

2019年度 7・8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	かに	備考
1月	ごてんばコシヒカリごはん キムタクごはんの具 ぎゅうにゅう わかさぎの甘酢漬 いものこ汁				
2火	ソフトめん ミートソース ぎゅうにゅう だいずコロッケ フレンチサラダ	△			
3水	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう さばの幽庵焼き ひじきの炒め煮 じゃがいもと玉ねぎのみそ汁				
4木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 野菜シューマイ 春雨サラダ				
5金	ロールパン ソース焼きそば ぎゅうにゅう 水餃子のスープ パイ	△			
8月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 星型ハンバーグのラタトゥイユソース にんじんシリシリ セタスープ お星さまゼリー				
9火	ごてんばコシヒカリごはん ごてんばこめこカレー おちゃ キャベツソテー 夏みかんゼリー				
10水	しょくパン/みかんジャム ぎゅうにゅう あじフリッター きのこスパゲティ やさいのスープ		※	※	オキアミとアオサはえび・かにが混ざる漁法で採取しています。
11木	ごてんばコシヒカリごはん どんどうけ飯の具 ぎゅうにゅう さわらの香り揚げ すまし汁 梨ゼリー		※	※	あごのやきの原材料の魚はえび・かにを食べています。
12金	りんごチップいりロールパン ぎゅうにゅう ミートボールのケチャップのからめ イタリアンサラダ マカロニのクリーム煮				
16火	中華めん ぎゅうにゅう 酸辣湯スープ ナムル 手作り蒸しパン	△			

2019年度 7・8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
17 水	黒糖入り食パン ぎゅうにゅう 焼きウィンナー マッシュポテト キャベツのスープ はちみつレモンゼリー				
18 木	ごてんばコシヒカリごはん/合わせ酢 ウナギ入りちらし寿司の具 錦糸卵 ぎゅうにゅう ししゃもフライ のっぺい汁				
19 金	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 春巻き 夏野菜のオイスター炒め みそチゲスープ				
22 月	ごてんばコシヒカリごはん ハヤシライス ぎゅうにゅう とうもろこし ゆず風サラダ				
23 火	ごてんばコシヒカリごはん 豚肉のさっぱり炒め ぎゅうにゅう カリコリ漬け 貝だくさんみそ汁				
8/26 月	ごてんばコシヒカリごはん なつやさいカレー ぎゅうにゅう コーンサラダ ふくじんづけ				
8/27 火	うどん あんかけうどんじる ぎゅうにゅう きびなごフライ じゃがいものおかか	△			
8/28 水	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 三色ツナそば キャベツのごま昆布あえ 豚汁				
8/29 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう さばのみそ煮 切干し大根の炒め煮 とうがんのスープ		※	※	もずくは、えび・かにの生息する海域で採取しています。
8/30 金	黒糖入りロールパン ぎゅうにゅう チキンナゲット サラダスパゲッティー やさいのトマトスープ				

※麺類は、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。

※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、その他に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 高根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。