

平成30年度 2月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



※○印または由来する食品を記載しています。調味料欄、備考欄、注意事項も併せてご確認ください。

日曜日	こんだて	卵	乳乳製品	小麦	そば	落花生ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉牛肉	えびかに	いかたこ	魚	貝類	米	野菜	やまいもさといも	果物	調味料類	備考
							大豆大豆製品	豆乳												
1 金	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	いわし入り照り焼きハンバーグ			ハンバーグ				ハンバーグ	ごま				ハンバーグ(いわし、たら、かつおだし)						しょうゆ	いわしとたらのはすり身が練りこまれたハンバーグの上に、照り焼きダレをかけます。
	五目煮豆							大豆		鶏肉									しょうゆ 大豆油 だし汁	
	旬のみそ汁							豆腐											だし汁 みそ	
4 月	うどん			○	▲															▲めん工場では、「そば」も製造しています。
	うどんつゆ							油揚げ		鶏肉									しょうゆ 大豆油 だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	海鮮かき揚げ			○				○				▲沖あみ(えび・かに)	いか						大豆油	▲沖あみは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。
	こんぶの炒め煮							さつまあげ					さつまあげ(すけとうだら、えそ)						大豆油 しょうゆ	
いよかんゼリー																	いよかん			
5 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	ツナ入り厚焼き玉子	○		○				○					まぐろ、かつおだし						大豆油 だし汁	ツナが入った厚焼き玉子です。
	肉じゃが							さつまあげ					さつまあげ(すけとうだら、えそ)						大豆油 だし汁 しょうゆ みそ だし汁	
	なめこのみそ汁							豆腐 油揚げ												
6 水	黒糖入り角型食パン ぎゅうにゅう		○ ○	○				○												
	いかのハーブ焼き											いか								いかを、オリーブオイル、塩、こしょう、パジルに漬けて焼きます。
	パンネのポロネーゼ		チーズ	マカロニ														トマト	ケチャップ ウスターソース コンソメ	
	ココロ野菜スープ																		大豆油 大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
7 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	鶏肉とカシューナッツの炒め物			小麦粉 オイスターソース		カシューナッツ	オイスターソース			鶏肉				オイスターソース(かきエキス)					大豆油 中華スープ しょうゆ	鶏肉とカシューナッツを揚げ、野菜と調味料で炒めます。
	わかめスープ							豆腐 ねぎ油					なると(すけとうだら、いとよだい)					もやし	チンタン 中華スープ しょうゆ	
	野沢菜炒め			野沢菜漬			野沢菜漬		ごま油 ごま				野沢菜漬(かつおエキス)							
12 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	つくね									鶏肉			かつお節							キャベツと鶏肉が入ったつくねです。
	切干大根の炒め煮							さつまあげ 油揚げ				▲こんぶ(えび・かに)		さつまあげ(すけとうだら、えそ)					大豆油 しょうゆ だし汁	▲こんぶは、えび・かにが生息する水域で採取しています。
	みそけんちん汁							豆腐	ごま油										だし汁 みそ	
13 水	角型食パン メイプルジャム ぎゅうにゅう		○ ○	○				○												
	鮭のマヨコーン焼き	マヨネーズ	チーズ 牛乳					マヨネーズ					さけ					マヨネーズ(りんご)	白ワイン	野菜を牛乳、チーズ、マヨネーズで味付け、さけの上のせて焼きます。
	キャベツとマカロニのソテー			マカロニ															コンソメ しょうゆ	
じゃがいものスープ									鶏肉									大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ 白ワイン		

日曜日	こんだて	卵	乳乳製品	小麦	そば	落花生ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉牛肉	えびかに	いかたこ	魚	貝類	米	野菜	やまいもさといも	果物	調味料類	備考	
							大豆大豆製品	豆乳													
14 木	わかめごはん														○					▲わかめは、えび・かにの生息域で採取しています。	
	ぎゅうにゅう		○																		
	カレーから揚げ			小麦粉						鶏肉										大豆油 しょうゆ	カレー風味のから揚げです。
	スイートポテトサラダ	ショルダーベーコン	ショルダーベーコン 生クリーム					ショルダーベーコン マヨネーズ										マヨネーズ(りんご)			さつまいもを使ったポテトサラダです。 ※たまご不使用のマヨネーズを使います。 ヨーグルトが入ったみそ汁です。
	びっくり豚汁風みそ汁		ヨーグルト																	大豆油 だし汁 みそ	
15 金	ココア入りロールパン		○	○		ココア	○														ココアと砂糖が練りこまれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																		
	トマトオムレツ	○		○			○			鶏肉			かつおだし								オムレツの中に、トマトや玉ねぎが入っています。
	ミックスベジタブル		バター				枝豆													しょうゆ 大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	
	冬野菜のシチュー		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳							鶏肉							ほうれんそう				
18 月	中華めん			○	▲																▲めん工場では、「そば」も製造しています。
	サンマーメンスープ			オイスターソース			オイスターソース		ごま油				なると(すけとうだら、いとよりだい)	オイスターソース(かきエキス)				もやし			ブイヨン 中華スープ しょうゆ
	ぎゅうにゅう		○																		
	肉まん			○			○		ごま												中華スープ しょうゆ
	野菜の中華炒め							ごま油													
19 火	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	鮭メンチ	○		○			○						さけ							大豆油 大豆油 みそ しょうゆ	鶏肉と野菜を、みそ、しょうゆ、豆板醤で炒めます。
	けいちゃん									鶏肉											
	かきたま汁	鶏卵					豆腐						かまぼこ(すけとうだら、えそ、ぐち、ちりめん)							しょうゆ だし汁	
	りんごゼリー																	りんご			
20 水	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	シュウマイ			○																	
	もやしのしょうが炒め	ショルダーベーコン	ショルダーベーコン				ショルダーベーコン		ごま油												しょうゆ 中華スープ
	マーボー豆腐			麻婆豆腐の素			豆腐 ねぎ油 麻婆豆腐の素			麻婆豆腐の素(鶏肉)				麻婆豆腐の素(ほたてエキス)							大豆油 みそ 中華スープ
21 木	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	魚の大きめあんかけ(魚フライ)												すけとうだら めんつゆ(煮干しいわし、さば節、かつお節、むろ節、かつおエキス)							大豆油	
	魚の大きめあんかけ(野菜あんかけ)			めんつゆ			めんつゆ														大豆油 しょうゆ
	水掛菜漬け							ごま油 ごま													水掛菜漬けを、ごま油とごまで炒めます。
	豆腐とわかめのみそ汁						油揚げ 豆腐														だし汁 みそ
22 金	マーガリン入りロールパン		○ マーガリン	○			○														マーガリンと砂糖が練りこまれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																		
	ミートボールのケチャップあえ			ミートボール			ミートボール			ミートボール(鶏肉)			ミートボール(魚介エキス)								ケチャップ 中濃ソース
	こぶきいも																				
	ポパイスープ																				大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ
	りんご																	りんご			

日曜日	こんだて	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	米	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳													
25	麦ごはん														○				大豆油 コンソメ 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ		
	チキンカレー		脱脂粉乳					チャツネ		鶏肉								りんご チャツネ(りんご、レモン、レーズン)			
	ぎゅうにゅう キャベツとツナのソテー ヨーグルト		○										まぐろ							しょうゆ	
26	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○						
	ちくわの磯辺揚げ	鶏卵		小麦粉									ちくわ(すけとうだら、いとよりだい、きんときだい、えそ、わらすか、さんま)							大豆油	
	ひじきの炒め煮							油揚げ	ごま油											だし汁 しょうゆ みそ キムチの素 だし汁	
	ピリ辛みそ汁							豆腐 キムチの素			キムチの素(えび)		キムチの素(煮干し調味液)			もやし キムチの素(トマト)	さといも	キムチの素(りんご)		キムチの素が入ったみそ汁です。	
27	角型食パン ぎゅうにゅう		○	○				○													
	コロッケ		○	○				○												大豆油	じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、とうもろこし、いんげんが入った野菜コロッケです。
	チリコンカン							大豆												大豆油 赤ワイン スープストック ブイヨン ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース	
	白菜のスープ												鶏肉							大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
28	赤飯 / ごま塩 ぎゅうにゅう		○						ごま						○						1食用のごま塩がつけます。
	みそカツ			とんかつ				とんかつ												大豆油 みそ しょうゆ	とんかつにみそダレをかけます。
	きんぴらごぼう								ごま油											しょうゆ だし汁	祝なると、富士山なるとの2種類のなるとを使用します。
	お祝いすまし汁							豆腐					なると(すけとうだら、いとよりだい)								
	お祝いデザート	○	○	○				○										もも レモン いちご		黄桃果肉入りヨーグルトクリームと、黄桃&いちごソースが入ったクレープです。	

【アレルギー献立表についての注意事項】 必ずお読みください。

魚：魚全般について表示します。

貝類：ほたて、あさり、かき、しじみなどの二枚貝について表示します。

野菜：なす、れんこん、トマト、もやし、きゅうり、ほうれんそうについて表示します。

果物：果物全般について表示します。

[米]は、原材料で使用している場合のみ記載しています。調味料やエキス等の場合は記載していません。

よく使用する調味料類については、下記の表の原材料を使用しています。これらの食品については、各項目への○印の表示はしていません。使用の際は、調味料類欄に記入してありますのでご確認ください。

だし汁	さば節、かつお節、いわし節、むろ節、まぐろ	スープストック	大豆、トマト、鶏肉	クッキングトマトソース	小麦、乳、大豆、トマト	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ハヤシフレーク	小麦、大豆、トマト	ブイヨン	鶏肉
だしの素	小麦、かつお	コンソメ	トマト、魚醤パウダー、鶏肉	中濃ソース	トマト、りんご	ハイグレードカレールウ	小麦、乳、大豆、ココナッツミルクパウダー、トマト	しょうゆ	小麦、大豆	チンタン	鶏肉
パイタン	大豆、鶏肉	ケチャップ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ソース	りんご、トマト	ベシャメルソース	乳、大豆、小麦ほたてエキス	みそ	大豆	とりがらスープ	鶏肉
中華スープ	大豆、ごま、トマト魚醤パウダー、鶏肉	トマトピューレ	トマト	ウスターソース	トマト、りんご	エブリカレールウ	小麦、大豆	大豆油	大豆		

- ・いくらは、学校給食では基本的に使用しませんので、チェックの項目に入っていません。もし使用する場合は備考欄に記載します。
- ・給食センターでは、油は大豆油を使用しています。
- ・揚げ油は、使用後はろ過し、足りない分は次回継ぎ足して使用しています。汚れ具合を見て廃油にしています。次の揚げ物も、同じ油を使用しますので、重度のアレルギーの方は、前回の揚げ物の内容にご注意ください。
- ・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。麺類は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。
- ・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。詳しくはお問い合わせください。
- ・給食センターでは、現在、除去食等の提供はしていません。すべての食材を同じ調理場内で取り扱っていますので、重度のアレルギーの方はご注意ください。
- ・アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場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。献立表には特に記載していませんので、重度のアレルギーの方は、お問い合わせください。
- ・この献立表は、コンタミ(※)については特に表示していません。

※コンタミ：コンタミネーションの略で、原材料には使用していないが、食物アレルギーとなる食材が、意図せず、ごく微量に混入してしまうこと。

★ 詳しくは南学校給食センター（0550-78-6689）までお問い合わせください。

