

平成30年度 4月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

昨年度のアレルギーの項目で記載してあります。新規に必要な食材がありましたらお知らせください。

調味料欄に記載する調味料の配合が変更になったものがあります。最後にある調味料表を必ずご確認ください。

※○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	乳乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	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											
10 火	麦ごはん													○					
	チキンカレー		脱脂粉乳					チャツネ									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		○																
	カリカリ大豆							大豆 枝豆										大豆油	大豆と枝豆を揚げ、塩で味付け します。
	フルーツのヨーグルトあえ			ヨーグルト														みかん、黄桃、パ イン	フルーツとヨーグルトを和えま す。
11 水	黒糖入り角型食パン		○	○				○											パン生地に黒糖が練り込まれて います。
	ぎゅうにゅう		○																
	ハンバーグバーベキューソース							ハンバーグ					ハンバーグ(貝 Ca)				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。
	コールスローサラダ							ドレッシング							きゅうり とうもろこし		ドレッシング(レモ ン)	コールスロードレッシングで和え ます。	
	ポテトのスープ																	大豆油 スープストック しょうゆ	
12 木	ごてんばコシヒカリごはん													○					
	三色そばろ		炒り玉子	炒り玉子				炒り玉子				炒り玉子(かつ お節)							大豆油 しょうゆ
	ぎゅうにゅう		○																
	ツナコロック			○				○				まぐろ							大豆油
	大根のみそ汁							豆腐											みそ だし汁
13 金	背割りロールパン		○	○				○											
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きソーセージ																		ケチャップ 中濃ソース
	ジャーマンポテト																		大豆油
	キャベツのスープ														とうもろこし			大豆油 白ワイン コンソメ しょうゆ	焼きソーセージにケチャップソー スをかけます。
16 月	中華めん			○	▲														▲めん工場では、[そば]も製造し ています。
	しょうゆラーメンスープ							ねぎ油											大豆油 中華スープ しょうゆ 焼き豚(しょうゆ)
	ぎゅうにゅう		○																
	春巻き			○				○	ごま					オイスターソース					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)							しょうゆ だしの素 大豆油

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	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											
17 火	赤飯 / ごま塩								ごま					○					1食用のごま塩がつきます。
	ぎゅうにゅう		○																
	チキンみそカツ			○														大豆油 みそ	チキンカツにみそだれをかけます。
	きんぴらごぼう																	大豆油 ごま油 しょうゆ	
	すまし汁							豆腐				かまぼこ(スケソウタラ)			かまぼこ(トマト)			だし汁 しょうゆ	桜の形をしたかまぼこを使います。
お祝いクレープ	○	○	○				○									いちごもも		クレープの中にあいちご、もも果汁が入っています。	
18 水	角型食パン		○	○			○												
	いちご&マーガリン						マーガリン										いちごジャム(いちご)		いちごジャムとマーガリンがディスプレイパックの容器に入っています。
	ぎゅうにゅう		○																
	チーズオムレツ	○	○				○												
	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								きゅうり とうもろこし		ドレッシング(りんご)		イタリアンドレッシングで和えます。
ミネストローネ			マカロニ											トマト			トマトピューレ コンソメ 赤ワイン しょうゆ		
19 木	ごてんばコシヒカリごはん													○					
	ぎゅうにゅう		○																
	つくねの照り焼き								ごま			つくね(かつお節)						しょうゆ	つくねに照り焼きソースをかけます。
	ひじきあえ			しそ味ひじき			しそ味ひじき											大豆油 だし汁 しょうゆ	ひじきの佃煮で和えます。
	春野菜のうま煮							さつまあげ				さつまあげ(すけそうたら、えそ)							
20 金	りんごチップロールパン		○	○			○										りんご		りんごチップが練り込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ハムチーズサンドフライ		○	○			○											大豆油 しょうゆ コンソメ	
	ツナコーンソテー											まぐろ			とうもろこし ほうれんそう			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 しょうゆ	
	ポークビーンズ						大豆								トマト				
23 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			○					ごま ごま油			たら	ほたてエキス					しょうゆ	米酢、砂糖、しょうゆ、ごま、ごま油で和えます。
	ナムル														もやし ほうれんそう			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 (ほたてエキス)							
24 火	ごてんばコシヒカリごはん													○					
	ぎゅうにゅう		○																
	鯖のごまみそかけ								ごま			さわら						みそ	鯖を焼き、ごまみそだれをかけます。
	ひじきの炒め煮							油揚げ				ちくわ(たら、ぐち、きんときだ、いわし、魚醤)						大豆油 しょうゆ だし汁	いわし入りのちくわを使います。
	けんちん汁						豆腐		ごま油							さといも		だし汁 しょうゆ	

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	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											
25	角型食パン		○	○			○												
	メイプルジャム																		
	ぎゅうにゅう		○																
	いかナゲット			○			○				いか	すけそうだら						大豆油	
	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和えます。
水	コーンチャウダー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム ホタージュースコーン	ホタージュースコーン								ホタージュース コーン(ほたてエキス)		とうもろこし ホタージュースコーン(とうもろこし)			大豆油 スープストック 白ワイン ベシャメルソース		
26	ごてんばコシヒカリごはん													○					
	ぎゅうにゅう		○																
	親子煮	鶏卵																大豆油 しょうゆ だし汁	
	きびなごフライ			○			○		ごま									大豆油	
	キャベツのごま昆布あえ								ごま									しょうゆ 塩昆布(しょうゆ)	塩昆布、ごま、しょうゆで和えます。
27	マーガリン入りねじりパン		○ マーガリン	○			○												パン生地にマーガリンと砂糖が練り込まれています。
	ぎゅうにゅう		○																
	チキンのハーブ焼き						○												
	ナポリタン			スパゲッティ														ケチャップ トマトピューレ コンソメ 赤ワイン 中濃ソース	
	野菜スープ														とうもろこし			大豆油 コンソメ しょうゆ	
金	ミニレアチーズ		○														いちご レモン		

【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、とうもろこし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][とうもろこし]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	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
だしの素	小麦、かつお	コンソメ	トマト、魚醤パウダー	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
パイタン	大豆	ケチャップ	トマト	クラ付 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
中華スープ	大豆、ごま、トマト 魚醤パウダー	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。

