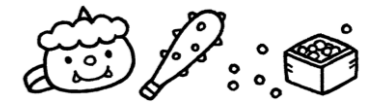


2019年度 2月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



※○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													
3月	うどん			○	▲														大豆油 しょうゆ だし汁	▲めん工場では、[そば]も製造しています。	
	和風きのこつけ汁							油揚げ		鶏肉			かまぼこ(すけそうたら、えそ、ぐち、ちりめん)						大豆油		
	ぎゅうにゅう		○																大豆油		
	黒はんぺんお茶フライ			○				○						さば、いわし、たら、魚介エキス					しょうゆ	野菜を、ごま、しょうゆ、砂糖で和えます。	
	ごまあえ								ごま												
4月	福豆							○													
	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																	梅肉	
	いわしの梅煮			○				○					いわし						大豆油 しょうゆ		
火	水掛菜とベーコンのソテー																		大豆油 しょうゆ		
	すいとん			すいとん						鶏肉									大豆油 だし汁 しょうゆ		
	いちごのムース						○	○												いちご	
5月	黒糖入り角型食パン		○	○																パンに黒糖が練り込まれています。	
	ぎゅうにゅう		○																大豆油	鶏肉に粉チーズをまぶし、パズルやパセリの入った衣で揚げたチキンカツです。	
	ミラノ風チキンカツ		○	○						鶏肉					米粉				大豆油		
	いんげんとコーンのソテー																		トマトピューレ フイオン コンソメ		
水	ミネストローネ			マカロニ														トマト			
	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
6月	おろしそハンバーグ			青じそドレッシング				ハンバーグ 青じそドレッシング		ハンバーグ (鶏肉) 青じそドレッシング (鶏肉)			青じそドレッシング(かつお節エキス)	青じそドレッシング (ほたてエキス)				青じそドレッシング (りんご、梅肉、レモン)	しょうゆ	ハンバーグに、青じそ風味の大概おろしソースをかけます。	
	キャベツとごてんばハムのソテー		バター																大豆油 しょうゆ		
	豚汁							豆腐									さといも		大豆油 だし汁 みそ		
	みかんのタルト	○	○	○				○							米粉					みかん	
10月	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	さわらの酢しょうが揚げ												さわら						大豆油 しょうゆ	揚げたさわらに、しょうゆ、酢、しょうがなどを使ったたれをかけます。	
	ひじきの炒め煮							大豆											大豆油 しょうゆ だし汁		
水	ピリ辛みそ汁							豆腐 キムチの素		鶏肉	キムチの素 (エビ)		キムチの素(煮干し)				もやし キムチの素(トマトペースト)	さといも	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。
	角型食パン		○	○																	
	メイプルジャム		○																		
12月	ぎゅうにゅう		○																		
	ハムチーズサンドフライ		○	○				○		鶏肉									大豆油		
水	ペンネナポリタン			マカロニ															ケチャップ トマトピューレ ウスターソース		
	野菜スープ																		大豆油 フイオン コンソメ 白ワイン 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												
13	麦ごはん													○					大豆油 コンソメ 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
	国産和牛カレー		脱脂粉乳				チャツネ			牛肉								チャツネ(りんご、レモン、レーズン) りんご		
	ぎゅうにゅう		○																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。 揚げた大豆と煎ったかたくちいわしを、砂糖としょうゆで作ったタレとからめます。
	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)						しょうゆ	もやしを、しょうゆ、ごま、ごま油などと一緒に和えます。
木	もやしの塩ダレあえ							ごま ごま油								もやし			しょうゆ	
14	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込まれています。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ミートボールのケチャップあえ			ミートボール			ミートボール			ミートボール(鶏肉)			ミートボール(魚介エキス)						ケチャップ 中濃ソース しょうゆ	ミートボールにケチャップソースをからめます。
	ミックスベジタブル		バター				枝豆												大豆油 白ワイン ペシャメルソース コンソメ	
	白菜のクリームシチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉										
金	ココアワッフル	○	○	○		ココアパウダー	○													
17	ソフト麺			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。
	ミートソース			デミグラスソース			ローストオニオン デミグラスソース			デミグラスソース(鶏肉)						トマト デミグラスソース(トマト)			赤ワイン ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース(赤ワイン) ハヤシブレード 中濃ソース スープストック	
	ぎゅうにゅう		○																	
	かみかみポテト						大豆												大豆油 しょうゆ	揚げたさつまいもと大豆を、砂糖としょうゆで作ったタレとからめます。
	ベーコンと野菜のソテー																			
18	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。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ツナ入り厚焼き玉子	○		○			○						まぐろ かつおだし							ツナが入った厚焼き玉子です。
	菱わかめの炒め煮																		大豆油 だし汁 しょうゆ	
	さつま汁						豆腐			鶏肉							さといも		大豆油 みそ だし汁	
19	ごてんぼコシヒカリごはん						○								○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	みそカツ	とんかつ		とんかつ			とんかつ												大豆油 みそ	とんかつにみそだれをかけます。
	ごふきいも																		しょうゆ だし汁	
	すまし汁						豆腐						なると(すけそうだら、いとよりだい)							
水	いちごタルト	○	○	○		○											いちご			
20	ごてんぼコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	あんかけ豆腐ハンバーグ			めんつゆ			豆腐ハンバーグ めんつゆ			豆腐ハンバーグ(鶏肉)			めんつゆ(さば、煮干しいわし、かつお節、むろ節)						大豆油 しょうゆ	豆腐ハンバーグにあんをかけます。
	ほうれん草とちくわのソテー						オスターソース		ごま油 ごま				いわし入りちくわ(いわし、たら、ぐち、きんときだい、魚醤)	オスターソース(かきエキス)					しょうゆ	
	きのこたっぷり卵スープ	鶏卵											なると(すけそうだら、いとよりだい)						中華スープ チンタン しょうゆ	
木	みかんゼリー																みかん			

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														
21 金	ロールパン		○	○															ケチャップ コンソメ 大豆油	ウインナーにピザソースをかけます。		
	ウイ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)						
	ぎゅうにゅう		○																	コンソメ しょうゆ		
	キャベツとマカロニのソテー			マカロニ																	大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ 白ワイン	
25 火	じゃがいものスープ									鶏肉												
	ごてんばコシヒカリごはん														○							
	ぎゅうにゅう		○																			
	きびなごフライ			○				○	ごま												大豆油 大豆油 しょうゆ だし汁	
26 水	れんこんのきんぴら								ごま ごま油												大豆油 しょうゆ だし汁	
	せんだご汁							油揚げ		鶏肉											だし汁 しょうゆ 大豆油	
	みかん大福	○	○	○				○													せんだご汁は、じゃがいもを使っただんごが入った熊本県の郷土料理です。	
	角型食パン		○	○																	もち粉	
27 木	みかんジャム		○																		みかん	
	ぎゅうにゅう		○																			
	ベーコンとチーズのオムレツ	○	○					○													ベーコンとチーズが入ったオムレツです。	
	野菜とツナのソテー																				大豆油 しょうゆ	
28 金	かぼちゃのポタージュ																				大豆油 スープストック ブイヨン ベシヤメルソース	
	ごてんばコシヒカリごはん														○							
	高菜チャーハン							高菜漬	ごま油												しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																		大豆油	
28 金	春巻き			○				○	ごま												大豆油	
	たまごの中華スープ		鶏卵					豆腐 ねぎ油														中華スープ チンタン しょうゆ
	干しぶどう入りロールパン		○	○																		パンに干しぶどうが練り込まれています。
	ぎゅうにゅう		○																			
28 金	白身魚のアーモンドフライ			○		アーモンド															大豆油 しょうゆ コンソメ	
	コーンとほうれん草のソテー																					
	ココロ野菜スープ									鶏肉												大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ
	さば節、かつお節、いわし節、むろ節、まぐろ																					干しぶどう

【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]: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	ｸﾗｽ付 中濃ソース	りんご、トマト	ベシヤメルソース	乳、大豆、小麦 ぼたてエキス	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。もし使用の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そ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。
 - 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、同じ工場ですべての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。

