

令和 5 年度 5 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。新規に記載が必要な食材がありましたらお知らせください。

※○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 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											
1	ソフトめん			○	▲														▲めん工場では、【そば】も製造しています。
	ミートソース			デミグラスソース			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 ハヤシフレーク 中濃ソース ケチャップ トマトピューレ スープストック デミグラスソース(赤ワイン)	
	ぎゅうにゅう		○																
	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えます。
	豆乳プリン						○	○											
月																			
2	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	黒はんぺんお茶フライ			○			○						さば いわし たら 魚介エキス(えそ、ほっけ)					大豆油	
	ベーコンともやしの炒め物								ごま油	ベーコン(豚肉)			かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)	もやし				しょうゆ	
火	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)					しょうゆ だし汁 大豆油	
8	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ポークカレー		脱脂粉乳				チャツネ			豚肉						りんご チャツネ(レモン、レーズン、りんご)			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		○																
	コーンとほうれん草のソテー									ハム(豚肉)									しょうゆ コンソメ
	ミニピーチゼリー															もも			
月																			
9	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	かぼちゃひき肉フライ			○			○			豚肉						りんご			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)						
火	たまねぎのみそ汁						豆腐											みそ だし汁	
10	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練りこまれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ポロニアカツ						○			鶏肉									ポロニアソーセージに米粉とポテトフレークで衣をつけたフライです。
	パンネのポロネーゼ		粉チーズ	マカロニ						豚肉				トマト					大豆油 ケチャップ ウスターソース コンソメ 大豆油 白ワイン ブイヨン コンソメ しょうゆ
水	コンソメスープ								鶏肉										
11	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	パオズ			○			○			豚肉			かつお粉						
	チンジャオロースー			オイスターソース			オイスターソース			豚肉									大豆油 しょうゆ チンタン 中華スープ しょうゆ
木	うずら卵入りわかめスープ	うずら卵					豆腐 ねぎ油						なると(すけそうたら、いとよりだい)						
12	丸型横割りパン		○	○															
	たらフライ			○									たら						大豆油
	タルタルソース						○								きゅうり	レモン			卵不使用の、1食用のタルタルソースです。
	ポイルキャベツ																		
金	ぎゅうにゅう		○																
ラビオリのトマト煮			ラビオリ						ウインナー(豚肉) ラビオリ(豚肉)									トマトピューレ 赤ワイン ブイヨン コンソメ 大豆油	

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												
15 月	中華めん			○	▲														▲めん工場では、【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			ねぎ油 塩ラーメンスープ			豚肉 塩ラーメンスープ(鶏肉、豚肉)			なると(すけそうたら、いとよりだい) 塩ラーメンスープ(煮干しエキス)					大豆油 とりがらスープ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																	
	海鮮チヂミ			○			○					いか たこ	かつおだし						いかやたこが入った韓国風のお好み焼きです。	
	もやし中華炒め								ごま油	ハム(豚肉)				もやし					しょうゆ 中華スープ	
16 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	キャベツメンチ			○			○			豚肉 鶏肉									大豆油 キャベツ入りのメンチカツです。	
	つきごんにゃくの炒り煮								ごま油	豚肉									鶏肉や野菜などの具材とごま、練りごまが入ったみそ汁です。	
	根っこ野菜のごまみそ汁						豆腐		ごま 練りごま	鶏肉				ごぼう	さといも				大豆油 しょうゆ 大豆油 だし汁 みそ	
17 水	緑茶粉入り角型食パン		○	○															緑茶粉を練り込んだパンです。	
	あん&マーガリン		○				○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグ バーベキューソース						ハンバーグ			ハンバーグ(鶏肉、豚肉)				ハンバーグ(トマト)		りんご レモン			しょうゆ 白ワイン	ハンバーグの上になんにく、りんご、レモン、しょうゆなどの調味料で作ったソースをかけます。
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																	
キャベツのスープ									ベーコン(豚肉)									フイヨン 白ワイン コンソメ		
18 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のすき焼き風煮						焼き豆腐			鶏肉			かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)						しょうゆ 大豆油	
	塩だれキャベツ								ごま ごま油										しょうゆ	野菜をしょうゆ、塩、昆布だし、ごま、ごま油で和えます。
さくらんぼゼリー															さくらんぼ レモン 白ワイン(ぶどう)					
19 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	あじの塩こうじ焼き												あじ							
	たけのこの土佐煮									豚肉			かつお節						大豆油 しょうゆ だし汁 だし汁 みそ	
	じゃがいものみそ汁						油揚げ 豆腐													
22 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのしょうが煮			○			○						さば							
	野菜のごま和え								ごま										しょうゆ	野菜をごま、しょうゆ、砂糖で和えます。
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチのもと			豚肉				もやし キムチのもと(トマト)	さといも	キムチのもと(りんご)			だし汁 みそ 大豆油	
23 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	たこメンチ			○			○					たこ	すけそうたら						大豆油	たらのすり身にキャベツとたこを加えた海鮮メンチカツです。
	野菜炒め			野菜菜漬			野菜菜漬		ごま ごま油				野菜菜漬(かつお節エキス)						大豆油 だし汁 しょうゆ	▲さつまあげの原料はえび、かにを食べている魚を使用しています。
	春野菜のうま煮									鶏肉	▲さつまあげ(えび、かに)		さつまあげ(たら、いとより、えそ)							
24 水	角型食パン		○	○																
	メイプルシヤム																			
	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(鶏肉、豚肉)							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。	
ミネストローネ			マカロニ						鶏肉				セロリ トマト					白ワイン フイヨン トマトピューレ コンソメ		

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											
25 木	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、かつお節エキス)			白菜キムチ(りんご)		大豆油 中華スープ チンタン しょうゆ	
	はるさめスープ						豆腐 ねぎ油							もやし					
26 金	はちみつレモンゼリー															レモン			
	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こまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のコーンフレイクフライ									鶏肉								大豆油 大豆油 しょうゆ コンソメ	
29 月	もやしのガーリックソテー									ハム(豚肉)									大豆油 大豆油 しょうゆ コンソメ
	グリーンピースポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							ベーコン(豚肉)									スープストック ベシャメルソース 白ワイン
	うどん			○	▲														▲めん工場では、【そば】も製造しています。
	カレー南蛮汁			南蛮カレールウ			油揚げ チャツネ			鶏肉 南蛮カレールウ(豚肉)			なると(すけそうたら、いとよりだい) 南蛮カレールウ(かつおエキス)	しめじ		チャツネ(りんご、レモン、レーズン)		大豆油 だし汁 エブリイカレールウ しょうゆ	
30 火	ぎゅうにゅう		○																
	ひじき和え			ひじきの佃煮			ひじきの佃煮												野菜をひじきの佃煮と塩で和えます。
	手づくり抹茶蒸しパン		ホットケーキ ミックス チョコチップ	ホットケーキ ミックス		チョコチップ(カカオ)	ホットケーキ ミックス チョコチップ			ホットケーキ ミックス (豚肉=豚脂)									ホットケーキミックスと抹茶を混ぜた生地に、チョコチップを加えて蒸します。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
31 水	ぎゅうにゅう		○																
	あじフライ			○															大豆油
	中濃ソース																		1食用の中濃ソースです。
	切り干し大根の炒め煮						油揚げ					▲こんぶ(えび、かに)							大豆油 だし汁 だし汁 みそ
31 水	豆腐とわかめのみそ汁						豆腐												
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ポークシュウマイ			○						豚肉									大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ
水	八宝菜		うずら卵							豚肉									
	フルーツ杏仁		杏仁豆腐	杏仁豆腐			杏仁豆腐 (あんずの種)												みかん、パイナップル、黄桃と杏仁豆腐を和えます。

【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	クチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ﾘｰｽ	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레이크	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。

・練り製品に使用している魚肉すり身は、時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります。

★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。

