

令和 4 年度 3 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。

[illegible]

[illegible]

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											
15	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		○																
	サーモンフライ	○		○			○						鮭					大豆油	
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン (豚肉)								しょうゆ	
	鶏肉のクリーム煮		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳							鶏肉								大豆油 ベシャメルソース コンソメ 白ワイン	
水																			
16	ごてんばコシヒカリごはん																		
	うなぎ入り混ぜごはんの具			うなぎ蒲焼き			うなぎ蒲焼き						うなぎ蒲焼き (うなぎ)					しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	えびフライ			○			○				えび							大豆油	
	お祝いかきたま汁	鶏卵					豆腐						なると (すけそうたら、いとよ りだい)					だし汁 しょうゆ	「祝」の文字が入ったなるとを使ってか きたま汁を作ります。
木	お祝いケーキ	○	○	○			○									いちご			いちごクリームが入ったロールケーキ です。

【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 中濃ｼｰｽ	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스가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。

