

2019年度 11月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）



※○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 金	背割りロールパン		○	○																	
	ウィンナーのピザソース			ピザソース			ピザソース									ピザソース(トマト)			ケチャップコンソメ大豆油	焼いたウィンナーに、ピザソースをかけます。	
	ポイルキャベツ ぎゅうにゅう		○																		
	さつまいものポタージュ		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 ベシャamelソース		
5 火	ごてんぱコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○						
	いわしの土佐煮		○				○														
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子												しょうゆ 大豆油		
	すいとん			すいとん						鶏肉									大豆油 だし汁 しょうゆ		
6 水	栗のムース		○			栗	○														
	黒糖入り角型食パン		○	○																パンに黒糖が練りこまれています。	
	ぎゅうにゅう		○					○													
	とり肉のハーブ焼き									鶏肉											
7 木	ペンネのきのこクリームソース		粉チーズ	マカロニ				○											ベシャamelソース 白ワイン		
	トマトとたまごのスープ	鶏卵								鶏肉							トマト		大豆油 コンソメ ブイヨン しょうゆ		
	ごてんぱコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○	○											○						
	えびシュウマイ			○							えび		たら	ほたてエキス							
8 金	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 (鶏肉)					麻婆豆腐の素 (ほたてエキス)				大豆油 みそ 中華スープ		
	チャブチエ							ごま油									もやし		しょうゆ 中華スープ		
	ごてんぱコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○											○							
	いかの天ぷら		○								いか								大豆油		
8 金	筑前煮									鶏肉							れんこん		大豆油 だし汁 しょうゆ	いわし入りのちくわを使います。	
	切干大根のみぞ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ		
	アーモンド小魚		○	アーモンド	○	ごま	▲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。 アーモンドと小魚が1食用の袋に入っています。		

日曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナツツ類	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												
11月	ごてんぱコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう	○																		
	かますのお茶フライ												かます		米粉				大豆油	かますにお茶が入った衣をつけて揚げます。
	肉じゃが												さつまあげ(すけとうだら)						大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素			鶏肉	キムチの素(えび)		キムチの素(煮干し)			もやし キムチの素(トマト)	キムチの素(りんご)	大豆油 だし汁 みそ	みそ汁にキムチの素が入っています。	
12月	ごてんぱコシヒカリごはん														○					
	ピピンバの具(肉炒め)																	しょうゆ 大豆油 みそ		
	ピピンバの具(ナムル)								ごま ごま油							もやし		しょうゆ	もやしを、ごま油やごま、しょうゆなどで和えます。	
	ピピンバの具(錦糸たまご)	○					○													
	ぎゅうにゅう	○																		
火	わかめスープ						豆腐 ねぎ油						かまぼこ(すけとうだら、えぞ、ぐち、ちりめん)						チンタン 中華スープ しょうゆ	
13水	角型食パン	○	○																	
	チョコクリーム		○			ココア カカオ	○													
	ぎゅうにゅう	○		○																
	白身魚のフリッター			○		○					▲沖あみ、 あおさ(え び、かに)		たら						大豆油	▲沖あみとあおさは、「えび・ かに」が混ざる漁法で採取し ています。
	カラフルソテー		バター																大豆油 しょうゆ	
水	ポークピーンズ						大豆									トマト		大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ		
14木	ごてんぱコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう	○																		
	つくね																			
	きんぴらごぼう																	しょうゆ		
	さつま汁						豆腐		ごま油	鶏肉			かつお節					大豆油 みそ だし汁		
木	りんご									鶏肉								りんご		
15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こま れています。
	ぎゅうにゅう	○																		
	さけのレモン風味																レモン	大豆油 しょうゆ 白ワイン	揚げたさけのフライに、レモン 果汁やしょうゆが入ったソース をかけます。	
	こふきいち																			
	白菜と肉団子のスープ	肉団子	肉団子				肉団子			肉団子(鶏 肉)			さけ						大豆油 ブイヨン コンソメ 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	鶏肉	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	中華めん			○	▲															▲めん工場では、「そば」も製造しています。
	海鮮五目ラーメンスープ						ねぎ油					いか	なると(すけとうだら、いとよりだい)						大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう	○																	大豆油 しょうゆ	揚げた鶏肉に、わさびの塩や しょうゆで作ったソースをかけ ます。
	鶏肉のから揚げ わさびソース		小麦粉				大豆			鶏肉									もやし	もやしを、ごま油やごま、塩な どが入ったタレで和えます。
	もやしの塩ダレあえ							ごま ごま油										しょうゆ		
月	みかんゼリー																	みかん		
19	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	二色そぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子			鶏肉			炒り玉子(かつお節 エキス)						大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう	○					○												大豆油	
	みしまコロッケ																	大豆油 だし汁 みそ		
	根っこ野菜のごまみそ汁						豆腐		ごま							もやし				
火																				
20	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	手作りみずかけなふりかけ			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」が混ざる漬法で採取し ています。 みずかけなふりかけ、ちりめ んじやこ、ゆかり、ごまを合わ せて作ります。
	ぎゅうにゅう	○																		
	静岡おでん	うずら卵					がんもどき			鶏肉	▲こんぶ(え び、かに)		黒はんぺん(さば、 いわし) ちくわ(すけとうだ ら、いとよりだい) だし粉(さば、いわ し)				さといも	大豆油 とりがらスープ だし汁 しょうゆ		▲こんぶが分布している海域 には、「えび・かに」も生息して います。
	キャベツとコーンのあえもの																	大豆油 しょうゆ	野菜を、油、砂糖、しょうゆで 和えます。	
水																				
21	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう	○																		
	さばのねぎみそ焼き																	しょうゆ みそ	焼いたさばに、ねぎみそダレ をかけます。	
	大根と厚揚げの煮物						厚揚げ											だし汁 しょうゆ		
	もみじのすまし汁			白玉ふ			豆腐						かまぼこ(すけとうだ ら) かつお節					しょうゆ	だし汁がいつも連れ お節のだし汁を使います。 もみじ型のかまぼこが入って います。	
木																				
22	丸型横割りパン	○	○																	
	トマトソースメンチカツ		○				○								トマト			大豆油	トマトソースを豚肉で包んだメ ンチカツです。	
	ぎゅうにゅう	○																		
	キャベツと御殿場ハムのソテー	パター																大豆油 しょうゆ		
	秋味シチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉								大豆油 ベシャメルソース コンソメ		
金	ごてんばこめこのタルト	○	○	○			○								米粉					ごてんばコシヒカリの米粉を 使ったタルトです。

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	豆乳													
月	ごてんぱコシヒカリごはん														○						
	ごてんぱごめこカレー														ごめこカレー のルウ(米 粉)	ごめこカレー のルウ(トマ ト)				赤ワイン	ごてんぱコシヒカリの米粉で 作ったカレー粉を使用します。
	緑茶																				
	きのこのソテー																				
	ぶどうゼリー																	ぶどう			
火	ごてんぱコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう	○																			
	わに(さめ)のから揚げ													もうかざめ					大豆油 しょうゆ	広島県の郷土料理です。揚げ たもうかざめに、しょうゆなど のタレをかけます。	
	野菜のさっぱりあえ															もやし		レモン	しょうゆ	野菜を、しょうゆやレモン汁で 作ったタレで和えます。	
	大根のみぞ汁							豆腐 油揚げ											だし汁 みそ		
水	もみじまんじゅう(クリーム)	○	○	○				○													
	角型食パン		○	○																	
	みかんジャム																	みかん			
	ぎゅうにゅう	○						○													
	オムレツ	○														トマト		りんご		トマトソースが入ったオムレツ です。	
木	ジャーマンポテト																	大豆油			
	白菜のミルクスープ		牛乳 脱脂粉乳															大豆油 スープストック 白ワイン ベシャメルソース			
	さくらごはん			○				○						かつお節エキス		○					しょうゆ味の炊き込みごはん です。
	さんまのしょうが煮			○				○						さんま							
	ぎゅうにゅう	○																			
火	もやしの南蛮漬け								ごま油								もやし			しょうゆ	もやしを、しょうゆや酢、ごま 油で作ったタレで和えます。
	かきたま汁	鶏卵						豆腐						かまぼこ(すけとうだ ら、えぞ、ぐち、ちり めん)						しょうゆ だし汁	
	さば節、かつお節、いわし 節、むろ節、まぐろ																				
	コンソメ																				
	中濃ソース																				
水	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		
	トマトピューレ								ウスターソース	トマト、りんご				エブリィカレールウ	小麦、大豆						

【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
		トマトピューレ	トマト	ウスターソース	トマト、りんご	エブリィカレールウ	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す。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、足りない分は次回繰り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（0550-78-6689）までお問い合わせください。

