

日付	献立表	食品名	加工品 の配合表
2月17日（木）	かぶのチャウダー	＊ポタージュの素	小麦粉 乳製品 （脱脂粉乳、チーズ、全粉乳、タンパク質濃縮、ホエイパウダー） デキストリン 食用加工油脂 乳糖 食塩 砂糖 野菜エキス （玉ねぎ・にんじん） ポークエキスパウダー チキンエキス たん白加水分解物 魚介エキスパウダー 酵母エキスパウダー ミルポワパウダー 乳等を主要原料とする食品 香辛料 ＊着色料（ベーターカロテン）
3月9日（水）	クリームシチュー		
3月22日（火）	コーンスープ		
2月4日（金）	タコライス	ホールトマト	トマト
2月8日（火）	豆まめスープ		
2月24日（木）	ミネストローネ		
3月1日（火）	イタリアンスープ		
3月15日（火）	ミートスパゲッティ		

2月22日（火）	和風スパゲティー	スパゲティー	小麦のみ
3月15日（火）	ミートスパゲティー		
2月15日（火）	イチゴジャム	イチゴジャム	イチゴ リンゴ 砂糖 水あめ ゲル化剤（ペクチン） クエン酸 香料
2月4日（金）	タコライス	サラダチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤（リン酸Na） 水
3月10日（木）	豆のチーズがらめ		
3月7日（月）	小魚ミックス	小魚ミックス	アーモンド カタクチイワシ 砂糖 デンプン ゴマ 食塩 水

＊ここに載せていない給食の日は

食材に添加物のない日です。