

2019年度 12月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

日 曜日	主食・副食	そば	えび	カニ	備考
2月	ごてんばコシヒカリごはん ピピンパの具（肉炒め） ピピンパの具（ナムル） きゅうじゅう 春雨スープ				
3日	平うどん カレー南蛮汁 きゅうじゅう 野菜コロッケ にひだし	△			
4日	玄米入り食パン きゅうじゅう ハンバーグのきのこソース コーンとうもろこしのサラダ 冬野菜のポトフ				
5日	ごてんばコシヒカリごはん きゅうじゅう ねぎ焼肉丼の具 にんじんシリシリ みそ汁				
6日	ごてんばコシヒカリごはん ソースかつ きゅうじゅう ひじきあえ 打ち豆汁 羽二重もち				
9日	ごてんばコシヒカリごはん きゅうじゅう 油揚げ 中華サラダ わかめスープ				
10日	ごてんばコシヒカリごはん タコライスの具 きゅうじゅう 唐もぎキャベツ 白煮うどん メロン				
11日	ごてんばコシヒカリごはん きゅうじゅう ブラウンスチュー ほうれん草オムレツ ウィンナーとキャベツのソテー				
12日	ごてんばコシヒカリごはん きゅうじゅう コーンシュウマイ チャップチキ 中華スープ				
13日	メロンパン きゅうじゅう スパイスシーボudet ペペロンチネ コンソメスープ				
16日	ごてんばコシヒカリごはん きゅうじゅう さばの佃煮焼き ひじきの炒め煮 玉ねぎとじゃがいものみそ汁		※	※	ひじきは、エビ・カニが生息している海域で採取されています。
17日	中華めん サンマーマンスープ きゅうじゅう 春雨 カクテキキムチ いちごミルクプリン	△			
18日	春そば ポークカレー きゅうじゅう さつまいもと大豆の揚げ煮 こんにゃくサラダ		※		キムチの素にえびパウダーを含む。
19日	ごてんばコシヒカリごはん きゅうじゅう つくね焼き おひだし 豚汁				
20日	りんごチップいりパン きゅうじゅう 鶏肉の香辛焼き ほうろくサラダ 根菜の豆乳スープ				
23日	ごてんばコシヒカリごはん きゅうじゅう いわしの焼魚 れんこんきんぴら 白菜とがぼらみそ汁				
24日	コーンピラフ きゅうじゅう クリスピーチキン イタリアンサラダ 雪だるまスープ サンダのケーキ				

※種類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですばを使用した製品を製造しています。そばが混入する可能性もあるので、重症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。

※その他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。

※だし汁はさば節やかつお節などからとっています。

※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。

※備考欄については、全てのアレルギー物質が記載されているわけではありません。

※原材料に含まれているものはお知らせしていますが、その他アレルギー物質を含む食品を調理場で取り扱うこともあります。

不明な点は 高槻学校給食センターまで
お問い合わせください。よろしくお願ひします。
TEL:0560-82-6182