

# 令和4年度 4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。

★4月より、アレルギー項目に「豚肉」が追加されました。

※○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 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	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月	ごはん																		
	ポークカレー		脱脂粉乳					チャツネ		豚肉							りんご チャツネ(りんご、 レモン、レーズン)	大豆油 赤ワイン コンソメ 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	
	ぎゅうにゅう		○																
	コールスローサラダ みかんゼリー	ドレッシング						ドレッシング										ドレッシング (レモン) みかん	野菜を、コールスロードレッシングで和 えます。
12月	ごはん																		
	ツナそば	炒り玉子		炒り玉子				炒り玉子					まぐろ 炒り玉子(かつお節エ キス)					大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	コロッケ 野菜のみそ汁			○				○ 豆腐 油揚げ										大豆油 みそ だし汁	
13月	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練り込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ハンバーグ デミグラスソース		バター	デミグラス ソース				ハンバーグ デミグラスソース		ハンバーグ (鶏肉、豚肉) デミグラスソース (鶏肉、豚肉)					デミグラスソース (トマト)		ケチャップ ウスターソース 赤ワイン デミグラスソース(赤ワイン)		
	枝豆とコーンのソテー チキンとポテトのスープ							枝豆					鶏肉					大豆油 しょうゆ 大豆油 しょうゆ 白ワイン ブイヨン スープストック	
14月	ごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	親子煮	鶏卵						高野豆腐		鶏肉			なると(すけそうたら、 いとよりだい)					大豆油 しょうゆ だし汁	
	ちくわ磯辺天ぷら ほうれん草の和風ソテー			○				○			▲えび、かに		すけそうたら ぐち かつお節					大豆油 しょうゆ	▲ちくわに使用している原料の魚は、 【えび、かに】を食べています。
15月	りんごチップ入りロールパン		○	○													りんご		りんごチップが練り込まれたロールパン です。
	ぎゅうにゅう		○																
	ハムチーズサンドフライ		○	○				○		豚肉 鶏肉								大豆油	
	もやしガーリックソテー ミネストローネ									ベーコン(豚肉)					もやし		セロリー トマト	大豆油 しょうゆ コンソメ 白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
18月	中華めん			○	▲														▲麵工場では、【そば】も製造していま す。
	しょうゆラーメンスープ				焼き豚			ねぎ油		豚肉 焼き豚(豚肉)			なると (すけそうたら、いとよ りだい)		もやし			大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう 春巻き		○	○				○		○	豚肉							大豆油	
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子				炒り玉子					まぐろ 炒り玉子(かつお節エ キス) かつおだし(かつお 節、かつお節エキス、 かつおエキス)	オイスター ソース					

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 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	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											
19 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	チーズ入り玉子焼き	○	○	○				○					かつおだし						
	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)					
	春野菜のうま煮										鶏肉	▲さつま揚げ (えび、かに)		さつま揚げ(たら、いとより、えそ)				大豆油 だし汁 しょうゆ	▲さつま揚げに使用している魚肉には、【えび、かに】を食べている魚を使用しています。
20 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								
	イタリアンサラダ		ドレッシング	ドレッシング				ドレッシング			ドレッシング(豚肉、鶏肉)						ドレッシング (りんご)		野菜を、イタリアンドレッシングで和えます。
ココロ野菜スープ										ベーコン (豚肉)							大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ		
21 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鮭メンチ	○		○				○										大豆油	鮭と野菜、マヨネーズが入ったフライです。
	ひじきの炒め煮							大豆 枝豆						ちくわ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま)				しょうゆ だし汁	
	豚汁							豆腐			豚肉				ごぼう	さといも		大豆油 だし汁 みそ	
22 金	赤飯																		
	ごま塩								ごま										1食用のごま塩がつかます。
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きつくね									鶏肉 豚肉									
	きんぴらごぼう								ごま油	豚肉				かつおぶし			ごぼう	しょうゆ	
さくらすまし汁							豆腐						かまぼこ (すけそうたら)		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ったすまし汁です。	
お祝いクレープ							○	○									いちご	いちごピューレが入った、米粉と豆乳のクレープです。	
25 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばのみそ煮							○											
	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、豚肉)			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)		ドレッシング (りんご、レモン、梅肉)		野菜と海藻を、青じそドレッシングで和えます。
	かきたま汁		鶏卵					豆腐						かまぼこ (すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)				だし汁 しょうゆ	
26 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	あしたカツ			○				○			牛肉 豚肉							大豆油	あしたか牛と豚肉、長ねぎなどが入ったメンチカツです。
	つきこんじゃくの炒め煮								ごま油	鶏肉								大豆油 しょうゆ	
	根っこ野菜のごまみそ汁							豆腐	ごま 練りごま						ごぼう	さといも		大豆油 だし汁 みそ	だいこん、ごぼう、さといもなどの具材とごま、練りごまが入ったみそ汁です。
27 水	角型食パン		○	○															
	いちごジャム																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のノルウェー風				小麦粉			大豆			鶏肉							大豆油 ウスターソース ケチャップ しょうゆ	鶏肉と大豆を揚げ、ソースやケチャップで作ったタレとからめます。
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																
ベーコンと野菜のスープ										ベーコン (豚肉)							ブイヨン コンソメ 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 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	貝類	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	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	麻婆豆腐			マーボー豆腐 の素			豆腐 マーボー豆腐の 素 ねば油			豚肉 マーボー豆腐の 素(鶏肉、豚肉)				マーボー豆腐 の素(ほたて エキス)				大豆油 みそ 中華スープ	
	チャプチェ								ごま油	ハム(豚肉)					もやし			しょうゆ 中華スープ	
木	マンゴープリン	○	○			ココナッツパ ウダー	○										マンゴー		

【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、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、ごぼ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。

- 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、いわし節 かつお節 むろ節、まぐろ	とりがらスープ	鶏肉	しょうゆ	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ベシャメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキス
フイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリイカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉、豚肉	スープストック	大豆、鶏肉、豚肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ソース	大豆、トマト、りんご	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆 豚肉、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソー ス	豚肉、トマト	ウスターソース	トマト、りんご	ハヤシフレーク	小麦、大豆 トマト

- いくら、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。

