

# 平成30年度 11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 木	ごてんばコシヒカリごはん		○												○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	そばろ入り厚焼き玉子	○		○				○		鶏肉			かつおだし							とりそばろが入った玉子焼きです。
	五目きんぴら								ごま油										だし汁 しょうゆ 大豆油 だし汁 しょうゆ	
2 金	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					アーモンド				鶏肉									大豆油 ケチャップ コチュジャン(みそ)	とり肉を唐揚げにし、ケチャップ、コチュジャン、アーモンドなどで作ったたれをからめます。
	ナムル								ごま ごま油							もやし ほうれんそう			しょうゆ	米酢、さとう、しょうゆ、ごま油、ごまで和えます。 トッククは、うるち米で作ったもち(トック)を入れた汁物です。
5 月	ごてんばコシヒカリごはん		○												○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○	○						オイスターソース(かきエキス)					大豆油	
	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 大豆油 パイタン 中華スープ しょうゆ キムチの素	
6 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ごてんばこめこハヤシ					ルウ(ココア)									ルウ(米粉)	トマト ルウ(トマト)			ケチャップ	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったハマシルウを使用します。
	緑茶																			
	きのこのソテー																			はっさく、みかん、ゆず
8 木	ごてんばコシヒカリごはん		○												○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	カミカミタコメンチ			○			○					たこ	すけそうたら						大豆油 大豆油 だし汁 しょうゆ	
	茎わかめの炒め煮																		しょうゆ だし汁	
9 金	かきたま汁	鶏卵					豆腐													
	お魚アーモンド					アーモンド							▲かたくちいわし(えび・かに)							▲かたくちいわしは、えび、かにを食べています。
	黒糖入りロールパン		○	○			○													パンに黒糖が練り込まれています。
	ぎゅうにゅう		○																	
12 月	ミートボールのあんがらめ			○			○		ごま	鶏肉			魚介エキス						しょうゆ	ミートボールに、しょうゆだれをかけます。
	パンネのきのこクリームソース																		ベシャメルソース 白ワイン	豆乳を使用したクリームソースです。
	やさいスープ									鶏肉									ブイヨン コンソメ 大豆油	
	中華めん			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。
12 月	サンマーめんスープ								ごま油										ブイヨン 中華スープ しょうゆ・大豆油	
	ぎゅうにゅう		○																	
	しらす入りシューマイ			○			○						▲しらす(えび・かに)	たら、しらす、魚介エキス	オイスターソース(かきエキス)					▲しらす原料は、えび、かに等が混獲されることがあります。
	野菜の中華炒め								ごま油										大豆油 中華スープ しょうゆ	
みかんゼリー																	みかん			

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												
13 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	黒はんぺんのお茶フライ 野沢菜炒め			○			○	野沢菜漬	ごま油 ごま				さば、いわし、たら、 魚介エキス 野沢菜漬(かつおエ キス)						大豆油	
	豚汁							豆腐									さといも		大豆油 だし汁 みそ	
14 水	ごてんばコシヒカリごはん みずかけなふりかけ							みずかけなふり かけ	ごま		▲かたくちい わし(えび、 かに)		かたくちいわし					ゆかり(梅酢)		▲かたくちいわしは、えび、か にの生息する海域で捕獲して います。 水掛菜ふりかけとちりめんじゃ こ、ゆかり、ごまで作ります。
	ぎゅうにゅう きびなごフライ		○	○			○		ごま				きびなご		○				大豆油	
	関東煮	うずら卵						がんもどき					ちくわ(すけそうた ら、いとよりだい)				さといも		大豆油 大豆油 だしの素 しょうゆ	
	ごてんばこめこのムース	○	○				○								米粉					
15 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	とり肉の唐揚げ わさびソース			小麦粉									鶏肉						大豆油 しょうゆ	とり肉をからあげにして、わさ びの茎三杯酢漬、しょうゆ等 で作ったソースをかけます。
	ひじきの炒め煮										▲ひじき(え び、かに)		いわし入りちくわ(た ら、ぐち、いわし、き んどきだい、魚醤)						大豆油 だし汁 しょうゆ	▲ひじきは、えび、かにが生息 している海域で採取されてい ます。
	豆乳団子入りすまし汁							豆乳団子	○				豆乳団子(たら、魚 介エキス)			ほうれんそう		だし汁 しょうゆ	魚と豆乳で作った団子を使 います。	
16 金	丸型横割りパン 照り焼きハンバーグ		○	○			○		ごま										しょうゆ	ハンバーグに照り焼きソース をかけます。
	ゆでキャベツ ぎゅうにゅう		○																	
	秋野菜のシチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム											鶏肉					大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	シチューに鮭を使います。
19 月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	揚げぎょうざ チャプチェ	○	○	○			○		ごま油				鶏肉						大豆油 中華スープ しょうゆ 大豆油 みそ 中華スープ	
	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)				
20 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	あじのスタミナ焼き			○			○		ごま									りんご		
	五目煮豆 じゃがいものみそ汁						大豆						鶏肉						大豆油 だし汁 しょうゆ だし汁 みそ	
								油揚げ												
21 水	角型食パン りんごジャム		○	○			○													
	ぎゅうにゅう かぼちゃオムレツ		○	○			○						鶏肉						しょうゆ	かぼちゃととりそぼろが入った オムレツです。
	枝豆とコーンのソテー		バター 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム				枝豆												プイヨン スープストック ベシャメルソース	
	さつまいものポタージュ																			
22 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○					
	とり肉と大豆のみそがらめ			小麦粉			大豆						鶏肉						大豆油 みそ しょうゆ だし汁	とり肉と大豆を揚げ、みそだれ でからめます。
	煮びたし						油揚げ													
	秋のすまし汁						豆腐												しょうゆ だし汁(魚の欄に記載)	だし汁がいつもと違い、かつお節 のだし汁です。

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 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			なると(すけそうだら、いとよりだい)						大豆油 しょうゆ 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。
	キャベツとコーンの和え物																		大豆油 しょうゆ	大豆油、さとう、しょうゆで和えます。
27 火	さくらごはん			○			○						かつおぶしエキス		○					しょうゆ味の炊き込みごはんです。
	さんまのしょうが煮			○			○						さんま							
	ぎゅうにゅう		○																	
	もやしと小松菜の炒め物								ごま油							もやし			しょうゆ だし汁 みそ	
	みそけんちん汁						豆腐		ごま油								さといも			
28 水	お茶入り角型食パン		○	○			○													パンに緑茶粉が練り込まれています。
	ぎゅうにゅう		○																	
	さつまいものコロッケ			○			○												大豆油 大豆油 しょうゆ コンソメ	
	カラフルソテー																		トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
	大麦のミネストローネ									鶏肉						トマト				
29 木	麦ごはん													○						
	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		○																	
	じゃこと大豆の揚げ煮						大豆 枝豆				▲かたくちいわし(えび、かに)		かたくちいわし						大豆油 しょうゆ	▲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。大豆と枝豆を揚げ、煮干しと一緒にたれでからめます。
	みかんのタルト	○	○	○			○								○		みかん		お米とみかんを使ったタルトです。	

【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	ベジチャメルソース	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	エブリイカレールウ	小麦、大豆	大豆油	大豆		

- ・ いくら、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、同じ工場ですべての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。

