１２月予定献立表

１日　火曜日

（主菜）・ほっけのしおやき　レモンふうみ
（副菜）・だいず・ひじき・くきわかめのしらあえ
（汁物）・はだいこんとあつあげの
　　あわせみそしる
（主食）・くりいりしおごはん
　　・ぎゅうにゅう

ほっけの塩焼き　レモン風味
・ほっけ　・料理酒
・食塩　・醤油
・ポッカレモン
・鶏と野菜のつくね
（鶏肉、玉ねぎ、人参、蓮根、）
（葱、砂糖、醤油、水あめ、食塩、）
（たん白加水分解物、ﾁｷﾝｴｷｽ、）
（パン粉、発酵調味料、重曹、）
（植物油脂、大豆たんぱく、）
（カラメル、鉄分）

大豆・ひじき・茎わかめの白和え
・大豆　・砂糖
・ひじき　・みりん
・茎わかめ　・だし昆布
・枝豆　・だしかつお
・食塩　・和風だし
・ねりごま　・醤油
・豆腐　・椎茸
・こんにゃく　・ビタミンC
・人参　・アミノ酸等
・なたね油

葉大根と厚揚げの合わせ味噌汁
・大根　・天然味噌
・葉大根　・田舎味噌
・厚揚げ
・だし昆布
・だしかつお
・いりこだし

黒入り塩ご飯
・塩ご飯
・栗
・砂糖
・ビタミンC
・クチナシ色素

主菜：小麦、大豆、鶏
副菜：小麦、大豆、ごま
汁：大豆
ご飯：なし

低　学　年
エネルギー　574kcal　たんぱく質　26.7g　脂質　16.1g
中　学　年
エネルギー　675kcal　たんぱく質　31.5g　脂質　18.9g
高　学　年
エネルギー　776kcal　たんぱく質　36.2g　脂質　21.8g

２日　水曜日

（主菜）・だいこんとにくだんごのたいたん
（副菜）・じゃこいりきりぼしだいこんのにもの
（汁物）・ごぼうとおあげのあかだし
（主食）・むぎごはん
　　・ジョア（ストロベリー）

大根と肉団子の炊いたん
・肉団子
（鶏肉、玉ねぎ、パン粉、豚肉、）
（大豆たんぱく、豚脂、食物繊維、）
（食塩、しょうが、香辛料、砂糖、）
（にんにく、パン酵母）
・大根　・でん粉
・人参　・しょうが
・蓮根　・和風だし
・里芋　・だし昆布
・さやいんげん　・だしかつお
・食塩　・みりん
・醤油　・料理酒
・にんにく　・砂糖

ジョア（ストロベリー）
・いちご果汁　・香料
・脱脂粉乳　・野菜色素
・砂糖　・ビタミンD
・乳酸Ca
・ペクチン

じゃこ入り切干大根の煮物
・ちりめんじゃこ　・食塩
・切干大根　・砂糖
・醤油　・醸造酢
・水あめ
・人参
・油揚げ
・発酵調味料
・植物油脂
・かつおだし
・こんぶだし
・しいたけだし
・さばだし

牛蒡とお揚げの赤だし
・牛蒡　・いりこだし
・油揚げ　・味噌
・葉大根　・八丁味噌
・玉ねぎ
・だし昆布
・だしかつお

主菜：小麦、大豆、豚、鶏
ジョア：乳
副菜：小麦、大豆、さば
汁：大豆

低　学　年
エネルギー　581kcal　たんぱく質　19.4g　脂質　10.4g
中　学　年
エネルギー　683kcal　たんぱく質　22.9g　脂質　12.3g
高　学　年
エネルギー　786kcal　たんぱく質　26.3g　脂質　14.1g

３日　木曜日

（主菜）・とりにくのカレースパイスやき
（副菜）・えび・いか・ほうれんそうの
　　とうにゅうマヨネーズあえ
（汁物）・じゃがいもとたまねぎのいなかみそしる
（主食）・ごはん
　　・ぎゅうにゅう

鶏肉のカレースパイス焼き
・鶏肉　・カレー粉
・グリーンピース　・パセリ
・人参　・香辛料
・コーン　・食塩
・醤油　・にんにく
・料理酒
・はちみつ

えび・いか・ほうれん草の豆乳マヨネーズ和え
・えび　・醤油
・いか　・豆乳ﾏﾖﾈｰｽﾞ
・食塩　・ポッカレモン
・重曹　・砂糖
・料理酒　・マスタード
・大根
・人参
・ほうれん草

じゃがいもと玉ねぎの田舎味噌汁
・じゃがいも
・玉ねぎ
・厚揚げ
・いりこだし
・だし昆布
・だしかつお
・味噌
・田舎味噌

主菜：小麦、大豆、鶏
副菜：えび、いか、小麦、大豆
汁：大豆

低　学　年
エネルギー　568kcal　たんぱく質　23.3g　脂質　18.4g
中　学　年
エネルギー　668kcal　たんぱく質　27.4g　脂質　21.7g
高　学　年
エネルギー　769kcal　たんぱく質　31.5g　脂質　24.9g

４日　金曜日

（主菜）・ぶたにくのみそいため
（副菜）・やさいのビーフンサラダ
（汁物）・すいぎょうざとニラのスープ
（主食）・むぎごはん
　　・みかん
　　・ぎゅうにゅう

豚肉の味噌炒め
・豚肉　・にんにく
・料理酒　・みりん
・でん粉　・豆板醤
・食塩　・鶏がらスープ
・ナス　・醤油
・植物油脂　・胡椒
・さやいんげん　・ｵｲｽﾀｰｿｰｽ
・パプリカ赤・黄　・玉ねぎ
・しょうが　・砂糖
・大豆油　・八丁味噌
・なたね油　・味噌

野菜のビーフンサラダ
・ビーフン　・大豆油
・鶏がらスープ　・なたね油
・筍　・コチジャン
・キャベツ　・醤油
・人参　・ごま油
・大根
・アスパラガス

水餃子とニラのスープ
・水餃子
（キャベツ、小麦粉、豚肉、ｴﾋﾞ、）
（葱、ラード、砂糖、ごま油、食塩、）
（でん粉、香辛料、醤油、しょうが、）
（発酵調味料）
・野菜ブイヨン　・醤油
・チキンブイヨン　・砂糖
・にんにく　・食塩
・鶏がらスープ　・白葱
・にら　・しょうが

主菜：小麦、大豆、豚、鶏
副菜：小麦、大豆、鶏、ごま
汁：えび、小麦、大豆、豚、鶏、
　　ごま、ゼラチン

低　学　年
エネルギー　646kcal　たんぱく質　20.8g　脂質　24.0g
中　学　年
エネルギー　760kcal　たんぱく質　24.5g　脂質　28.2g
高　学　年
エネルギー　875kcal　たんぱく質　28.1g　脂質　32.5g

７日　月曜日

（主菜）・サーモンとだいこんの
　　クリームシチュー
（副菜）・ハムとキャベツのフレンチサラダ
（主食）・こくとうコッペパン
　　・ぶどうゼリー
　　・ぎゅうにゅう

サーモンと大根のクリームシチュー
・サーモン　・野菜ブイヨン
・食塩　・鶏がらスープ
・大根　・醤油
・人参　・砂糖
・玉ねぎ　・豆乳
・ブロッコリー　・おから粉
・コーン　・大豆粉
・植物油脂　・香辛料
・酵母エキス　・でん粉
・デキストリン

ハムとキャベツのフレンチサラダ
・キャベツ　・砂糖
・玉ねぎ　・胡椒
・食塩　・マスタード
・ロースハム　・はちみつ
・パプリカ赤・黄　・オリーブ油
・ピーマン　・水菜
・大豆油
・なたね油
・ポッカレモン

黒糖コッペパン
・小麦粉
・イースト
・黒糖
・食塩
・脱脂粉乳
・マーガリン

ぶどうゼリー
・ぶどう果汁
・果糖ぶどう糖液糖
・ぶどう糖
・デキストリン
・グラニュー糖
・増粘多糖類
・酸味料

主菜：さけ、小麦、大豆、鶏、ｾﾞﾗﾁﾝ
副菜：大豆、豚
ﾊﾟﾝ：乳、小麦
ｾﾞﾘｰ：なし

低　学　年
エネルギー　540kcal　たんぱく質　23.3g　脂質　18.4g
中　学　年
エネルギー　636kcal　たんぱく質　27.4g　脂質　21.7g
高　学　年
エネルギー　731kcal　たんぱく質　31.5g　脂質　24.9g

８日　火曜日

（主菜）・きんめだいのにつけ
（副菜）・キャベツとおまめしぐれにのあえもの
（汁物）・はくさいとはだいこんのあわせみそしる
（主食）・ごはん
　　・ぎゅうにゅう

キンメダイの煮付け
・キンメダイ　・砂糖
・食塩　・しょうが
・だし昆布　・焼き豆腐
・だしかつお
・醤油
・みりん
・料理酒

キャベツとお豆しぐれ煮の和え物
・キャベツ　・醤油
・アスパラガス　・ポッカレモン
・砂糖　・食塩
・大豆たん白　・アミノ酸等
・しょうが　・カラメル・
・発酵調味料　・クエン酸
・ビーフエキス
・焼酎
・ソルビット

白菜と葉大根の合わせ味噌汁
・人参
・しめじ
・白菜
・葉大根
・だし昆布
・だしかつお
・いりこだし
・味噌
・田舎味噌

主菜：小麦、大豆
副菜：小麦、大豆、牛
汁：大豆

低　学　年
エネルギー　552kcal　たんぱく質　26.4g　脂質　13.0g
中　学　年
エネルギー　649kcal　たんぱく質　31.0g　脂質　15.3g
高　学　年
エネルギー　747kcal　たんぱく質　35.7g　脂質　17.7g

９日　水曜日

（主菜）・ぶた・なす・じゃがいものトマトに
（副菜）・やさいとかにのマリネ
（汁物）・モヤシとキノコのとろみスープ
（主食）・ごはん
　　・ジョア（プレーン）

マリネ

豚・茄子・じゃがいものトマト煮
・豚肉　・野菜ブイヨン
・食塩　・にんにく
・料理酒　・大豆油
・でん粉　・なたね油
・玉ねぎ　・胡椒
・じゃがいも　・砂糖
・なす　・トマトケチャップ
・植物油脂　・赤ワイン
・セロリ　・トマトピューレ
・しょうが　・ウスターソース
・オリーブ油

野菜とカニのマリネ
・ブロッコリー　・大豆油
・人参　・なたね油
・キャベツ　・ポッカレモン
・ずわいがに　・胡椒
・砂糖
・食塩
・コーン
・米酢

モヤシとキノコのとろみスープ
・エリンギ　・鶏がらスープ
・しめじ　・えのき
・椎茸　・もやし
・ベーコン　・でん粉
・醤油　・みりん
・食塩　・ふかひれ
・ﾁｷﾝｴｷｽ　・大豆油
・鶏肉　・ごま油
・筍　・たん白加水分解物
・にんにく　・清酒
・しょうが　・ポークエキス
・ゼラチン　・加工でん粉
・香辛料　・アミノ酸等

ジョア（プレーン）
・脱脂粉乳
・砂糖
・クリーム
・乳酸Ca
・ビタミンD

主菜：小麦、大豆、牛、豚、鶏、ｾﾞﾗﾁﾝ
副菜：かに、大豆
汁：小麦、大豆、豚、鶏、ごま、ｾﾞﾗﾁﾝ
ｼﾞｮｱ：乳

低　学　年
エネルギー　576kcal　たんぱく質　18.9g　脂質　16.4g
中　学　年
エネルギー　678kcal　たんぱく質　22.3g　脂質　19.3g
高　学　年
エネルギー　780kcal　たんぱく質　25.6g　脂質　22.2g

１０日　木曜日

（主菜・主食）・ぎゅうどん
　　（むぎごはん）
（副菜）・しろいオサツスティック
（汁物）・ぐだくさんのいなかみそしる
　　・ぎゅうにゅう

牛丼
・麦ご飯　・砂糖
・みりん
・牛肉　・醤油
・グリーンピース　・でん粉
・食塩　・だし昆布
・玉ねぎ　・だしかつお
・白葱　・料理油
・和風だし

白いおさつスティック
・さつまいも
・砂糖
・水あめ
・エリスリトール
・でん粉
・大豆油
・乳化剤

具沢山の田舎味噌汁
・白菜　・田舎味噌
・ごぼう　・味噌
・人参　・エリンギ
・厚揚げ　・椎茸
・こんにゃく
・しめじ
・だし昆布
・だしかつお
・いりこだし

主菜：小麦、大豆、牛
副菜：大豆
汁：大豆

低　学　年
エネルギー　576kcal　たんぱく質　18.9g　脂質　16.4g
中　学　年
エネルギー　678kcal　たんぱく質　22.3g　脂質　19.3g
高　学　年
エネルギー　780kcal　たんぱく質　25.6g　脂質　22.2g

１１日　金曜日

（主菜）・ぶたにくのやきうどん
（副菜）・いわしとさといものうめに
（汁物）・ワカメとしいたけのスープ
（主食）・いなりずし
　　・りんご
　　・ぎゅうにゅう

豚肉の焼きうどん
・うどん　・しいたけエキス
・キャベツ　・なたね油
・玉ねぎ　・大豆油
・人参　・アミノ酸等
・醤油　・料理酒
・豚肉　・パプリカ赤・黄
・砂糖　・ピーマン
・液糖　・和風だし
・発酵調味料　・かつおぶし
・食塩　・さばエキス
・ウスターソース

いわしと里芋の梅煮
・いわし　・こんぶだし
・水あめ　・梅干
・でん粉　・里芋
・かつおぶし
・砂糖
・醤油
・梅酢
・発酵調味料

ワカメと椎茸のスープ
・ワカメ
・乾燥椎茸
・人参
・グリーンピース
・醤油
・食塩
・みりん
・野菜ブイヨン
・鶏がらスープ

いなり寿司
・すし飯　・醤油
・油揚げ　・醸造酢
・砂糖　・食塩
・果糖ぶどう糖液糖　・でん粉
・水あめ
・ごま

主菜：小麦、大豆、さば、豚、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝ
副菜：小麦、大豆
汁：小麦、大豆、鶏、ゼラチン
寿司：小麦、大豆、ごま

低　学　年
エネルギー　696kcal　たんぱく質　23.3g　脂質　19.6g
中　学　年
エネルギー　774kcal　たんぱく質　25.9g　脂質　21.8g
高　学　年
エネルギー　852kcal　たんぱく質　28.5g　脂質　23.9g

14日　月曜日

（主菜・主食）・はちまんこんにゃくいりカレー
（むぎごはん）
（副菜）・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとハムのフレンチサラダ
（副菜）・ゼリーいりフルーツポンチ
・ぎゅうにゅう

八幡商業

八幡商業入りカレー
・麦ご飯
・肉団子
（鶏肉、玉ねぎ、パン粉、豚肉、）
（大豆たんぱく、豚脂、食物繊維、）
（食塩、しょうが、香辛料、砂糖、）
（にんにく、パン酵母）
・八幡こんにゃく　・トマトピューレ
・玉ねぎ　・ウスターソース
・人参　・トマトケチャップ
・じゃがいも　・鶏がらスープ
・にんにく　・オリーブ油
・醤油　・カレーフレーク
・セロリ　・グリーンピース
・大豆油　・カレー粉
・しょうが　・ガラムマサラ
・はちみつ

ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとハムのﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ
・ブロッコリー　・ポッカレモン
・カリフラワー　・砂糖
・キャベツ　・食塩
・ロースハム　・胡椒
・コーン　・マスタード
・大豆油　・はちみつ
・なたね油　・オリーブ油

ゼリー入りフルーツポンチ
・黄桃　・砂糖
・洋ナシ　・ぶどう糖
・パイナップル　・クエン酸
・ぶどう　・サイダー
・チェリー　・ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ
・みかんゼリー
（みかん果汁、液糖、果糖、）
（砂糖、グラニュー糖、増粘多糖類、）
（酸味料、香料、鉄分）

主菜：小麦、大豆、牛、豚、鶏
副菜：大豆、豚
ﾌﾙｰﾂ：もも、オレンジ

低学年　エネルギー 590kcal　たんぱく質 25.0g　脂質 27.0g
中学年　エネルギー 694kcal　たんぱく質 29.4g　脂質 31.7g
高学年　エネルギー 798kcal　たんぱく質 33.9g　脂質 36.5g

15日　火曜日

（主菜）・さんまのかばやき
（副菜）・てづくりどうふ　かぼちゃとりそぼろあん
（汁物）・だいこん・にんじん・おあげのあかだし
（主食）・コーンとえだまめのしおごはん
・みかんゼリー
・ぎゅうにゅう

冬至献立

秋刀魚の蒲焼
・さんま　・みりん
・でん粉　・醤油
・食塩　・オリーブ油
・蓮根　・料理酒
・小麦粉　・砂糖

手作り豆腐　かぼちゃ鶏そぼろあん
・豆乳　・醤油
・にがり　・でん粉
・鶏肉　・食塩
・だし昆布　・かぼちゃ
・だしかつお　（なんきん）
・しょうが
・みりん

大根・人参・お揚げの赤だし
・大根　・玉ねぎ
・人参　・味噌
・油揚げ　・八丁味噌
・だし昆布
・だしかつお
・いりこだし

コーンと枝豆の塩ご飯
・塩ご飯
・コーン
・枝豆

みかんゼリー
・みかん　・増粘多糖類
・みかん果汁　・酸味料
・水あめ　・香料
・シラップ
・ぶどう糖
・砂糖
・果糖

汁：大豆　ご飯：大豆
ｾﾞﾘｰ：オレンジ

低学年　エネルギー 669kcal　たんぱく質 17.2g　脂質 16.6g
中学年　エネルギー 787kcal　たんぱく質 20.3g　脂質 19.5g
高学年　エネルギー 905kcal　たんぱく質 23.3g　脂質 22.5g

16日　水曜日

（主菜）・とりにくのバジルソースやき
（副菜）・れんこんとごぼうのきんぴら
（汁物）・はくさいとあつあげのいなかみそしる
（主食）・むぎごはん
・ジョア（ストロベリー）

鶏肉のバジルソース焼き
・鶏肉　・バジル
・食塩　・じゃがいも
・料理酒　・人参
・オリーブ油　・にんにく
・胡椒　・なたね油
・精製油脂

蓮根とごぼうの金平
・ごぼう　・かつおだし
・人参　・さばだし
・醤油　・しいたけだし
・砂糖　・こんぶだし
・植物油脂　・醸造酢
・発酵調味料　・唐辛子
・ごま油　・いりごま
・食塩　・蓮根
・液糖　・もやし
・みりん

白菜と厚揚げの田舎味噌汁
・厚揚げ　・だしかつお
・白菜　・いりこだし
・玉ねぎ　・田舎味噌
・だし昆布　・味噌

ジョア（ストロベリー）
・いちご果汁　・香料
・脱脂粉乳　・野菜色素
・砂糖　・ビタミンD
・乳酸Ca
・ペクチン

主菜：鶏
副菜：小麦、大豆、ごま、さば
汁：大豆
ｼﾞｮｱ：乳

低学年　エネルギー 522kcal　たんぱく質 19.2g　脂質 10.9g
中学年　エネルギー 614kcal　たんぱく質 22.6g　脂質 12.8g
高学年　エネルギー 707kcal　たんぱく質 25.9g　脂質 14.7g

17日　木曜日

（主菜・主食）・てまきずし
（すしめし）
（副菜）・あなごとやさいのとさずあえ
（汁物）・ぐだくさんのいなかみそしる
・ぎゅうにゅう

手巻き寿司
・寿司飯
・焼き海苔
・納豆
・ツナフレーク　・ミニウインナー
・コーン　・食塩
・醤油　・砂糖
・枝豆　・米酢
・人参
・ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ

穴子と野菜の土佐酢和え
・あなご　・いりごま
・砂糖　・かつおぶし
・コーンスターチ　・玉ねぎ
・発酵調味料　・人参
・食塩　・きゅうり
・ベニコウジ色素　・米酢
・クチナシ色素　・醤油
・カラメル色素
・アミノ酸

具沢山の田舎味噌汁
・豆腐　・いりこだし
・大根　・田舎味噌
・白葱　・味噌
・葉大根
・だし昆布
・だしかつお

主菜：小麦、大豆、豚、鶏、ｾﾞﾗﾁﾝ
副菜：小麦、大豆、ごま
汁：大豆

低学年　エネルギー 571kcal　たんぱく質 23.0g　脂質 18.5g
中学年　エネルギー 672kcal　たんぱく質 27.0g　脂質 21.8g
高学年　エネルギー 773kcal　たんぱく質 31.1g　脂質 25.1g

18日　金曜日

（主菜）・ビーフシチュー
（副菜）・ささみとコーン・キャベツのサラダ
（主食）・ミルクコッペパン
・なめらかプリン
・ぎゅうにゅう

クリスマス献立

ビーフシチュー
・牛肉　・野菜ブイヨン
・食塩　・赤ワイン
・香辛料　・フォンドヴォー
・玉ねぎ　・大豆油
・人参　・ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ
・じゃがいも　・ｳｽﾀｰｿｰｽ
・エリンギ　・トマトケチャップ
・しめじ　・トマトピューレ
・椎茸　・チキンブイヨン
・グリーンピース　・砂糖
・でん粉　・醤油

ささみとコーン・キャベツのサラダ
・キャベツ　・砂糖
・さやいんげん　・コーン
・人参　・オリーブ油
・鶏肉　・ポッカレモン
・白葱　・胡椒
・食塩　・はちみつ
・しょうが
・味の素
・重曹

ミルクコッペパン
・小麦粉
・イースト
・砂糖
・食塩
・ショートニング
・加糖練乳
・脱脂粉乳
・イーストフード

なめらかプリン
・加工油脂
・水あめ
・粉あめ
・グラニュー糖
・ぶどう糖
・砂糖
・でん粉
・カラメルソース
・酵母エキス
・増粘多糖類

主菜：小麦、大豆、牛、豚、鶏、ｾﾞﾗﾁﾝ
副菜：鶏
ﾊﾟﾝ：乳、小麦
ﾌﾟﾘﾝ：大豆

低学年　エネルギー 638kcal　たんぱく質 20.0g　脂質 24.5g
中学年　エネルギー 751kcal　たんぱく質 23.5g　脂質 28.8g
高学年　エネルギー 863kcal　たんぱく質 27.1g　脂質 33.1g

低学年 平均値／月	中学年 平均値／月	高学年 平均値／月
エネルギー 597kcal　たんぱく質 22.3g　脂質 18.4g	エネルギー 703kcal　たんぱく質 26.3g　脂質 21.7g	エネルギー 808kcal　たんぱく質 30.2g　脂質 24.9g

献立のポイント

9日より 「マリネ」・・・フランス語（ご）の「マリナード」のことで、酢（す）・ワイン・塩水（しおみず）・油（あぶら）・香辛料（こうしんりょう）などをつかいます。
料理そのもののことも漬ける調味液のことも「マリナード」といいます。
イタリアやスペインにもおなじような調理（ちょうり）方法（ほうほう）の料理（りょうり）があります。日本では、南蛮漬け（なんばんづけ）ともいいます。

14日より 「八幡（はちまん）こんにゃく」・・・滋賀県（しがけん）の近江（おうみ）八幡（はちまん）のこんにゃくは、鉄分（てつぶん）をつかって赤色（あかいろ）につくられます。
ゆらいは、織田信長（おだのぶなが）がつくらせたとも、信長の羽織（はおり）の色にあやかってとも言われています。

15日より 「冬至（とうじ）」・・・ことしは12月22日が、日（ひ）の出（で）から日没（にちぼつ）までが一番みじかいです。
「ん」のつくものを7つ食（た）べると健康（けんこう）でいられるともいわれ、給食（きゅうしょく）にも7つはいっているので、さがしてみてください。

18日より 「クリスマス」・・・副菜（ふくさい）に星型（ほしがた）の人参がはいります。
なめらかプリンは、みんなでたのしくたべてくださいね。

12月の目標

☆きれいに手（て）を洗（あら）おう

・ただしい手洗（てあらい）のしかたを知（し）ろう
・ノロウイルスについて知ろう

☆寒（さむ）さに負（ま）けない食事（しょくじ）をしよう

・風邪（かぜ）の予防（よぼう）をしよう
・からだの調子（ちょうし）をととのえる
栄養素（えいようそ）をとろう

※原材料は、天候不順、感染症、家畜病等の調達事情により、変更する可能性がございます。
※コンタミネーションとは、原材料には使用していないけれど、別製品の製造工程で同じラインを使う食材のことを言います。
※料理ごとのアレルゲン表示をしていますが、同じ調理室内で作っております。また、調理器具は洗った上で使い回しています。
※給食のご飯は、国産のお米を使用しています。現在は主に滋賀県、福井県、石川県、富山県産です。
※汁物には和風だし（ﾉﾝｱﾚﾙｹﾞﾝ）を使用することもあります。