

2019年度 5月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

昨年度のアレルギーの項目で記載してあります。新規に必要な食材がありましたらお知らせください。

※○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												
7 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	さけの塩焼き												さけ							
	切干大根の炒め煮							油揚げ											大豆油 しょうゆ だし汁	
	玉ねぎのみそ汁							豆腐											だし汁 みそ	
8 水	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	わかさぎフライ			○				○			▲オキアミ、 アオサ(えび、かに)		わかさぎ		米粉				大豆油	▲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。
	ひじきあえ			しそひじき				しそひじき											大豆油 だし汁 しょうゆ	野菜をひじきの佃煮で和えます。
	関東煮	うずら卵						がんもどき					ちくわ(すけそうたら、いとよりたい)				さといも			
お茶プリン	○	○					○												抹茶プリンにミルクソースがかかっています。	
9 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	とりザンギ			○						鶏肉									しょうゆ 大豆油	鶏肉にしょうゆなどで下味をつけ、でんぷんと小麦粉をつけて揚げます。
	アスパラガスのごま酢あえ								ごま							もやし			しょうゆ	もやしなどの野菜をしょうゆ、ごまなどで和えます。
三平汁												さけ						だし汁 しょうゆ	塩漬の鮭と野菜などを煮込んだ北海道の郷土料理です。	
10 金	丸型横割りパン		○	○																
	タルタルソース	○						○										レモン		一食用のタルタルソースがつきます。
	たらフライ			○				○					たら						大豆油	
	ポイルキャベツ																			
	ぎゅうにゅう		○																	
クリームシチュー		肉団子 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	肉団子				肉団子		肉団子(鶏肉)										大豆油 ベシャメルソース コンソメ	

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												
13 月	ごてんばコシヒカリごはん／合わせ酢														○					1食用の合わせ酢がつきます。
	ちらしずしの具															れんこん			だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	とりそぼろ入り厚焼き玉子	○		○				○		鶏肉			かつおだし							鶏肉が入った厚焼き玉子です。
	すまし汁							豆腐					かまぼこ(すけそうたら)			かまぼこ(トマト)			だし汁 しょうゆ	桜型のかまぼこが入ったすまし汁です。
さくらゼリー																	さくらんぼ レモン		さくらんぼとレモンのゼリーです。	
14 火	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	揚げぎょうざ	○	○	○			○			鶏肉									大豆油	
	回鍋肉			テンメンジャン			テンメンジャン													大豆油 みそ しょうゆ
中華コーンスープ	鶏卵							ごま油											中華スープ チンタン しょうゆ	
15 水	角型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のハーブ焼き						○			鶏肉										
フレンチサラダ	ドレッシング															きゅうり		ドレッシング(レモン)	きゅうりなどの野菜とフレンチドレッシングを和えます。	
ココロ野菜スープ																			大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	
16 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	黒はんぺんのせん茶揚げ	鶏卵		○									黒はんぺん(さば、いわし)						大豆油	
	五目きんぴら								ごま油											だし汁 しょうゆ
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素				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)	さといも	キムチの素(りんご)	だし汁 みそ キムチの素	キムチの素が入ったみそ汁です。
ニューサマーオレンジ																	ニューサマーオレンジ			
17 金	背割りロールパン		○	○																
	ウインナーのピザソースかけ			ピザソース			ピザソース									ピザソース(トマト)			ケチャップ コンソメ 大豆油	焼いたウインナーにピザソースをかけます。
	ぎゅうにゅう		○																	
	じゃがコーンサラダ	マヨネーズ ドレッシング		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)	きゅうりなどの野菜をマヨネーズとフレンチドレッシングで和えます。	
カレーポトフ									鶏肉										大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	

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												
20月	うどん			○	▲															▲めん工場では、「そば」も製造しています。
	山菜うどんのつゆ							油揚げ		鶏肉			なると(すけそうだら、いとよりだい)						大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	かきあげ			○				○			▲オキアミ (えび、かに)	いか								▲オキアミは、「えび、かに」が混ざる漁法で採取しています。
	キャベツのごま昆布あえ								ごま										しょうゆ 塩昆布(しょうゆ)	野菜を塩昆布、しょうゆ、ごまで和えます。
みかんタルト	○	○	○				○							米粉			みかん			
21月	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	根菜ハンバーグ							豆腐 ○		鶏肉					米粉パン粉	れんこん ほうれんそう				れんこん、豆腐、ほうれんそう入りのハンバーグです。
	たけのこの土佐煮												かつおぶし						大豆油 しょうゆ だし汁	
	豆腐とわかめのみそ汁							豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	
22月	お茶入り角型食パン		○	○																お茶が練り込まれています。
	あん&マーガリン		○					○												
	ぎゅうにゅう		○																	
	チキンナゲット			○				○		鶏肉									大豆油	
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																	
水	ミネストローネ			マカロニ														トマト	トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
23月	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	ボークしゅうまい			○																
	八宝菜	うずら卵										いか						もやし	大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
	フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐															みかん パイナップル 黄桃	フルーツと杏仁豆腐を和えます。	
24月	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				きびなご		米粉				大豆油	
	肉じゃが												さつまあげ(すけそうたら)						大豆油 だし汁 しょうゆ	
	かきたま汁	鶏卵						豆腐					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	
27月	麦ごはん														○					
	チキンカレー		脱脂粉乳					チャツネ		鶏肉								りんご チャツネ(レモン、レーズン、りんご)	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		○																	
	カリカリ大豆							大豆											大豆油	大豆をでんぷんをまぶして揚げます。
	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)		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。	

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												
28 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○											○						
	とり肉とカシューナッツの炒め物			○ オイスターソース		カシューナッツ	オイスターソース			鶏肉				オイスターソース(かきエキス)					大豆油 中華スープ しょうゆ	鶏肉とカシューナッツを揚げ、野菜と調味料で炒めます。
	野沢菜炒め				野沢菜漬		野沢菜漬		ごま油 ごま				野沢菜漬(かつお節エキス)							野沢菜漬をごま油、ごまで炒めます。
	豆腐のねぎ塩スープ						豆腐 ねぎ油						なると(すけそうだら、いとよりだい)						大豆油 パイタン 中華スープ しょうゆ	
29 水	黒糖入り角型食パン		○	○																黒糖が練り込まれています。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ツナマヨオムレツ	○					○						まぐろ							ツナとマヨネーズが入ったオムレツです。
	野菜のソテー																		しょうゆ	
グリーンピースポタージュ																		大豆油 スープストック ベシャメルソース 白ワイン		
30 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○											○						
	さげメンチ	○		○			○						さけ						大豆油	
	カラフルひじき炒め				白菜キムチ		白菜キムチ		白菜キムチ(ごま)				白菜キムチ(かつお節エキス、魚醤)				白菜キムチ(りんご)	大豆油 しょうゆ 白菜キムチ	ひじきに、キムチを加えて炒めます。	
	さつま汁						豆腐			鶏肉							さといも		大豆油 みそ だし汁	

【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、ほうれんそう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	パイオン	鶏肉
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	ろ入付 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	エブリイカレールウ	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。

