味噌				
		味噌汁	中華蒸し麺 豚小間 インゲン 人参 筍 きくらげ 玉ねぎ 白菜 中華だし 醤油 みりん 酒	卵大豆			
10805	*	野菜あんかけ焼きそば	砂糖 片栗粉 ごま油	小麦 大豆	E: 596 P: 17.5 F: 26.4	麺大盛 +ご飯 +肉団子 (鶏・ごま)	小麦 卵 乳 大豆
10月3日		春巻き	たけのこ 玉葱 人参 キャベツ 植物油(ごま) 春雨 醤油 片栗粉 小麦粉 鶏肉 砂糖 オイスターソース ほたてエキス 椎茸 塩	小麦 大豆			
		味噌汁	木綿豆腐 和風だし 合わせ味噌 鶏肉 小麦粉 カットトマト トマトソース ケチャップ 玉ねぎ コンソメ 塩 胡椒 スパゲッティ	大豆			
	金	グリルチキントマトソース	類内 小支材 カッドドマド ドマドシース クチャップ 玉ねさ コンジス 塩 明像 スパクッティパセリ粉	小麦 乳 大豆	E: 950 P: 360 F: 24.1	大盛+ 炒り玉子カレー風味	50
10月4日		ウインナーとポテトのソテー	ウインナー じゃが芋 玉ねぎ 枝豆 バター コンソメ 塩 胡椒	小麦 乳 大豆			
		コンソメスープ	ミックスベジタブル コンソメ 塩 胡椒	小麦 乳 大豆			
10月7日	月	カレーうどん	うどん 鶏肉 玉ねぎ 人参 わかめ カレールウ(やまいも) 和風だし 醤油 みりん 酒 砂糖 片栗粉	小麦 大豆	E: 550 P: 12.8	麺大盛 +ご飯 +温泉玉子	98
		ひじきと根菜のゴマネーズ	ひじき ごぼう れんこん 人参 きゅうり いりごま 和風だし 醤油 マヨネーズ	小麦 卵 大豆			
					F: 17.9		
10月8日	火	ソースカツ丼	豚肉 小麦粉 片栗粉 パン粉 塩 砂糖 中濃ソース トマトケチャップ みりん キャベツ	小麦 乳 大豆	E: 847	大盛+焼売 (鶏・魚肉)	エビ カニ 小麦 卵 大豆
		中華和え	メンマ もやし チンゲン菜 三色ピーマン 中華ドレッシング (ごま)	小麦 大豆	E: 847 P: 20.3 F: 18.1		
		味噌汁	大根 油揚げ 和風だし 合わせ味噌	大豆			
		鯖のみそ粕漬焼&オムレツ	動 砂糖 みりん 味噌 酒かす 酒 塩 酢 卵 大豆油	卵 大豆			
10月9日	水	プロッコリーとコーンのサラダ	ブロッコリー コーン 玉ねぎ 人参 塩 胡椒 白ドレッシング	卵大豆	E: 832 P: 25.8	大盛+鶏すき煮	小麦 大豆
		コンソメスープ	卵 コンソメ 塩 胡椒	小麦卵乳大豆	F: 21.8		
10月10日	*	チキンソテーおろしポン酢かけ	鶏肉 小麦粉 塩 胡椒 大根 ボン酢	小麦大豆	E: 954 P: 36.0 F: 30.1	大盛+ ちくわ磯辺揚げ	小麦 大豆
		さつま芋と豚肉の甘辛煮	豚肉 さつま芋 玉ねぎ 醤油 みりん 酒 砂糖	小麦大豆			
		味噌汁	白菜 わかめ 和風だし 合わせ味噌	大豆			
10月11日	金	麻婆豆腐丼	木綿豆腐 豚ひき肉 長ねぎ 中華だし 豆板醤 醤油 酒 砂糖 片栗粉 ごま油	小麦 大豆	E: 832 P: 28.5 F: 22.5	大盛+餃子 (カキエキス)	小麦 大豆
		カラフルサラダ	サラダこんにゃく(カボチャ 人参 パブリカ) レタス 和風ドレッシング	小麦 乳 大豆			
		中華スープ	ほうれん草 中華だし 塩 胡椒 醤油	小麦 大豆			
10月18日	金	鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 塩 胡椒 中華だし 片栗粉 キャベツ	小麦	E: 974 P: 33.4 F: 34.5	大盛 +ロールキャベツ (豚)	小麦 乳 大豆
		ツナサラダ	ツナ 大根 三色ピーマン 水菜 和風ドレッシング	小麦 乳 大豆			
		味噌汁	卵 和風だし 合わせ味噌	卵 大豆			
10月21日	月	きのことベーコンの和風スープパスタ	スパゲッティ きのこミックス マッシュルーム ベーコン 玉ねぎ バター コンソメ 醤油 酒 みりん パセリ粉	小麦 卵 乳 大豆	E: 467 P: 16.0 F: 10.0	麺大盛 +胚芽ロールパン	小麦 卵 乳 大豆
		彩り野菜の昆布和え	キャベツ 紫キャベツ カリフラワー 人参 黄ピーマン 塩昆布 塩 醤油 和風だし	小麦 大豆			
		<b>レストランオムレツ&amp;豆腐ハンパーグデミソースかけ</b>	卵 豚肉 でん粉 豆腐 玉ねぎ 人参 枝豆 根深ねぎ 鶏肉 パン粉 小麦粉 牛脂 砂糖 みりん おろししょうが 塩 デミソース トマトケチャップ 中濃ソース コンソメ 赤ワイン	小麦 卵 乳 大豆	E: 1009		
10月22日	火	揚げじゃがサラダ	皮付きボテト 玉ねぎ フレンチドレッシング 塩 胡椒 パセリ粉	卵 大豆	E: 1008 P: 26.7	大盛 +ウインナー (牛・鶏・豚)	大豆
		コンソメスープ	ミックスベジタブル コンソメ 塩 胡椒	小麦 乳 大豆	F: 30.8		
10月23日	*	豚キムチ丼	豚小間 白菜 ニラ 人参 玉ねぎ ほうれん草 大根 キムチの素(りんご) 中華だし 醤油 酒 みりん 砂糖 片栗粉 ごま油	小麦大豆	E: 705 P: 21.4 F: 11.3	大盛+ 牛肉コロッケ	小麦 乳 大豆
		ハムとキャベツのドレ和え	がりん 砂糖 万架坊 こま油 ハム キャベツ 赤ピーマン きゅうり 玉ねぎ 塩 胡椒 白ドレッシング	卵 乳 大豆			
		味噌汁	豆腐 和風だし 合わせ味噌				
				大豆			
10月24日	_	チキンカツ	鶏肉卵 小麦粉 パン粉 塩 キャベツ 紫キャベツ	小麦卵大豆	E: 975 P: 25.9 F: 33.3	大盛 +チーズバーグ (牛・鶏・豚)	小麦 卵 乳 大豆
	不	かぼちゃサラダ	かぼちゃ 玉ねぎ レーズン 塩 胡椒 マヨネーズ	卵 大豆			
10月25日		中華スープ	チンゲン菜 白ごま 中華だし 塩 胡椒 醤油	小麦 大豆			
	金	ピーフストロガノフ	牛肉 玉葱 しめじ マッシュルーム 小麦粉 デミソース トマトケチャップ 中濃ソース バター コンソメ 生クリーム	小麦 乳 大豆	E: 882 P: 21.8 F: 29.8	大盛 +たれカツ (豚)	小麦 乳 大豆
		五品目サラダ	ブロッコリー 水煮大豆 枝豆 ひよこ豆 わかめ 白ごま 中華だし クリーミィーごまドレッシング	小麦 卵 大豆			
		コンソメスープ	卵 コンソメ 塩 胡椒	小麦 卵 乳 大豆			
	火	青椒肉絲風丼	牛肉 玉ねぎ 三色ピーマン 筍 もやし オイスターソース 醤油 酒 みりん 砂糖 中華だし 片栗粉 ごま油	小麦 大豆	E: 848 P: 21.0 F: 24.6	大盛 +ガーリックチキン	小麦 大豆
10月29日		和風サラダ	白菜 小松菜 しいたけ 高野豆腐 糸こんにゃく 和風ドレッシング	小麦 乳 大豆			
		味噌汁	大根 油揚げ 和風だし 合わせ味噌	大豆			
10月30日		チーズミートカレー	チーズ 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 赤ワイン カレールウ (やまいも)	小麦 乳 大豆	E: 897 P: 25.9 F: 29.5	大盛 +ハムカツ (豚)	小麦 卵 乳 大豆
	水	魚介のトマトサラダ	えび いか あさり レタス キャベツ 紫キャベツ 玉ねぎ トマト ダイスカットトマト フレンチドレッシング 塩 胡椒	エビ 卵 大豆			
	ŀ	コンソメスープ	ラレフテトレッシンシ 塩 中間 ミックスベジタブル コンソメ 塩 胡椒	小麦 乳 大豆			
		鶏肉のみそマヨ焼き	鶏肉 合わせ味噌 マヨネーズ 醤油 酒 みりん もやし 人参	小麦 卵 大豆			
		ジャーマンポテト	ボテト ベーコン 玉ねぎ パター 塩 胡椒		E: 949	大盛 +まぐろカツ	小麦 大豆
				卵乳大豆	P: 34.2 F: 33.2		
		中華スープ いては、製造工程において機械や器具などから	チンゲン菜 中華だし 塩 胡椒 醤油	小麦 大豆	, . 66.2		

アレルゲンを含む食品 特定原材料 8品目 エビ カニ 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ 特定原材料に準するもの 大豆