

2019年度 5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	クルミ	生卵	ナッツ	備考
7 火	うどん	△						
	さんさいつけじる							
	ぎゅうにゅう							
	ちくわの竜田揚げ							
8 水	野菜のごまドレあえ							
	ごてんばコシヒカリごはん							
	ぎゅうにゅう							
	春巻き							
9 木	キャベツの中華あえ							
	根菜ごまキムチ汁							
	ごてんばコシヒカリごはん							
	ぎゅうにゅう							
10 金	親子煮							
	焼きししゃも							
	即席漬け							
	メロンパン							
13 月	ぎゅうにゅう							
	ツナコロッケ							
	パペロンチーノ							
	わかめスープ							
14 火	ごてんばコシヒカリごはん							
	ぎゅうにゅう							
	さばのゆうあん焼き							
	キャベツとコーンのあえもの							
15 水	若竹汁							
	ごてんばコシヒカリごはん							
	ぎゅうにゅう							
	すき焼風煮							
16 木	野菜の磯あえ		※	※				のりは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
	しゃりしゃり大豆							
	食パン / メイプルジャム							
	ぎゅうにゅう							
17 金	根菜ハンバーグのきのこソース							
	こまつなのソテー							
	豆腐のスープ							
	新元号ゼリー							
20 月	ごてんばコシヒカリごはん							
	手作りふりかけ		※	※				ちりめんじゃこは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
	ぎゅうにゅう							
	アジフライ							
17 金	ひじきの炒め煮							
	じゃがいもと玉ねぎのみそ汁							
	ロールパン							
	ウィンナーのピザソース							
20 月	ぎゅうにゅう							
	グリーンサラダ							
	野菜のスープ煮							
	いちごのフル							
20 月	ごてんばコシヒカリごはん							
	ぎゅうにゅう							
	はるやさいのうまに							
	あつやきたまご							
20 月	ごますあえ							

2019年度 5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	クルミ	生卵	ナッツ	備考
21	ソフトめん	△						
	ミートボールソース							
	ぎゅうにゅう							
	大根サラダ							
火	スパイシーポテト							
22	お茶粉入り食パン							
	あん&マーガリン							
	ぎゅうにゅう							
	ホキのレモン風味							
	ベーコンと野菜のパンネ							
	ウィンナーとポテトのスープ							
水	青梅ゼリー							
23	ごてんばコシヒカリごはん							
	タコライスの具							
	ぎゅうにゅう							
	塩もみキャベツ							
木	スコッチフロス							
24	ごてんばコシヒカリごはん							
	肉丼の具							
	ぎゅうにゅう							
	野菜のゴマあえ							
	たくあん							
金	ももゼリー							
27	麦ごはん							
	チキンカレー							
	ぎゅうにゅう							
	イタリアンサラダ							
月	福神漬け							
28	ごてんばコシヒカリごはん							
	ぎゅうにゅう							
	てりやきチキン							
	ごぼうの煮物							
火	みそ汁							
29	黒糖入り食パン							
	ぎゅうにゅう							
	ミートオムレツ							
	フレンチサラダ							
水	グリーンピースポターージュ							
30	ごてんばコシヒカリごはん							
	ぎゅうにゅう							
	とりザンギ							
	アスパラサラダ							
木	三平汁							

※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。
TEL:0550-82-6182