令和 7 年度 11 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

〇印または中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。

			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。										
曜日	こんだて	そば	gp	大豆 大豆製品	豆乳	黒はんぺん	えび	生りんご	落花生	くるみ	バナナ・マンゴー パイナップル パパイヤ	キシリトール 備考	
	ごはん												
	ぎゅうにゅう												
	てりやきハンバーグ			ハンバーゲ									
4												※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている をも使用しています。	
	茎わかめのきんぴら						※さつま揚げ ※茎わかめ					※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている 魚を使用しています。 ※茎わかめは、えびが付着する漁法で採取 しています。	
	大根のみそ汁			油揚げ									
火													
	黒糖入り食パン												
	ぎゅうにゅう												
5	オムレツ		オムレツ										
	チリコンカン												
	野菜スープ												
水	杏仁豆腐												
	さくらごはん			0									
	さんまの生姜煮												
6	ぎゅうにゅう												
	野菜の磯和え						※焼き海苔					※焼き海苔に使用している原藻は、えびが生息する海域で採取しています。	
	きのこ汁			豆腐									
木													
	ナン												
	ドライカレー			大豆									
7	ぎゅうにゅう												
	コーンサラダ												
	キャラメルポテト												
金													
	ごはん												
	水かけ菜ふりかけ						※ちりめんじゃこ					※ちりめんじゃこは、えびを混獲する可能性のある漁法で漁獲しています。	
10	ぎゅうにゅう												
	黒はんぺんお茶フライ			0		0							
	ピリ辛みそ汁			豆腐									
月													
	うどん	Δ										△めん工場では、そばも製造しています。	
	あんかけたまごうどん汁		鶏卵										
11	ぎゅうにゅう												
	スイーツがんも			0									
	ツナとキャベツの生姜炒め												
火	丹那牛乳クレープ		0	0									

В 大豆 パナナ・マンゴー パイナップル パパイヤ キシリトール そば 黒はんぺん 生りんご こんだて えび 落花生 くるみ 大豆 大豆製品 曜日 豆乳 ごはん ぎゅうにゅう 12 韓国風さばの唐揚げ チンゲン菜とビーフンのソテー ※わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。 わかめスープ 豆腐 ※わかめ 水 ごはん ぎゅうにゅう 13 チキンのステーキソース もやしの塩だれ和え ゴテンパポークの豚汁 豆腐 木 ロールパン ぎゅうにゅう 14 御殿場ハムと野菜のコロコロソテー 秋野菜のシチュー つくね フルーツのゼリーあえ パイナップル 金 ごはん ぎゅうにゅう 17 八宝菜 うずら卵 えび 0 焼きぎょうざ ※昆布は、えびの生息する海域で採取しています。 切り干し大根の中華サラダ ※昆布 月 ごはん ※ひじきは、えびが生息している海域で採取されています。 ひじきごはんの具 枝豆 ※ひじき 18 ぎゅうにゅう かつおコロッケ 0 みそちゃんこ汁 豆腐 火 食パン みかんジャム 19 ぎゅうにゅう カップグラタン(かぼちゃ) 0 0 ペンネのきのこクリームソース 水 ミネストローネ

曜E	こんだて	そば	90	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	黒はんぺん	えび	生りんご	落花生	くるみ	バナナ・マンゴー パイナップル パパイヤ	キシリトール	備考
	ごはん												
	ぎゅうにゅう												
20	豚肉と大豆のみそ和え			大豆									
	おひたし												
	かつお節												
木	秋のすまし汁			豆腐									
	黒糖ロールパン												
	ぎゅうにゅう												
21	焼きそば	△中華めん					※青のり						△めん工場では、そばも製造しています。 ※青のりは、えびが生息する海域で収穫された原料を使用しています。
	ワンタンスープ			ワンタン									
	りんごヨーグルト												
金													
	ソフトめん	Δ											△めん工場では、そばも製造しています。
	カレーソース			大豆									
25	ぎゅうにゅう												
	アメリカンドッグ			0									
	茎わかめのサラダ						※茎わかめ						※茎わかめは、えびが付着する漁法で採取 しています。
火													
	食パン												
	ぎゅうにゅう												
26	とり肉のマーマレード焼き												
	ペペロンチーノ												
	ポタージュスープ												
水													
	ごはん												
	そぼろ丼の具		炒り玉子	枝豆									
27	ぎゅうにゅう												
	きびなごフライ												
	けんちん風汁			豆腐									
木													
	ごはん												
	ごてんばこめこハヤシ												
28	緑茶												
	キャベツのソテー												
	さつまいもと栗のタルト			0	0								
金													

В				大	∄						バナナ・マンゴー		
曜日	こんだて	そば	90	大豆 大豆製品	豆乳	黒はんぺん	えび	生りんご	落花生	くるみ	パイナップル パパイヤ	キシリトール	備考

- ・ 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。)

日 こんだて そば 卵 大豆 黒はんぺん えび 生りんご 落花生 くるみ パナナ・マンゴー パイナップル オシリトール 備考 パパイヤ