



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													
8月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○						
	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。	
	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		
9月	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	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	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレールウを使用します。
	キャベツのソテー																				
	夏みかんゼリー																	ゼリー(夏みかん)			
	緑茶																				
10月	角型食パン		○	○																	
	ブルーベリージャム																			ブルーベリー	
	ぎゅうにゅう		○																		
	とり肉のハーブ焼き							○		鶏肉											
	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)	ドレッシング(ほたてエキス)		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		ポタージュ コーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポタージュ コーン					ポタージュ コーン(鶏肉)				ポタージュ コーン (ほたてエキス)						大豆油 スープストック 白ワイン ベシヤメルソース		
11月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○												○						
	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		
12月	りんごチップロールパン		○	○																りんご りんごチップが練り込まれたロールパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																		
	ハムチーズサンドフライ		○	○				○		鶏肉										大豆油	
	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	
金	乳酸菌飲料		○																		
16日	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	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		○																		
	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。
火	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	
	和梨ゼリー																	ゼリー(和梨)			



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												
8/27	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	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 エブリカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	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)	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)		海藻と野菜を青じそドレッシングで和えます。
火	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	▲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。炒った煮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。
	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	肉丼の具												かつおだし(かつお節、かつおエキス)						大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
8/28	ツナコロッケ			○				○							米粉					大豆油
	かきたま汁		鶏卵					豆腐					まぐろ かまぼこ(すけそうたら、えそ、ぐち、ちりめん)						しょうゆ だし汁	
	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
8/29	海鮮チヂミ			○				○		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					
	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。	
	黒糖入り角型食パン		○	○																パンに黒糖が練り込まれています。
8/30	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグ トマトソース							ハンバーグ		ハンバーグ(鶏肉)							トマト		トマトピューレ 中濃ソース スープストック	ハンバーグにトマトソースをかけます。
	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															大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	
金	ミニレアチーズ		○															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○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、 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、 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。

