

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 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	とり肉とさつまいもの揚げ煮			○						鶏肉									大豆油 しょうゆ	鶏肉とさつまいもを揚げ、野菜と一緒に煮ます。
	野菜のさっぱり和え															きゅうり		レモン	しょうゆ	しょうゆとレモン汁で和えます。
	すまし汁							豆腐					かまぼこ(すけそうたら、えそ、ぐち、ちりめん) 菊型かまぼこ(すけそうたら)						だし汁 しょうゆ	短冊かまぼこ、菊型かまぼこを使います。
19 水	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	麻婆なす								ごま油										大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ	
	揚げぎょうざ	○	○	○			○			鶏肉									大豆油	
	たまごの中華スープ	鶏卵					豆腐 ねぎ油						なると(すけそうたら、いとよりだい)				もやし		中華スープ チンタン しょうゆ	
20 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	さんまのかば焼き												さんま						大豆油 しょうゆ	さんまを揚げ、しょうゆだれにつけます。
	キャベツの昆布和え																		しょうゆ 塩昆布(しょうゆ)	塩昆布としょうゆで和えます。
	いものこ汁						豆腐												だし汁 みそ	
十五夜ゼリー																	みかん ぶどう		みかんゼリーの上にぶどう果汁を使ったモチーフがのっています。	
21 金	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		○																	
	チキンのハーブ焼き						○			鶏肉										
	枝豆とコーンのソテー							枝豆												
	ミネストローネ		バター 粉チーズ	マカロニ														トマト		トマトピューレ ブイヨン コンソメ
25 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	芋煮				白玉ふ														しょうゆ 大豆油 だしの素	白玉ふが入った芋煮です。
	チーズ入り玉子焼き	○	○	○			○						かつおだし							ゆずかつおドレッシングで和えます。
	だし			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(ほたてエキス、かつおぶしエキス)		なす きゅうり		ドレッシング(ゆず、レモン、りんご)		
ラ・フランスゼリー																	ラ・フランス			

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												
26	【小学校】メロンパン	メロンパンの生地	メロンパンの生地	メロンパンの生地			メロンパンの生地													小学校のみ、パンにメロンパンの生地をのせて焼いてあります。
	【中学校】きなこ揚げパン		○	○			○ きなこ												大豆油	中学校のみ、パンを揚げて、きなこときび砂糖をまぶします。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ペンネナポリタン			マカロニ															ケチャップ トマトピューレ ウスターソース	
	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	
水	ヨーグルト		ヨーグルト																	
27	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	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)	大豆油 コンソメ 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エプリアカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																	
	じゃこと大豆の揚げ煮						大豆				▲かたくちいわし(えび、かに)		かたくちいわし ▲かたくちいわし(魚介類)					大豆油 しょうゆ	炒ったかたくちいわしと、揚げた大豆をしょうゆだれでからめます。 ▲かたくちいわしは、えび、かに、魚介類が混ざる漁法で採取しています。	
木	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(ほたてエキス、かつお節エキス)		きゅうり		ドレッシング(りんご、レモン、梅肉)			

【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	ろし付 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	エプリアカレールウ	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、同じ工場ですべての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。

