## 平成 30年度 9 月分 学校給食予定献立表(アレルギー用)

※〇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。

曜日	こんだて	90	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品	 ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	*	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
	うどん			0	<b>A</b>														▲めん工場では、[そば]も製造しています。
3	肉みそうどんのつゆ			テンメンジャン			テンメンジャン											大豆油 とりがらスープ 中華スープ みそ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		0																
	厚焼き玉子	0		0			0					かつおだし							
	ひじき和え			しそ味ひじき			しそ味ひじき												ひじきの佃煮で和えます。
月																			
	ごてんばコシヒカリごはん													0					
	ぎゅうにゅう		0																
4	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						かきエキス					大豆油 しょうゆ	
	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	鶏卵入りのスープです。
	紫芋のごま団子	0	0	0			0	ごま						もち米				大豆油	
火																			
	黒糖入り角型食パン		0	0			0												パンに黒糖が練り込まれてい ます。
	ぎゅうにゅう		0																
	ミートボールのあんがらめ			0			0	ごま	鶏肉			いわしエキス						しょうゆ	ミートボールにしょうゆやごま を使ったたれをかけます。
5	マッシュポテト		パター 生クリーム 牛乳																
	トマトスープ														トマト			トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
水																			
	ごてんばコシヒカリごはん													0					
	ぎゅうにゅう		0																
6	さばのみそダレかけ											さば						しょうゆ みそ	さばに、みそだれをかけます。
	ごまあえ							ごま										しょうゆ	ごま、しょうゆ、砂糖で和えま す。
	けんちん汁						豆腐 油揚げ	ごま油								さといも		しょうゆ だし汁	
木							754 750 1 7											72071	
	ごてんばコシヒカリごはん													0					
	ぎゅうにゅう		0		<del> </del>		<u> </u>												
	き巻き			0			0	ごま					かき					大豆油	
7	八宝菜	うずら卵								えび					もやし			大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
	フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐														みかん パイン 黄桃		フルーツと杏仁豆腐を和えま す。
金																			

日 曜E	こんだて	90	乳乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	*	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
	ごてんばコシヒカリごはん						八五安山								0					
	ぎゅうにゅう		0																	
10	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、しょうゆ、酢、 しょうがなどを使ったたれをか けます。
	つきこんにゃくの炒め煮								ごま ごま油										大豆油しょうゆ	
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素				キムチの素 (えび)		キムチの素(煮干し 調味液)			キムチの素(ト マト)	さといも	キムチの素(りん ご)	大豆油 だし汁 みそ	
月																				
	ごてんばコシヒカリごはん														0					
	ルーローファン			オイスターソース			厚揚げ オイスターソース		ごま油					オイスターソース(かき エキス)					しょうゆ	豚肉をしょうゆやオイスター ソースなどの甘辛いたれで煮 込んだものです。
11	ぎゅうにゅう		0																	
	えびシュウマイ			0							えび		たら	ほたてエキス						
	酸辣湯	鶏卵							ごま ごま油				かまぼこ(すけそうた ら、えそ、ぐち、ちり めん)						しょうゆ	酢とラー油を使った溶き卵入り のスープです。
火	豆花デザート							0							米粉			マンゴー、レモン		豆乳と米粉を使ったプリンにマ ンゴーソースがかかっていま す。
	角型食パン		0	0			0													
	ブルーベリージャム																	ブルーベリー		
	ぎゅうにゅう		0																	
12	ハンバーグ デミグラスソース		パター	<b>デミグ</b> ラスソース			ハンパーグ デミグラスソース			ハンパーゲ(鶏 肉) デミグラスソース (鶏肉)				ハンパ・ーグ・(貝Ca)		テ*ミグ・ラスソース (トマト)			ウスターソース 赤ワイン	ハンバーグ'にデミグラスソースをかけ ます。
	マセドアンサラダ	マヨネーズ フレンチト・レッシン グ					マヨネーズ フレンチト・レッシング									きゅうり		マヨネーズ(りんご) フレンチト・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	キャベツスープ																		大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
	ごてんばコシヒカリごはん														0					
	ぎゅうにゅう		0																	
	鮭メンチ	0		0			0						さけ						大豆油	
13	切干大根の炒め煮						油揚げ												大豆油 しょうゆ だし汁	
	豚汁						豆腐										さといも		大豆油 だし汁 みそ	
木																				
	黒糖入りロールパン		0	0			0													パンに黒糖が練りこまれていま す。
	ぎゅうにゅう		0							<u> </u>								-		
14	オムレツトマトソース	0					0			鶏肉						トマト			スープストック	オムレツにトマトソースをかけます。
	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		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。
	ミルクスープ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム																スープストック 白ワイン ベシャメルソース	
金																				

田曜日	こんだて	<b>D</b> D	乳乳乳製品	小麦	そば	落花生ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品 豆乳	ごま	鶏肉牛肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	*	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
	ごてんばコシヒカリごはん						712200							0					
	ぎゅうにゅう		0																
	とり肉とさつまいもの揚げ煮			0					鶏肉									大豆油 しょうゆ	鶏肉とさつまいもを揚げ、野菜 と一緒に煮ます。
18	野菜のさっぱり和え														きゅうり		レモン	しょうゆ	しょうゆとレモン汁で和えま す。
	すまし汁						豆腐					かまばこ(すけそうたら、えそ、ぐち、ちりめん) 菊型かまぼこ(すけそうたら)						だし汁 しょうゆ	短冊かまぼこと、 菊型かまぼこ を使います。
火																			
	ごてんばコシヒカリごはん													0					
	ぎゅうにゅう		0																
19	麻婆なす							ごま油							なす			大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ	
	揚げぎょうざ	0	0	0			0		鶏肉									大豆油	
	たまごの中華スープ	鶏卵					豆腐 ねぎ油					なると(すけそうた ら、いとよりだい)			もやし			中華スープ チンタン しょうゆ	
水																			
	ごてんばコシヒカリごはん													0					
	ぎゅうにゅう		0						<u> </u>			L						大豆油	さんまを揚げ、しょうゆだれに つけます。
20	さんまのかば焼き											さんま						大豆油しょうゆ	つけます。 塩昆布としょうゆで和えます。
	キャベツの昆布和え																	しょうゆ 塩昆布(しょうゆ)	
	いものこ汁						豆腐									さといも		だし汁 みそ	みかんポリーの トニ ミビラ風
木	+五夜ゼリー																みかん ぶどう		みかんゼリーの上にぶどう果 汁を使ったモチーフがのってい ます。 パンにりんごチップが練りこま
	りんごチップロールパン		0	0			0										りんご		れています。
	ぎゅうにゅう		0																
21	チキンのハーブ焼き						0		鶏肉										
	枝豆とコーンのソテー		パター				枝豆		<u> </u>						<u> </u>			l⇒16°_ 1	
	ミネストローネ		粉チーズ	マカロニ											トマト			トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
金																			
	ごてんばコシヒカリごはん													0					
	ぎゅうにゅう		0																
25	芋煮			白玉ふ												さといも		しょうゆ 大豆油 だしの素	白玉ふが入った芋煮です。
	チーズ入り玉子焼き	0	0	0			0					かつおだし							めずかったけ … こ かずっぱっこ
	だし			ドレッシング			ドレッシング		ドレッシンン グ(鶏肉)				ドレッシング(ほ たてエキス、かつ おぶしエキス)		な <del>す</del> きゅうり		ドレッシング(ゆ ず、レモン、りんご)		ゆずかつおドレッシングで和え ます。
火	ラ・フランスゼリー														<u> </u>		ラ・フランス		

B	こんだて	ØD	乳	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	*	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
曜E	270/2 C	96	乳製品	712	<u> </u>	ナッツ類	大豆 大豆製品	豆乳		牛肉	かに	たこ	ж	7.XX	<b>*</b>	却未	さといも	<b>**</b> 17/0		
	【小学校】メロンパン	メロンパンの生地	O メロンパンの生 地	O メロンパンの生 地			O 畑ンパンの生地													小学校のみ、パンにメロンパン の生地をのせて焼いてありま す。
	【中学校】きなこ揚げパン		0	0			O きなこ												大豆油	中学校のみ、パンを揚げて、きなこときび砂糖をまぶします。
26	ぎゅうにゅう		0																	
26	ペンネナポリタン			マカロニ															ケチャップ トマトピューレ ウスターソース	
	ポトフ									鶏肉									大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
水	ヨーグルト		ヨーゲルト																	
	ごてんばコシヒカリごはん														0					
	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 ェブリィカレールウ ハイグレート・カレールウ しょうゆ	
27	ぎゅうにゅう		0																	
	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	炒ったかたくちいわしと、揚げ た大豆をしょうゆだれでからめ 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(ほ たてエキス、かつ お節エキス)		きゅうり		ドレッシング(りん ご、レモン、梅肉)		
木																				

## 【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、各項目への〇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	トイト	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 魚番パウダー、鶏肉	トマトピューレ	トマト	ウスターソース	トマト	エブリィカレールウ	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。
  ・拾け油は、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。次の場げ物も、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。
  ・ 糸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おりません。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(○550-78-6689)までお問い合わせください。

