

月	火	水	木	金
「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント***** 野菜はよく洗う、 食材の中心部まで しっかり加熱 するなど、 衛生的に調理する。  調理後は 室温に放置せず、 なるべく早めに 食べきる。  料理は小分けにして冷まし、 冷蔵庫で保管する。  料理を 持ち歩く場合は、 保冷剤や 保冷バッグを使い、 涼しい所で保管する。 		1 日 ◆半夏生献立◆ わかめのすのもの 牛乳 たことかぼちゃのかきあげ ごはん とりけんちんじる	2 日 ツナサラダ 牛乳 いかフライのレモンに ソフトめん ミートソース	3 日 きりぼしだいこんのナムル 牛乳 ★プリンふう デザート しゅうまい(小2こ中3こ) むぎごはん なすいりマーボーどうふ プリンふうデザートのごみ は業者指定のごみ袋に捨て ましょう
6 日 グリーンサラダ 牛乳 スラッピージョー サンドイッチロールパン アルファベットマカロニスープ	7 日 ◆七夕献立◆ こまつなのごまあえ 牛乳 ★たなばた ゼリー セルフそぼろちらしずしのぐ ごはん たなばたじる たなばたゼリーのごみは業 者指定のごみ袋に捨てま しょう	8 日 じゅうろくさぎときりぼしだいこんのみそマヨあえ 牛乳 えだまめコロッケ むぎごはん とうがんのカレースープ	9 日 かんてんサラダ 牛乳 しそいりとりはるまき ちゅうかめん ごまみそタンタンめん	10 日 はるさめのピリからあえ 牛乳 すぶた わかめごはん モロヘイヤスープ
13 日 ラタトゥイユ 牛乳 ★フローズン ヨーグルト オムレツ クロスロールパン レタスのスープ フローズンヨーグルトのご みは業者指定のごみ袋に捨 てましょう	14 日 ◆お魚チャレンジ◆ まぐろ◆ ゴーヤチャンプルー 牛乳 まぐろとだいずのこくとうだれ むぎごはん スタミナじる	15 日 えだまめサラダ 牛乳 とりにくのハーブやき むぎごはん ハッシュドポーク	16 日 ◆セレクト給食◆ ゆかりあえ 牛乳 ★セレクトデザート セレクトフライ ごはん なつやさいのごじる セレクトデザートのごみは 業者指定のごみ袋に捨てま しょう	

セレクト給食

- A 黄金カレイの
コンソメ竜田揚げ
- B とりにく
鶏肉のコーン
フ레이크フライ



- ① レモンカスタード
タルト
- ② ヨーグルト風
クレープ
- ③ フルーツゼリー



実施日：令和8年7月16日(木)

	メニュー名	アレルゲン
セレクトフライ	A黄金カレイの コンソメ竜田揚げ	アレルゲン29品目なし
	B鶏肉のコーン フ레이크フライ	鶏肉
セレクトデザート	①レモンカスタードタルト	卵 乳 小麦
	②ヨーグルト風クレープ	大豆
	③フルーツゼリー	りんご

※アレルギー表示は、特定原材料(9品目)と特定原材料に準ずるもの(20品目)について記載しています。

※同じ揚げ油、同じ調理器具を使用します。

※同じ食缶に仕切りなしで入っています。