## 2019 年度 7・8 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。

В	こんだて	90	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	*	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
曜E	3	90	乳製品	小交	Clo	ナッツ類	大豆 大豆製品	豆乳	٥	牛肉	かに	たこ	ж	只块	•	17米	さといも	<b>木柳</b>		
	うどん			0	<b>A</b>															▲めん工場では、[そば]も製 造しています。
	カレーうどんつゆ			南蛮カレー			油揚げ			鶏肉			なると(すけそうだ ら、いとよりだい) 南蛮カレー(かつお エキス)					りんご	大豆油 だし汁 エブリィカレールウ しょうゆ	
1	ぎゅうにゅう		0																	
	ちくわの磯辺揚げ	鶏卵		0									ちくわ(すけそうた ら、わらずか、さん ま、いとよりだい、き んときだい、えそ)						大豆油	ちくわに卵、小麦粉、青のりを つけて、油で揚げます。
	キャベツとコーンの和え物																		大豆油 しょうゆ	野菜をしょうゆ、大豆油、砂糖 で和えます。
月																				
	ごてんぱコシヒカリごはん														0					
	ぎゅうにゅう えびシュウマイ		0	0							えび		たら	ほたてエキス						
2											7.0		125	はたしエイス					大豆油	
	ホイコーロー			テンメンジャン			テンメンジャン												大豆油 みそ しょうゆ	
	はるさめスープ						豆腐 ねぎ油									もやし			中華スープ チンタン しょうゆ	
火																				
	ごてんぱコシヒカリごはん														0					
	三色そぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子						まぐろ 炒り玉子(かつお節 エキス)						大豆油 しょうゆ	
3	ぎゅうにゅう		0																	
~	星のコロッケ			0			0			鶏肉									大豆油	
	七夕汁						豆腐						魚めん(すけそうた ら) 星型かまぽこ(すけ そうたら)			星型かまぼこ (かぽちゃ)			だし汁 しょうゆ	星型のかまぼこを使います。
水	七タゼリー							0										ゼリー(夏みかん、 メロン)		夏みかん、メロン、豆乳のゼ リーです。
	ごてんぱコシヒカリごはん														0			,,		
	ぎゅうにゅう		0																	
1	さばのしょうがに			0			0						さば							野菜をひじきの佃煮で和えま
4	ひじきあえ			しそひじき			しそひじき													す。
	豚汁						豆腐												大豆油 みそ だし汁	
╽																			72071	
	背割りロールパン		0	0																
5	焼きそば			中華めん			中華めん 焼きそばソース						焼きそばソース(か つお節パウダー、か つおエキスパウ ダー、いわし節パウ ダー、むろ節パウ ダー、			もやし 焼きそばソー ス(トマトエキ スパウダー)	-	焼きそばソース(り んご)	大豆油 ウスターソース	
	ぎゅうにゅう		0																	
	冬瓜の中華スープ	うずら卵					ねぎ油												チンタン しょうゆ 中華スープ	
	りんごヨーグルト		0															りんご		
金																				

曜日	こんだて	DD.	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
UE C	ごてんばコシヒカリごはん						大豆製品	77.70							0					
	ぎゅうにゅう		0																	
	タレカツ			とんかつ			とんかつ												大豆油 しょうゆ	とんかつにしょうゆだれをかけ ます。
8	ひじきの炒め煮						大豆			鶏肉									大豆油 しょうゆ だし汁	
	かぼちゃのみそ汁						豆腐									かぼちゃ			だし汁 みそ	
月																				
	ごてんぱコシヒカリごはん														0					プナムげつシレカリの半松で
	ごてんばこめこカレー														こめこカレー のルウ	こめこカレー のルウ(トマ ト)			赤ワイン	ごてんぱコシヒカリの米粉で 作ったカレールウを使用しま す。
9	キャベツのソテー																			
	夏みかんゼリー																	ゼリー(夏みかん)		
	緑茶																			
火	角型食パン		0	0																
	ブルーベリージャム			0														ブルーベリー		
10	ぎゅうにゅう		0																	
	とり肉のハープ焼き						0			鶏肉			191 > 2 . 187/11	191 >				191 > \$ \$ \$ / 11 /		きゅうけたはの取分を書けるけ
	野菜サラダ			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(かつお 節エキス)	たてエキス)		きゅうり		ドレッシング(りん ご、梅肉、レモン)		きゅうりなどの野菜を青じそド レッシングで和えます。
水	コーンチャウダー		**タージュエース コーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポ <mark>タージ</mark> ュエース コーン						ポタージュエース コーン( <b>鶏肉</b> )				*\$ージュエースコーン (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	
	ごてんばコシヒカリごはん														0					
	ぎゅうにゅう		0																+= <b>*</b>	場げたさけに にんにくしょう
11	さけのにんにくしょうゆがけ												サケ						大豆油 しょうゆ	揚げたさけに、にんにくしょう ゆだれをかけます。
''	ごまあえ								ごま										しょうゆ	野菜をごま、しょうゆ、砂糖で 和えます。
	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)			もやし キムチの素(ト マト)	さといも	キムチの素(りん ご)	みそ だし汁	
木																				りんごチップが練り込まれた
	りんごチップロールパン		0	0														りんご		リルパンです。
	ぎゅうにゅう ハムチーズサンドフライ		0							94 da						<u> </u>			<b></b>	
12	ハムチースリクトノフィ		0	0			0			鶏肉									大豆油	
'2	ツナスパゲティ			スパゲティ									まぐろ						白ワイン コンソメ しょうゆ	
	トマトとレタスのスープ															トマト			コンソメ ブイヨン しょうゆ	
<b>*</b>	乳酸菌飲料		0																しようゆ	
312	ごてんぱコシヒカリごはん														0					
	どんどろけ飯の具						豆腐 油揚げ		ごま油										しょうゆ だし汁	油で炒めた豆腐を混ぜ合わせ た鳥取県の郷土料理です。
	ぎゅうにゅう		0																	
16	さわらの香り揚げ												サワラ						大豆油 しょうゆ	揚げたさわらに、しょうゆだれ をかけます。
	あられはんぺんのすまし汁						豆腐						かまぼこ(すけそうたら、えそ、ぐち、ちりめん) あられはんぺん(さめ、すけそうたら)				あられはん ぺん(やまい も)		だし汁 しょうゆ	
火	和梨ゼリー																	ゼリー(和梨)		

8	こんだて	90	乳乳乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆	i	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
曜日						7 7 7 7 7	大豆 大豆製品	豆乳		TN	אינב	/					224.0			パンに黒糖が練り込まれてい
	黒糖入り角型食パン		0	0																ます。
	ぎゅうにゅう チーズオムレツ	0	0				0													チーズの入ったオムレツです。
	7-23409		-							<u> </u>							_			マカロニやきゅうりを、マヨネー
17	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			マヨネーズドレッシング									きゅうり		ドレッシング(レモ ン)		マカロニやきゅうりを、マヨネー ズとフレンチドレッシングで和 えます。
	ポークビーンズ						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	
水																				
	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		0												0					
	揚げぎょうざ	0	0	0			0			鶏肉						<u> </u>	_		大豆油	
4.0	麻婆なす								ごま油							なす			大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ	
	たまごの中華スープ	鶏卵					豆腐 ねぎ油						なると(すけそうだ ら、いとよりだい)			もやし			中華スープ チンタン しょうゆ	
木																				
	ごてんぱコシヒカリごはん														0					
	ぎゅうにゅう		0																	ハン・ペーゲートを見吐のわる
19	おろしそハンバーグ			ドレッシング			ハンバーグ ドレッシング			ハンバーグ (鶏肉) ドレッシング (鶏肉)			ドレッシング(かつお 節エキス)	ドレッシング(ほ たてエキス)				ドレッシング(りん ご、梅肉、レモン)	しょうゆ	ハンパーグにしそ風味のおろ しだれをかけます。
	もやしの塩ダレあえ								ごま ごま油							もやし			しょうゆ	もやしなどを、ごま、ごま油、 しょうゆで和えます。
	じゃがいものみそ汁						油揚げ												だし汁 みそ	
金												<u> </u>					-		<i>,,,</i>	
	ごてんばコシヒカリごはん														0					
	合わせ酢																			1食用の合わせ酢がつきます。
	うなぎ入りちらし寿司の具 ぎゅうにゅう		0	うなぎの蒲焼き			うなぎの蒲焼き						うなぎ						しょうゆ	
	さわらの西京焼き												サワラ						みそ	
月	すまし汁						豆腐						かまぼこ(すけそうた ら、えそ、ぐち、ちり めん)						だし汁 しょうゆ	
	ごてんぱコシヒカリごはん														0					
23	夏野菜カレー		脱脂粉乳				チャツネ			鶏肉						なす かぼちゃ トマト		チャツネ(りんご、 レモン、レーズン) りんご	大豆油 スープストック 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールウ ハイグレート・カレールウ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		0																	枝豆をゆでて、塩をふります。
	枝豆						枝豆													
火	フルーツのゼリーあえ							ゼリー										みかん、パイン 黄槐 ゼリー(りんご、も も、ぶどう)		フル一ツとゼリーを和えます。
	中華麺			0	<b>A</b>															▲めん工場では、[そば]も製 造しています。
8 / 26	ジャージャー麺の具			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	足していまり。
	ぎゅうにゅう		0																	
	パオズ もやしのしょうが炒め	ショルダーへ・ーコン	ショルダーペーコン	0			O V=-^-74MEV		ごま油				かつお粉	ほたて粉		もやし			しょうゆ 中華スープ	
月																				

曜日	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	かまいも さいろち	果物	調味料類	備考
	ごてんばコシヒカリごはん														0					
8 /	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 エブリィカレールウ ハイゲレードカレールウ しょうゆ	
27	ぎゅうにゅう		0							101 5 2.25			191 2 2 42/41-242	191 5 5 49/197				191 5 5 49/11/		佐徳上町女子東はアけい ハント
	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(かつお 節エキス)	たてエキス)				ドレッシング(りん ご、梅肉、レモン)		海藻と野菜を青じそドレッシン グで和えます。
	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	本かたくちいわしは、えび、かに、魚介類が混ざる漁法で採取しています。 かかた本干しと揚げた大豆を、砂糖としょうゆで作ったたれとからめます。
火																				
	ごてんぱコシヒカリごはん												かつおだし(かつお		0				十三油	
8	肉丼の具												節、かつおエキス)						大豆油 しょうゆ	
/	ぎゅうにゅう		0	_																
28	ツナコロッケ			0			0						まぐろ かまぽこ(すけそうた		米粉				大豆油	
	かきたま汁	鶏卵					豆腐						ら、えそ、ぐち、ちり めん)						しょうゆ だし汁	
水															_					
	ごてんぱコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		0												0					
8 / 29	海鮮チヂミ		J	0			0			鶏肉		いかたこ	さば かつおエキス かつお節 魚介エキス		米粉					
25	麻婆豆腐			麻婆豆腐の素			豆腐 ねぎ油 麻婆豆腐の素			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	
	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。
木																		1.7.7		
	黒糖入り角型食パン		0	0																パンに黒糖が練り込まれてい ます。
	ぎゅうにゅう		0																	
8	ハンバーグ トマトソース						ハンバーダ			ハンパーグ (鶏肉)						トマト			トマトピューレ 中濃ソース スープストック	ハンパーグにトマトソースをか けます。
30	イタリアンサラダ		ドレッシング	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(りんご)		野菜をイタリアンドレッシング で和えます。
	ポテトのスープ			マカロニ						)CHEN/									大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	T. C.
金	ミニレアチーズ		0															いちご レモン		

## 【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	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、魚番パウダー、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、大豆	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。

