

平成30年度 1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												
9 水	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	さわらの西京焼き												さわら							
	れんこんのきんぴら								ごま ごま油							れんこん			みそ 大豆油 しょうゆ だし汁	
	白玉雑煮									鶏肉			かまぼこ(すけそうだ ら)		白玉もち(も ち米粉)	かまぼこ(トマ ト)	さといも		大豆油 しょうゆ だし汁	雪だるまの形をしたかまぼこを 使用します。
10 木	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(韓国風唐揚げ)					アーモンド				鶏肉									大豆油 ケチャップ みそ	鶏肉を唐揚げにし、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。
	チャプチェ								ごま油							もやし		中華スープ しょうゆ チンタン 中華スープ しょうゆ		
11 金	わかめスープ	うずら卵					ねぎ油						なると(すけそうだ ら、いとよりだい)							
	ナン		○	○			○													
	キーマカレー																りんご	大豆油 エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																	
	フライドポテト																		大豆油 大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
キャベツスープ									鶏肉											
ごてんばこめこのムース	○	○				○								米粉						
15 火	中華麺			○	▲															▲めん工場では、「そば」も製 造しています。
	みそラーメンスープ												なると(すけそうだ ら、いとよりだい)			もやし		大豆油 チンタン 中華スープ みそ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○					ごま					オイスターソース(か き)					大豆油	
	チンゲンサイのソテー								ごま油										大豆油 大豆油 しょうゆ	
16 水	食パン		○	○			○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	コーヒーぎゅうにゅうのもと					コーヒー														
	ツナマヨオムレツ	○					○						まぐろ							ツナとマヨネーズが入ったオム レツです。
	きのこのソテー	ショルダ-ハ-コン	ショルダ-ハ-コ ン バター				ショルダ-ハ-コン									ほうれんそう			しょうゆ	
ポークビーンズ						大豆									トマト			大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ		
17 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグ									ハンバーグ (鶏肉)									ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	ハンバーグにケチャップソース をかけます。
	コーンとほうれん草のソテー	ショルダ-ハ-コン	ショルダ-ハ-コ ン				ショルダ-ハ-コン									ほうれんそう			大豆油 しょうゆ 大豆油 だし汁	
	豚汁						豆腐											さといも		
さつまいもと栗のタルト					くり		○							米粉						

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												
29	ごてんばコシヒカリごはん														○				大豆油 しょうゆ みそ	
	ピビンパの具(肉炒め)																		しょうゆ	米酢、砂糖、しょうゆ、ごま油、ごまで和えます。
	ピビンパの具(ナムル)								ごま油 ごま											
	ピビンパの具(錦糸玉子)	○						○												
	ぎゅうにゅう		○																	
火	ワンタンスープ			ワンタン			ワンタン												大豆油 パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
30	角型食パン		○	○			○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	チキンナゲット	○	○	○			○			鶏肉									大豆油	
	ミックスベジタブル						枝豆												しょうゆ	
	白菜のクリームシチュー				肉団子		肉団子			肉団子(鶏肉)									大豆油 ベシャメルソース コンソメ	
水	ごてんばコシヒカリごはん													○						
31	ぎゅうにゅう		○																	
	ポークカツレツ				とんかつ		とんかつ												大豆油 しょうゆ	とんかつにしょうゆだれをかけます。うすくスライスしたちくわを使用します。1月23日の静岡おでんに使用するちくわとは異なるものを使用します。
	煮びたし											ちくわ(すけそうたら、えそ、いとよりだい、きんときだい、わらすか、さんま)				ほうれんそう		しょうゆ だし汁		
	冬の食材たっぷりみそ汁						とうふ										さといも		だし汁 みそ	
木	みかんゼリー																みかん			

【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。

