



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	角型食パン		○	○																
	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。
	チリコンカン							大豆											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 中濃ソース エブリカレールウ	
水	ポパイスープ			マカロニ															大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
10	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	ホイコーロー			テンメンジャン				テンメンジャン												しょうゆ 大豆油 みそ
	パオズ			○				○	ごま				かつお粉	ホタテ粉						
木	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	
11	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							
	つきこんにゃくの炒め煮											ごま ごま油								大豆油 しょうゆ
金	みそけんちん汁											豆腐 油揚げ	ごま油				さといも		だし汁 みそ	
15	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	さんまのカボスレモン煮			○				○					さんま				かぼす、レモン			さんまを、砂糖、しょうゆ、かぼす果汁、レモンペースト、レモン果汁で煮ています。
	カラフルひじき炒め			白菜キムチ				白菜キムチ	白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ(かつお節エキス、魚醤)				白菜キムチ(りんご)		大豆油 しょうゆ	ひじきに、野菜、豚肉、春雨、キムチを加えて炒めます。
火	なめこと大根のみそ汁											豆腐 油揚げ							みそ だし汁	
16	角型食パン		○	○																
	りんごジャム																	りんご		
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグ きのこソース			バター	デミグラスソース				ハンバーグ デミグラスソース				ハンバーグ (鶏肉) デミグラスソース (鶏肉)					デミグラスソース (トマト)		赤ワイン ケチャップ ウスターソース デミグラスソース(赤ワイン)
水	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																		トマト ピューレ ブイヨン コンソメ	

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												
17 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ルーロウファン <small>の具</small>			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。
	ぎゅうにゅう 野菜シュウマイ		○	○			○			鶏肉										
	わかめスープ		うずら卵				ねぎ油		ごま油				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	
18 金	ナン		○	○																
	ドライカレー																	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
	キャベツスープ																			大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ
ぶどうヨーグルト			ヨーグルト															ぶどう		
21 月	ソフト麺			○	▲															▲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 ローストオニオン			デミグラスソース (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 ハヤシブレード 中濃ソース スープストック デミグラスソース(赤ワイン)	
	ぎゅうにゅう 大学いも		○						ごま											大豆油 しょうゆ
	ベーコンと野菜のソテー																			
23 水	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	とり肉のかりんとがらめ			○			大豆			鶏肉									大豆油 しょうゆ	揚げた鶏肉と大豆をしょうゆだ れでからめます。
	煮びたし 金華豚の豚汁						油揚げ 豆腐						かつおぶし				さといも		しょうゆ だし汁 みそ	
24 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	とりそぼろ入り厚焼き玉子		○	○			○			鶏肉										
	秋野菜の煮物 野沢菜炒め					栗		野沢菜漬		鶏肉			かつおだし かつおだし(かつお 節、かつおエキス)			れんこん	さといも		大豆油 しょうゆ	野沢菜漬をごま油とごまで炒 めます。

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												
25 金	丸型横割りパン		○	○																
	タルタルソース	○					○											レモン		
	ホキフライ			○			○						ホキ						大豆油	
	ぎゅうにゅう		○																	
	ポイルキャバツ																			
28 月	ピーズポタージュ		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 ベジチャムソース 白ワイン	
	りんご																	りんご		
	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	すき焼き風煮	鶏卵					豆腐						かつおだし(かつお 節、かつおエキス)						大豆油 しょうゆ	
29 火	ししゃもフライ			○			○						カラフトシヤモ						大豆油	
	おかかたくあん						たくあん		ごま油				かつおぶし							たくあんを、かつお節とごま油 で炒めます。
	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○		ごま					オイスターソース (かき)					大豆油	
31 木	もやし塩ダレあえ								ごま ごま油							もやし			しょうゆ	もやしなどの野菜を、しょうゆ、 ごま油、ごまなどで和えます。
	みそチゲスープ			白菜キムチ			豆腐 白菜キムチ		白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ(かつお 節エキス、魚醤)					白菜キムチ(りん ご)	大豆油 だし汁 みそ	キムチが入ったみそスープで す。
	ごてんばコシヒカリごはん														○					
31 木	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		○																	
	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。
	コンソメスープ																		大豆油 ブイヨン コンソメ 白ワイン しょうゆ	
木	ハロウィンデザート					○	○													かぼちゃと豆乳を使ったプリン です。

【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、かぼちゃ、セロリー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	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・セロリー
パイタン	大豆、鶏肉	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、トマト ココナッツミルクパウダー	しょうゆ	小麦、大豆	チンタン	鶏肉
中華スープ	大豆、ごま、トマト 魚醤パウダー、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	ベジチャムソース	乳、大豆、小麦 ほたてエキス	みそ	大豆	とりがらスープ	鶏肉
		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				

- ・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。

