令和 5 年度 7.8 月分 学校給食予定献立表(アレルギー用)

★7,8月分より【もやし】を追加しました。

〇印または由来する食品を記載しています。備考欄、注意事項も併せてご確認ください。

	かけい はまれる のは はんしょう かんしょう はんしょう しょう はんしょう しょう はんしょう しょう はんしょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう しょう	乗している	り。 消ち傾い	は思事項で									1154			
曜日	こんだて	そば	ØD	乳	大豆 大豆製品	豆乳	えび	りんご	もも	いちじく	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルー ツ	キシリトール	もやし	備考
3	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	さばの幽庵焼き															
	切り干し大根の炒め煮						※昆布									※昆布は、えびの生息する漁域で採取 しています。
	夏野菜のみそ汁				油揚げ											
月																
	ごてんばコシヒカリごはん															
	キムタクごはんの具				キムチの素			白菜キムチ キムチの素								
4	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	揚げぎょうざ				0											
	中華スープ															
火																
	黒糖入り食パン			0												【乳】脱脂粉乳
5	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ポークビーンズ			0	大豆			中濃ソース								【乳】粉チーズ
	ツナマヨオムレツ		0		0											
	もやしのソテー														0	
水																
	ごてんばコシヒカリごはん															
	合わせ酢															
6	とりたまそぼろ		炒り玉子		枝豆											
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	星のメンチカツ				0											
	七夕汁				豆腐											
木	七タゼリー				0	0										
7	マーガリン入りねじりパン			0												【乳】脱脂粉乳、バターミルクパウダー、 バター、生クリーム
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	タンドリーチキン			0												【乳】ヨーグルト
	こふきいもの昆布和え				塩昆布											
	野菜ス一プ															
金																
10	ごてんばコシヒカリごはん															
	ひじきごはんの具				枝豆		※ひじき									※ひじきは、えびが生息している海域で 採取しています。
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	みしまコロッケ				0							<u> </u>		 		
	豚汁				豆腐										0	
月			<u> </u>													

バナナ・ 南国フルー ツ キシリトー ル \Box 大豆 こんだて くるみ そば 叨 えび りんご 備考 乳 いちじく 落花生 もやし 大豆 大豆製品 もも 曜日 豆乳 △めん工場では、そばも製造していま す。 中華めん Δ スーラータンスープ 鶏卵 りんご酢 11 コーヒーぎゅうにゅう ○非加熱 ポークパオズ \circ こんにゃくサラダ 0 火 米粉のメープルマフィン 0 0 食パン 0 【乳】脱脂粉乳 いちごジャム ぎゅうにゅう ○非加熱 12 ベーコンと野菜のペンネ 枝豆 ドレッシング ドレッシング マヨネーズ まめまめサラダ マヨネーズ マヨネーズ 水 うずら卵のスープ煮 うずら卵 ごてんばコシヒカリごはん ごてんばこめこカレー 13 緑茶 キャベツのソテー 富士山ゼリー 木 ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう ○非加熱 14 あじの南蛮漬け 0 野菜いっぱいきんぴら 油揚げ 豆腐 かぼちゃのみそ汁 金 ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう ○非加熱 18 チキごぼう 枝豆 ※茎わかめは、えびが付着する漁法で 採取しています。 ※茎わかめ 0 茎わかめの中華サラダ かきたまスープ 鶏卵 豆腐 ごてんばコシヒカリごはん すりおろしりんご ウスターソース ハヤシソース 19 ぎゅうにゅう ○非加熱 コーンしゅうまい \circ ※サラダにアーモンドが入っています。 枝豆 アーモンド入りサラダ ドレッシング ※アーモンド ※アーモンド ドレッシング 水

2 ←4

В		そば	90	乳	大豆								バナナ・	٠		
曜日	こんだて				大豆 大豆製品	豆乳	えび	りんご	もも	いちじく	落花生	くるみ	南国ブルーツ	キシリトール	もやし	備考
20	ロールパン			0												【乳】脱脂粉乳
	りんごジャム							0								
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	照り焼きハンバーグ				ハンバーグ											
	枝豆とコーンのソテー			0	枝豆											【乳】バター
木	ビーンズポタージュ			0												【乳】ベシャメルソース、牛乳、 生クリーム、パター
	うどん	Δ														△めん工場では、そばも製造していま す。
8/	和風つけ汁				油揚げ										0	
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	野菜メンチカツ				0											
	キャベツのごま昆布和え				塩昆布											
火																
	ごてんばコシヒカリごはん															
	夏野菜カレー			0				すりおろしりんご 中濃ソース								【乳】カレールウ、脱脂粉乳
8/ 30	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ツナと野菜のソテー															
	パインゼリー												※パイナップル			※パインゼリーにパイン果汁を使用しています。加熱しています。
水																
8/ 31	ごてんばコシヒカリごはん															
	ビビンバの具(玉子入り肉炒め)		炒り玉子													
	ビビンバの具(ナムル)				ドレッシング										0	
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	春雨ス┴プ															
木																

- ・ 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注意ください。
- ・ 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。
- ・ 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。)