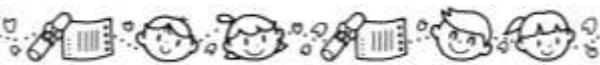


2019年度 3月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）



※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。

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													
11	角型食パン		○	○																	
	チョコクリーム		○				カカオ ココア														
	ぎゅうにゅう		○																		
	かぼちゃオムレツ	○		○		○			鶏肉			かつおだし				かぼちゃ		りんご			
	もやしのガーリックソテー															もやし			大豆油 しょうゆ コンソメ		
水	ピーンズポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム																大豆油 フイヨン スープストック ベシャamelソース 白ワイン		
12	赤飯 / ごま塩							ごま							○	もち米					1食用のごま塩がつきます。
	ぎゅうにゅう		○																		
	フライドチキン		○			○		鶏肉							米粉				大豆油		
	塩だれキャベツ							ごま ごま油										しょうゆ		キャベツなどの野菜を、ごま、ごま油、しょうゆなどで和えます。	
	お祝いすまし汁						豆腐						かまぼこ(すけそう だら)			かまぼこ(トマト)			しょうゆ だし汁		桜の形をしたかまぼこが入ります。
木	お祝いデザート	○	○	○		○												いちご		クリームといちごジャムを挟んだロールケーキです。	
13	マーガリン入りバーロール型パン	○	マーガリン	○																	ロールパンにマーガリンが練りこまれています。
	ぎゅうにゅう		○																		
	ホキフライ																				
	こふきいも																				
	ラビオリのトマト煮		粉チーズ	ラビオリ														セロリートマト		トマトピューレ 赤ワイン ブイヨン コンソメ 大豆油	ラビオリは、豚肉や玉ねぎで作った具を、パスタ生地の皮で包んだ料理です。
金	中華めん		○	▲																	▲めん工場では、[そば]も製造しています。
16	ちゃんぽんスープ						ラーメンスープの素	ごま油		えび	いか	かまぼこ(すけとうだ ら、えぞ、ぐち、ちり めん) ラーメンスープの素(かつお)				もやし			大豆油 しょうゆ		
	ぎゅうにゅう	○					○														
	棒ぎょうざ		○																大豆油 しょうゆ		細長い棒の形をしたぎょうざです。
	チンゲンサイのソテー							ごま油													
月	ごてんばコシヒカリごはん／味付けのり		味付けのり			味付けのり						味付けのり(えび) ▲味付けの り(えび、か ー)		味付けのり(かつお)	○						▲のりは、えび、かにの生息してい る海域で採取されています。 1食用の味付けのりがつきます。
17	ぎゅうにゅう		○																		
	ちゃんちゃん焼きオムレツ	○	○	○		○															鰯や野菜をみそで味付けしたちや んちゃん焼きを、卵で包んだオムレ ツです。
	水掛け菜とベーコンのソテー																				
	けんちん汁						豆腐	ごま油									さといも			大豆油 しょうゆ だし汁 しょうゆ	
	でこぼん																でこぼん				

**[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、トマト ココナツミルクパウダー	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	グラス付 中濃ソース	りんご、トマト	ベシャamel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

· 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す。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、足りない分は次回繰り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。

