

令和4年度 3月分 学校給食予定献立表(アレルギー用)

★○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。

日 曜日	こんだて	そば	大豆		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	備考
			大豆 大豆製品	豆乳								
1	ごてんばコシヒカリごはん											
	合わせ酢											
	あなご入りちらし寿司の具			炒りたまご あなご蒲焼								
	ぎゅうにゅう											
	ほうれん草とコーンの和え物											
水	すまし汁			豆腐								
	ミルクレープ			○			○					
2	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	八宝菜				えび							
	ねぎみそパオズ			○								
	フルーツのゼリーあえ						ももゼリー				パイナップル	
3	りんごチップ入りロールパン					りんご						
	ぎゅうにゅう											
	ホキのレモン風味											
	ジャーマンポテト											
	野菜スープ											
金	カスタードプリン											
6	ごてんばコシヒカリごはん											
	肉井の具			枝豆								
	ぎゅうにゅう											
	おかかたくあん											
	すいとん汁			油揚げ								
月	りんご					▲りんご					▲りんごは非加熱です。	
7	ごてんばコシヒカリごはん											
	手作りお茶ふりかけ				※ちりめ んじゃこ							※ちりめんじゃこは、えびが混獲する 可能性のある漁法で漁獲していま す。
	ぎゅうにゅう											
	とり肉のから揚げ(みかんソース)											
	もやしのナムル											
火	ウインナーと野菜のみそ汁											
8	玄米入り食パン											
	ブルーベリー&マーガリン			○								
	ぎゅうにゅう											
	ハムチーズピカタ			○								
	まめサラダ			大豆 ドレッシング マヨネーズ			マヨネーズ					
水	ラビオリのトマト煮											
9	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
	さばのごまみそがけ											
	野菜いっぱいきんぴら											
	けんちん風汁			豆腐								
木	メロン											
10	米粉入りねじりパン											
	クリームゴールド			○								
	ぎゅうにゅう											
	プレーンオムレツのトマトソース			オムレツ								
	枝豆とコーンのサラダ			枝豆								
金	大麦と野菜のスープ煮											
13	赤飯/ごま塩											
	ぎゅうにゅう											
	エビフライ			○	○							
	野菜のひじき和え			ひじき佃煮								
	かきたま汁			豆腐								
月	お祝いケーキ			○								

日 曜日	こんだて	そば	大豆		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	備考
			大豆 大豆製品	豆乳								
14 火	うどん	△										△めん工場では、そばも製造していま す。
	こぎつねうどんのつゆ		油揚げ									
	ぎゅうにゅう											
	ツナとキャベツのソテー											
	ひとくち焼きいも		○									
15 水	黒糖入り食パン											
	ぎゅうにゅう											
	ハンバーグBBQソース		ハンバーグ				すりおろしりんご					
	もやしのガーリックソテー											
	ほうれん草のクリーム煮											
16 木	ごてんばコシヒカリごはん											
	ビーフカレー		フルーツ チャツネ				中濃ソース すりおろしりん ご フルーツチャツ ネ					
	ぎゅうにゅう											
	コールスローサラダ		ドレッシング									
	いちごゼリー											

- ・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。
- ・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。)