

平成30年度 6月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



6月分より、平成30年度調査の結果に基づいて記載しています。先月分までと項目がかわっている部分がありますので、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	【小学校】 きなこ揚げパン		○	○			○	きなこ											大豆油	小学校のみ、パンを揚げ、きなこときび砂糖をまぶします。
	【中学校】 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												中学校のみ、パンにメロンパンの生地をのせて焼いてあります。
	ぎゅうにゅう		○																	
	パンネのソテー		粉チーズ	マカロニ															コンソメ 大豆油 ブイヨン コンソメ 白ワイン しょうゆ	
金	ヨーグルト		○																	
4	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	とり肉の照り焼き									鶏肉									しょうゆ	鶏肉にしょうゆだれをかけます。
	五目きんぴら																		ごま油 しょうゆ だし汁 みそ	
みそ汁							油揚げ 豆腐													
月	アーモンド小魚					アーモンド					▲かたくちいわし(えび・かに)		かたくちいわし							▲かたくちいわしは、「えび・かに」を食べています。一食用のアーモンド小魚がつきます。
5	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	チンジャオロースー			オイスターソース			オイスターソース						カツオ粉	オイスターソース(かきエキス)					大豆油 しょうゆ	
	パオズ			○			○		ごま				カツオ粉	ホタテ粉						
中華コーンスープ		鶏卵						ごま油											中華スープ チンタン しょうゆ	
火	パイ																		パイ	
6	角型食パン		○	○			○													
	みかんジャム																			みかん
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかリングフライ			○			○					いか								大豆油
マカロニサラダ		マヨネーズ ドレッシング		マカロニ			マヨネーズ ドレッシング									きゅうり		マヨネーズ(りんご) ドレッシング(レモン)	マヨネーズとフレンチドレッシングで和えます。	
水	キャロットポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム																大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン ベシャメルソース	
7	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ビビンバの具(肉炒め)																			しょうゆ 大豆油 みそ
	ビビンバの具(ナムル)								ごま ごま油											しょうゆ
	ビビンバの具(錦糸玉子)		○				○													米酢、砂糖、しょうゆ、ごま、ごま油で和えます。
ぎゅうにゅう		○																		
木	わかめスープ						豆腐 ねぎ油						かまぼこ(すけ そうたら・えそ ぐち・ちりめん)						チンタン 中華スープ しょうゆ	

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 月	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	とり肉のガバオごはんの具			オイスターソース				オイスターソース		鶏肉				オイスターソース (かきエキス)					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)					▲しらす原料は、えび、かに等が混獲されることがあります。
	豆腐のねぎ塩スープ							豆腐 ねぎ油						なると(すけそう たら・いとよりだい)					バイタン 中華スープ しょうゆ	
19 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	あしたかつ			○				○		牛肉									大豆油	
	もやしのごまあえ								ごま							もやし			しょうゆ	ごま、しょうゆ、砂糖で和えます。
	さくらえびボールのみそ汁							桜えびボール			桜えびボール (桜えび)		桜えびボール (すけそうたら)						みそ だし汁	さくらえびが入った練り製品を使ったみそ汁です。
20 水	角型食パン		○	○				○												
	ブルーベリージャム																			ブルーベリー
	ぎゅうにゅう		○																	
	たこナゲット			○				○				▲たこ(えび・かに)	いか・たこ	すけそうたら					大豆油	▲たこは、「えび・かに」を食べています。
	ごてんばハムと野菜のサイコロソテー																		大豆油 しょうゆ	
水	コーンチャウダー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム ポタージュ エキス	ポタージュ エキス コーン					鶏肉 ポタージュ エキス コーン(鶏肉)				ポタージュ エキス コーン(ほたて エキス)					大豆油 スープストック 白ワイン ペシャメルソース		
21 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	手作り水掛菜ふりかけ			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		○																	
	親子煮	鶏卵								鶏肉				なると(すけそう たら・いとよりだい)					大豆油 しょうゆ だし汁	
	野菜の磯和え												▲焼きのり (えび・かに・ 魚介類)			ほうれんそう もやし			しょうゆ	しょうゆ、米酢、焼き海苔、砂糖で和えます。▲焼きのりは、えび・かに・魚介類が混ざる漁法で採取しています。
22 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込まれています。
	ぎゅうにゅう		○																	
	みしまコロッケ(クラスソース)			○				○											大豆油 クラス付 中濃ソース	クラスに中濃ソースが付きます。
	ミックスベジタブル		バター					枝豆											しょうゆ	
	大麦のミネストローネ									鶏肉						トマト			トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
金	ごてんばこめこのムース	○	○				○							米粉					こめこを使ったムースです。	
25 月	ソフトめん			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。
	ミートソース			デミグラスソース				デミグラスソース		デミグラスソース (牛肉・鶏肉)					トマト デミグラスソース (トマト)				赤ワイン ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース(ワイン) ハヤシフレーク 中濃ソース スープストック	
	ぎゅうにゅう		○																	
	チーズオムレツ	○	○					○		鶏肉										
	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。

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	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	いわしの梅煮			○				○					いわし					梅肉		
	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。
火	豚汁							豆腐 油揚げ									さといも		大豆油 みそ だし汁	
27	黒糖入り角型食パン		○	○				○												
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハムチーズサンドフライ		○	○				○											大豆油	
	たらこスパゲティ				スパゲティ														大豆油 コンソメ 白ワイン	
水	トマトと卵のスープ	鶏卵															トマト ほうれんそう		大豆油 コンソメ ブイヨン しょうゆ	
28	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	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。
木	フルーツのゼリーあえ																	みかん・パイナップル 黄桃 ゼリー(りんご・ぶ どう・もも)	フルーツと、りんご・ぶどう・もも・豆乳を使ったゼリーを和えます。	

【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	ハイグレードカレールウ	小麦、乳、大豆、コナツツミルクパウダー、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	ろろ付 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	エブリカレールウ	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。

