調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量(g)	中学生1人分使用量(g)	特定原材料(表示義務7品目) 小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目) あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
1月11日(木)																															
大根の中華炒め(三色サラダから変更)																															
	だいこん	25	30																												
	きゅうり	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	中華だしの素	0.3	0.36																												
	ごま油	0.5	0.6																											○	
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	いりごま	0.5	0.6																											○	
1月12日(金)の五目きんぴらは変更ありません																															
1月15日(月)																															
青菜ともやしのおかか炒め(青菜のおひたしから変更)																															
	チンゲンサイ	20	24																												
	もやし	30	36																												
	にんじん	5	6																												
	かつおぶし	0.6	0.72																												
	しょうゆ	2.5	3	○																○											
1月16日(火)																															
ブロッコリーとツナの炒め物(ツナサラダから変更)																															
	ブロッコリー	35	42																												
	ツナ油漬	12	14.4																												
	にんじん	7	8.4																												
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	おろしにんにく	0.5	0.6																												