

# 令和4年度 1月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★10月分より、アレルギー項目に「豚肉」が追加されました。

★6月分より、令和4年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。表示食品が変更している部分がありますので、ご確認ください。

(変更点：豚肉、貝類⇒表示なし、オクラ、しめじ、キシリトール⇒追加)

※○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	野菜 きのこ	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
10	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばのみそ煮							○					さば						
	きんぴらごぼう								ごま油	鶏肉			かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)	ごぼう				しょうゆ	
	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	
11	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練り込まれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	かぼちゃコロッケ			○				○										大豆油	
	もやしのガーリックソテー									ベーコン (豚肉)				もやし				大豆油 しょうゆ コンソメ	
	冬野菜のシチュー		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳							鶏肉								大豆油 白ワイン ペンハメルソース コンソメ	
12	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	豚キムチ			白菜キムチ			白菜キムチ			豚肉			白菜キムチ (さば、かつおエキス)			白菜キムチ (りんご)		大豆油	
	春雨スープ						豆腐 ねぎ油							もやし				中華スープ チンタン しょうゆ	
	フルーツクレープ	○	○	○			○			豚肉=ゼラチン						もも、パイン マンゴー			ももとパインのシラップ漬けと、マンゴーピューレが入ったクレープです。
13	メロンパン	○	○	○			○												パンに、メロンパンの生地をのせて焼きます。
	ぎゅうにゅう		○																
	コーヒーぎゅうにゅうのもと					コーヒー													
	鶏肉のハーブ焼き						○			鶏肉									
	コーンとほうれん草のソテー									ハム(豚肉)								しょうゆ コンソメ	
16	中華麺			○	▲														▲麺工場では【そば】も製造しています。
	塩ラーメンスープ	うずら卵		塩ラーメンスープ			塩ラーメンスープ ねぎ油			豚肉 塩ラーメンスープ (鶏肉、豚肉)			なると(すけそうたら、いとよくだい) 塩ラーメンスープ (煮干エキス)					大豆油 とりがらスープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	春巻き			○			○		○	豚肉								大豆油	
	チャプチェ								ごま油	ハム (豚肉)				もやし				しょうゆ 中華スープ	
17	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	サーモンフライ	○		○			○						鮭					大豆油	1食用のノンエッグのタルタルソースです。
	タルタルソース						○							きゅうり		レモン			▲ごんぶはえび、かにの生息する漁域で採取しています。
	切り干し大根の炒め煮						油揚げ				▲ごんぶ (えび、かに)							しょうゆ だし汁	
火	ごろごろ冬野菜のみそ汁													ごぼう	さといも			だし汁 みそ	
	ももヨーグルト		○													もも			



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	野菜 きのこ	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳												
26	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめこカレー													米粉カレールウ(トマト)				赤ワイン	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレールウを使用します。	
	緑茶																			
	キャベツのソテー																			
	米粉のみかんタルト															みかん			米粉と豆乳を使用したタルトに、みかんジャムがのっています。	
27	ロールパン		○	○																
	いちごジャム&マーガリン		○					○												
	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	鶏肉と大豆を揚げて、ソースやケチャップなどで作ったタレからめませす。
	ミックスベジタブル							枝豆											しょうゆ	
金	白菜のスープ									ベーコン(豚肉)									大豆油 フイヨン コンソメ しょうゆ	
	ソフト麺			○	▲															▲麵工場では【そば】も製造しています。
30	ミートソース							デミグラスソース		豚肉 デミグラスソース (鶏肉、豚肉)				トマト デミグラス ソース (トマト)					赤ワイン ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース (赤ワイン) ハヤシフレーク 中濃ソース スープストック	
	ぎゅうにゅう		○																	
	かみかみポテト							大豆			▲かたくちいわし(えび、かに)		かたくちいわし						大豆油 しょうゆ	煮揚げしたさつまいも、でんぷんを付けて揚げた大豆、焼いたかたくちいわしを、甘じょっぱいタレからめませす。 ▲かたくちいわしは、いわし以外の海産物(えび、かにを含む)が混じる漁法で採取しています。
	フレンチサラダ	ドレッシング						ドレッシング								ドレッシング(レモン)				野菜を、フレンチドレッシングで和ませませす。
31	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のから揚げ			○				○		鶏肉									大豆油	
	ひじきの炒め煮							揚げ					ちくわ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま)						大豆油 だし しょうゆ	
	具だくさんピリ辛みそスープ				白菜キムチ			白菜キムチ 豆腐	白菜キムチ	豚肉 白菜キムチ (豚肉=ゼラチン)			白菜キムチ (かつお節エキス、魚醤)	もやし	さといも	白菜キムチ (りんご)			大豆油 パイタン みそ	

【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。  
 野菜、きのこ:なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、ごぼう、オクラ、しめじについて表示します。  
 果物:果物全般について表示します。

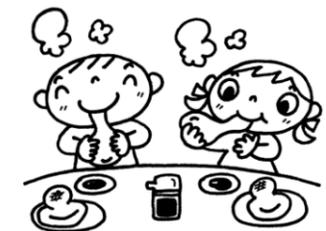
よく使用する調味料類については、下記の表の原材料を使用しています。これらの食品については、各項目への○印の表示はしていません。使用の際は、調味料類欄に記入してありますのでご確認ください。

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
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。



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 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
						大豆 大豆製品	豆乳												