

平成30年度 5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に、鶏肉、牛肉を追加して記載してあります。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	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	ごてんばコシヒカリごはん													○						
	ぎゅうにゅう		○																	
	タレカツ			○				○											大豆油 しょうゆ	カツにしょうゆダレをかけます。
	野菜のさっぱりあえ																	レモン	しょうゆ	しょうゆ、レモン果汁で和えます。
	若竹汁							豆腐											しょうゆ だし汁	
木	かしわもち													○						
2	ごてんばコシヒカリごはん													○						
	ぎゅうにゅう		○																	
	さわらの酢しょうが揚げ												さわら						大豆油 しょうゆ	さわらを揚げ、酢、しょうゆ、砂糖、しょうがで作ったソースをかけます。
	即席漬け			たくあん												きゅうり		たくあん (梅酢)		たくあん で和えます。
金	関東煮		うずら卵					がんも				ちくわ (すけとうだら、 いとよりだい)					さといも		大豆油 だし汁 しょうゆ	
お茶プリン	○	○					○												抹茶プリンにミルクソースがかかっています。	
7	ごてんばコシヒカリごはん													○						
	チキンライスの具									鶏肉									大豆油 コンソメ ケチャップ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	フライドいそポテト																		大豆油	フライドポテトに青のり、塩、こしょうで味付けます。
	野菜スープ															とうもろこし			大豆油 コンソメ ブイヨン	
月	ごてんばコシヒカリごはん													○						
8	ぎゅうにゅう		○																	
	黒はんぺんフライ			○									黒はんぺん (さば、 いわし)						大豆油	
	つきこんにゃくの炒め煮								ごま ごま油								れんこん		大豆油 しょうゆ	
	キャベツのみそ汁																		みそ だし汁	
火	角型食パン		○	○				○												
9	チョコクリーム		○			カカオマス ココアパウダー														
	ぎゅうにゅう		○																	
	ポテトオムレツ	○	○																	
	コールスローサラダ		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 (レモン)		コールスロードレッシングで和えます。
水	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	

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												
10 木	ごてんばコシヒカリごはん													○						
	ぎゅうにゅう		○																	
	八宝菜	うずら卵										いか				もやし			大豆油 中華スープ チンタン しょうゆ	
	ポークしゅうまい			○																
	フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐															みかん パイナップル 黄桃		フルーツと杏仁豆腐を和えます。
11 金	丸型横割りパン		○	○				○												
	タルタルソース	○						○										レモン		1食用のタルタルソースがつかま ず。
	たらフライ			○				○					たら						大豆油	
	ポイルキャベツ																			
	ぎゅうにゅう		○																	
14 月	うどん			○	▲															▲めん工場では、【そば】も製造 しています。
	山菜うどんのつゆ							油揚げ		鶏肉			なると (すけとうだら、 いとよりだい)						大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	かきあげ			○				○				いか							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、しょうゆ、ごまで和えま す。
16 水	黒糖入り角型食パン		○	○				○												黒糖が練りこんであります。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ミートボールのあんがらめ				ミートボール			ミートボール	ごま	ミートボール (鶏肉)			ミートボール (魚介エキス)						しょうゆ	ミートボールに照り焼きソースを かけます。
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																	
	トマトスープ				マカロニ											トマト			トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
17 木	麦ごはん													○						
	ポークカレー		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 エブリイカレーフレーク ハイグレードカレールー 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	煮干しと大豆を揚げ、タレをから 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。
	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 (かつおエキス)	ドレッシング (ほたて エキス)		きゅうり とうもろこし		ドレッシング(梅、 りんご、レモン)		青じそドレッシングで和えます。

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												
28 月	ソフトめん			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。
	肉みそソース			テンメンジャン				テンメンジャン											大豆油 中華スープ とりがらスープ みそ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	和風サラダ			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 (かつおエキス)	ドレッシング (ほたてエキス)		とうもろこし		ドレッシング(りんご、梅、レモン)		青じそドレッシングで和えます。
	手作り蒸しパン		ホットケーキミックス チョコレートチップ	ホットケーキミックス		チョコレートチップ (カカオマス、 ココアバター)		ホットケーキミックス チョコレートチップ												ホットケーキミックスと抹茶、チョコレートチップで作った蒸しパンです。
29 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭の塩焼き												さけ							
	ひじきあえ			しそ味ひじき				しそ味ひじき											しょうゆ	ひじきの佃煮で和えます。
	ピリ辛みそ汁							豆腐 キムチの素		鶏肉	キムチの素 (えびパウダー)		キムチの素 (煮干し)			キムチの素 (トマト)	さといも	キムチの素 (りんご)	しょうゆ 大豆油 だし汁 みそ	キムチの素が入ったみそ汁です。
30 水	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	肉丼の具																		大豆油 だしの素 しょうゆ コロケ (ウスターソース) 大豆油	
	かぼちゃコロケ			○				○												
	かきたま汁	○						豆腐					かまぼこ (すけとうだら、えそ、ぐら、ちりめん)						しょうゆ だし汁	
31 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉とカシューナッツの炒め物			○ オイスターソース		カシューナッツ		オイスターソース		鶏肉				オイスターソース (かきエキス)					大豆油 中華スープ しょうゆ	鶏肉とカシューナッツを揚げ、野菜と調味料で炒めます。
	野沢菜炒め			野沢菜漬				野沢菜漬	ごま ごま油				野沢菜漬 (かつおエキス)							野沢菜漬けをごま油、ごまで炒めます。
	豆腐のねぎ塩スープ							豆腐					なると (すけとうだら、いとよりだい)						大豆油 バイタン 中華スープ しょうゆ	

【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、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	フイヨン	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
バイタン	大豆、鶏肉	ケチャップ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ﾘｰｽ	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。

