詳細献立材料表	牛乳　ご飯　鶏のピリ辛焼き ひじきしょうゆフレンチ　豆腐のすまし汁　中のみチーズ
5月2日（火）	
使用食品名	**加工食品配合**
[牛乳]	
牛乳	
[ご飯（七分つき）]	
水稲穀粒(七分つき米)	
[鶏肉のぴり辛焼き]	
鶏のぴり辛焼き	鶏肉、おろしりんご、しょうゆ、砂糖、酒、ごま油、豆板醤、おろししょうが、おろしにんにく アレルゲン：鶏肉、りんご、大豆、小麦
[ひじきしょうゆフレンチ]	
ひじき	
しょうゆ	
ほうれんそう	
もやし	
にんじん	
ロースハムＢＰ	豚ロース肉、食塩、還元水あめ、砂糖、リン酸塩（Ｎａ）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（カラギナン）、発色剤（亜硝酸Ｎａ）、香辛料抽出物、水
しょうゆ	
米ぬか油	
白こしょう	
[豆腐のすまし汁]	
カットわかめ	
にんじん	
ねぎ	
木綿豆腐	
えのきたけ	
しょうゆ	
だしパック	いわし煮干し、かつおぶし、酵母エキス
酒	
食塩	
[中学校のみチーズ]	
角チーズ15g	