

# 平成30年度 3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	りんごチップロールパン		○	○			○											りんご		パンにりんごチップが練りこまれています。
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃオムレツ	○		○			○			鶏肉			かつおだし汁					りんご		かぼちゃ、鶏肉が入ったオムレツです。
	ミックスベジタブル						枝豆												しょうゆ	
	ポトフ									鶏肉									大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
金	いちごのムース						○	○										いちご		
4	中華めん			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。
	塩ラーメンスープ	うずら卵		塩ラーメン スープ			ねぎ油 塩ラーメンス ープ			塩ラーメン スープ(鶏 肉)			なると(すけそうだ ら、いとよりだい) 塩ラーメンスープ(煮 干しエキス)						大豆油 とりがらスープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	パオズ			○			○		ごま				カツオ粉	ホタテ粉						
	ちやしにら炒め								ごま ごま油							もやし			しょうゆ	
月	麦ごはん													○						
5	ポークカレー		脱脂粉乳															りんご チャツネ(りんご、 レモン、レーズン)	大豆油 コンソメ 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリイカレーウ ハイグレードカレーウ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	きのこのソテー	ショルダール・コン	ショルダール・コン バター				ショルダール・コン									ほうれんそう			しょうゆ	
	ぶどうゼリー																	ぶどう		
	火	角型食パン		○	○			○		ごま										
6	黒豆きなこクリーム		○				○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	わかさぎのフリッター			○			○						▲オキアミ、 アオサ(えび・かに)						大豆油	▲沖あみとアオサは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。
	ツナスパゲティ				スパゲティ														白ワイン コンソメ しょうゆ	
	水	ミネストローネ	ショルダール・コン	ショルダール・コン			ショルダール・コン				鶏肉							トマト	大豆油 トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
7	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	さけの塩焼き																			
	つきこんにゃくの炒め煮								ごま ごま油										大豆油 しょうゆ	
	木	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)			キムチの素(ト マト)	さといも	キムチの素(りん ご)	だし汁 みそ キムチの素



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	やまいち さといも	果物	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳													
18 月	うどん			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。	
	カレーうどんのつゆ			南蛮カレールウ				油揚げ		鶏肉			なると(すけそうだら、いとよりだい)南蛮カレールウ(かつおエキス)					りんご	大豆油 だし汁 エブリカレールウ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																		
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子				炒り玉子					まぐろ 炒り玉子(かつお節 合わせだし)							しょうゆ だしの素 大豆油	
	おにまん		○	○																	
19 火	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	魚のみそマヨネーズ焼き	マヨネーズ						マヨネーズ					さわら					マヨネーズ(りんご)	白ワイン みそ	野菜をみそとマヨネーズ、白ワインで味付けし、さわらの上に乗せて焼きます。	
	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)								
豆腐汁							豆腐					かまぼこ(すけそうたら)			かまぼこ(トマト) ほうれんそう			しょうゆ だし汁			

**【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	そば節、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	パイオン	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確認ください。
- ・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おりません。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。

