

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													
9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			カレー南蛮の素			油揚げ			鶏肉			なると(すけとうだら、いとよりだい)カレー南蛮の素(かつおエキス)				りんご	大豆油 だし汁 エブリイカレーフレーク しょうゆ			
	ぎゅうにゅう		○																		
	ちくわの磯辺揚げ	鶏卵		○									ちくわ(すけとうだら、いとよりだい、きんときだい、えそ、わらずか、さんま)						大豆油	ちくわに卵、小麦粉、青のりをつけて、油で揚げます。	
	キャベツとコーンのあえもの																			大豆油 しょうゆ	サラダ油、砂糖、しょうゆであえます。
10月	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	あじのチリソースがけ			チリソース			チリソース			チリソース(鶏肉)			あじ チリソース(魚醤)	チリソース(かきエキス)		チリソース(トマト)		チリソース(りんご)	大豆油 赤ワイン	あじを油で揚げて、チリソースをかけます。	
	ひじきの炒め煮						油揚げ						ちくわ(たら、ぐち、きんときだい、いわし、魚醤)						大豆油 だし汁 しょうゆ	いわしが入ったちくわを使って作ります。	
	豆腐とわかめのみそ汁						豆腐												だし汁 みそ		
11月	黒糖入り角型食パン		○	○			○														
	ぎゅうにゅう		○																		
	オムレツ	○					○			鶏肉											卵にチキンスープを加えたオムレツです。
	なすと豆のトマト煮		粉チーズ				大豆									トマト なす			赤ワイン 大豆油 コンソメ ケチャップ		
	ウィンナーとポテトのスープ																		大豆油 白ワイン フィヨン スープストック しょうゆ		
12月	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ごてんばこめカレー														こめこカレーのルウ	こめこカレーのルウ(トマト)					ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレールウを使用します。
	キャベツのソテー																				
	かんきつゼリー																	ゼリー(はっさく、みかん、ゆず)			
	緑茶																				
13月	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	鶏肉のかりんとがらめ			○			○			鶏肉									大豆油 しょうゆ	鶏肉を油で揚げて、タレとからめます。	
	野菜のさっぱりあえ															きゅうり		レモン	しょうゆ	しょうゆ、レモン果汁であえます。	
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素				キムチの素(えびパウダー)		キムチの素(煮干し調味液)			キムチの素(トマト)		キムチの素(りんご)	大豆油 だし汁 みそ キムチの素	キムチが入ったみそ汁です。	
17月	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	えびシューマイ			○							えび		たら	ほたてエキス							
	塩だれキャベツ								ごま ごま油										しょうゆ	ごま、しょうゆ、ごま油、塩であえます。	
	麻婆豆腐			麻婆豆腐の素			豆腐 麻婆豆腐の素 ねぎ油			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		

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												
18 水	角型食パン		○	○			○													
	いちごジャム																	いちご		
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかなゲット			○			○					いか	すけとうだら						大豆油	
	ツナスパゲッティ				スパゲッティ								まぐろ						白ワイン コンソメ しょうゆ	
水	トマトとレタスのスープ														トマト			コンソメ ブイヨン しょうゆ		
19 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					1食分の合わせ酢がつきます。
	合わせ酢																			
	うなぎ入りちらし寿司の具			うなぎの かば焼き			うなぎの かば焼き						うなぎ						しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	厚焼き玉子	○		○			○						かつおだし							
木	すまし汁						豆腐					かまぼこ(すけとうだ ら、えそ、ぐち、ちり めん) あられはんぺん(さ め、すけとうだら)				あられはん ぺん(やまい も)		だし汁 しょうゆ		
20 金	マーガリン入りうすまきパン		○	○			○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	さけのレモン風味												さけ					レモン	大豆油 しょうゆ 白ワイン	さけを油で揚げて、レモン風味 のソースをかけます。
	枝豆とコーンのサラダ	ドレッシング					枝豆 ドレッシング									きゅうり		ドレッシング (レモン)		コールスロッドレッシングであ えます。
	野菜スープ																		大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
23 月	中華めん			○																▲めん工場では、[そば]も製 造しています。
	ジャージャーめんの具			テンメンジャ ン			テンメンジャン												大豆油 とりがらスープ 中華スープ みそ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	枝豆						枝豆													枝豆をゆでて、塩をふります。
	フルーツポンチ																	みかん パイン 黄桃	フルーツとサイダーをあえま す。	
8/ 27 月	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	夏野菜カレー		脱脂粉乳				チャツネ									なす トマト		チャツネ(りんご、 レモン、レーズン) りんご	大豆油 スープストック 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	海藻サラダ			ドレッシング			ドレッシング			ドレッシング (鶏肉)		ドレッシング (かつお節エキス)	ドレッシング (ほたてエキス)			きゅうり		ドレッシング(りん ご、梅、レモン)		青じそドレッシングであえま す。
	冷凍みかん																	みかん		

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												
8/28 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	豚肉と厚揚げのピリ辛炒め			キムチ				厚揚げ キムチ	キムチ				キムチ(かつお節エ キス、魚醤)			もやし		キムチ (りんご)	大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ キムチ	豚肉、厚揚げ、野菜を、みそと キムチで炒めます。
	野菜シウマイ	○		○				○					すけとうだら かつお節調味液							
8/29 水	わかめスープ	うずら卵						ねぎ油					なると(すけとうだ ら、いとよりたい)						チンタン 中華スープ しょうゆ	
	角型食パン		○	○				○												
	メイプルシヤム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃオムレツ	○		○				○		鶏肉			かつおだし					りんご		かぼちゃと鶏そぼろが入った オムレツです。
水	フレンチサラダ	ドレッシング						ドレッシング								きゅうり		ドレッシング (レモン)		フレンチドレッシングであえま す。
	チリコンカン							大豆								トマト			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	
8/30 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	さけの塩焼き												さけ							
	即席漬け			たくあん														きゅうり	たくあん(梅酢)	たくあんと一緒にあえます。
8/31 金	豚汁							油揚げ 豆腐											大豆油 だし汁 みそ	
	丸型横割りパン		○	○				○												
	ハンバーグ バーベキューソース							○		鶏肉				貝カルシウム				りんご レモン	しょうゆ 白ワイン	ハンバーグにバーベキュー ソースをかけます。
	ぎゅうにゅう		○																	
	イタリアンサラダ		ドレッシング	ドレッシング				ドレッシング		鶏肉			ドレッシング (鶏肉)			きゅうり		ドレッシング (りんご)		イタリアンドレッシングであえま す。
コーンチャウダー	牛乳 脱脂粉乳 生クリーム ポタージュエ ス コーン		ポタージュエ ス コーン						鶏肉 ポタージュエ ス コーン(鶏肉)			ポタージュエス コーン (ほたてエキス)						大豆油 スープストック 白ワイン ベシャメルソース		

【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	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	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、同じ工場ではそ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。

