

平成 30年度 11月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

日 曜日	主食・副食	そば	えび	カニ	ミル	生卵	ツナピ ッ	備考
1 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 秋のみかく蒸し たくあん みそ汁							
2 金	さんまめし(さくらごはん) さんまめし(さんまの生姜煮) ぎゅうにゅう 野菜の磯あえ いものこ汁		※	※				のりはえび・カニ・魚介類が混ざる漁法で採取しています。
5 月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 野菜しんじょう カリコリ漬け すいとん汁							
6 火	ごてんばコシヒカリごはん ごてんばこめこハヤシ きのこのソテー かんきつゼリー おちゃ							
8 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 秋のみかく蒸し たくあん みそ汁							
9 金	黒糖いりロールパン ぎゅうにゅう ハワイのきのこソース コーンとマカロニのサラダ カレーポトフ風							
12 月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう とり肉のわさびソース おひたし 豚汁							
13 火	うどん きのこつけ汁 ぎゅうにゅう ちくわの竜田揚げ ピリカラ炒め こめこのムース	△						
14 水	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 静岡おでん 肉みそ キャベツとコーンのあえもの							
15 木	ごてんばコシヒカリごはん みずかけなぶりかけ ぎゅうにゅう 県内産厚焼き玉子 三色サラダ さつまいものみそ汁		※	※				ちりめんじゃこはえび・カニの生息する海域で捕獲しています。

平成 30年度 11月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

日 曜日	主食・副食	そば	えび	カニ	ミル	生卵	ツナピ ツッ	備考
16 金	メロンパン ぎゅうにゅう 肉団子と野菜のトマト煮 大豆コロッケ 大根サラダ							
19 月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう ガパオライスの具 春巻き ねぎ塩春雨スープ							
20 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう ヤンニョムチキン チャプチェ トックク							
21 水	角食パン ぎゅうにゅう ブラウンシチュー 焼きウィンナー フルーツミックス							
22 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう さばの塩焼き 野菜の炊き合わせ すまし汁 人形焼き							
26 月	麦ごはん ポークカレー ぎゅうにゅう 海藻サラダ 福神漬け							
27 火	中華めん サンマーめんスープ ぎゅうにゅう しらすシューマイ 中華炒め みかんゼリー	△						
28 水	お茶入り食パン ぎゅうにゅう チーズオムレツ フレンチサラダ さつまいもポタージュ							
29 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう すき焼風煮 もやしの胡麻酢あえ 野沢菜漬け							

※麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですばを使用した製品を製造しています。そばが混入する可能性もあるので、重度のそばアレルギーの方は避けてください。

※パンや麺類はたまごが原材料には入りませんが、製造工場ではたまごを使用した製品を製造しています。

※その他アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場ですばアレルギー物質を含む製品を製造している場合があります。

※だし汁はさば節やかつお節などからとっています。

※魚介エキスが調味料や加工食品に含まれているものもあります。

※備考欄については、全てのアレルギー物質が記載されているわけではありません。

※原材料に含まれているものはお知らせしていますが、その他にアレルギー物質を含む食品を調理場で取り扱うこともあります。

不明な点は 高根学校給食センターまで
お問い合わせください。よろしくお願ひします。
TEL:0550-82-6182