

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	貝	魚	野菜	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												
9	角型食パン		○	○																
	黒豆きなこクリーム		○					○	ごま											
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭メンチ	○		○				○		豚肉=ゼラチン				さけ					大豆油	
	もやしのガーリックソテー									ハム(豚肉)					もやし				大豆油 大豆油 しょうゆ コンソメ	
水	かぼちゃのポターージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム																スープストック ブイヨン ベシヤメルソース	
10	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	麻婆豆腐							豆腐 赤だしみそ	ごま油	豚肉				赤だしみそ (かつおだし)					大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ	
	五目ビーフン			オイスターソース			オイスターソース		ごま油	ハム(豚肉)			オイスターソース (かきエキス)						しょうゆ 中華スープ	
木	ブルーベリーゼリー															ブルーベリー				
11	バターロール型パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグきのこクリームソース		牛乳					ハンバーグ		ハンバーグ (鶏肉、豚肉)					ハンバーグ(トマト)				ベシヤメルソース コンソメ	ハンバーグの上に、しめじ、マッシュルームなどが入ったクリームソースをかけます。
	ツナとキャベツのソテー													きはだまぐろ					しょうゆ	
	ポテトのスープ									鶏肉									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
金																				
15	ごてんばコシヒカリごはん																			
	チキンカレー		脱脂粉乳					チャツネ		鶏肉							りんご チャツネ (りんご、レモン、 レーズン)		大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中華ソース 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		○																	
	コールスローサラダ	ドレッシング						ドレッシング									ドレッシング (レモン)			野菜をコールスロードレッシングで和えます。
火	ミニピーチゼリー																			
16	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかのチリソース											いか							大豆油 ケチャップ コンソメ	でんぶんを付けたいかを揚げ、しょうが、にんにく、ケチャップ、豆板醤等で作ったソースで和えます。
	チャプチェ								ごま油	ハム(豚肉)					もやし				しょうゆ 中華スープ	
水	ワンタンスープ			焼き豚 肉入りワンタン			焼き豚 肉入りワンタン ねぎ油			焼き豚(豚肉) 肉入りワンタン (豚肉)								パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ		
17	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	黒はんぺんフライ	○	○	○				○						いわし、すけそうたら					大豆油	
	野菜の塩ダレ和え								ごま ごま油						もやし				しょうゆ	野菜をごま、ごま油、塩、しょうゆ、昆布だしで和えます。
木	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)					大豆油 しょうゆ だし汁		

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	貝	魚	野菜	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												
18 金	背割りロールパン		○	○																
	富士宮焼きそば			焼きそば類			焼きそば類			豚肉				いわし粉(いわし)					大豆油 中濃ソース ウスターソース	
	ぎゅうにゅう		○																	
	野菜スープ									鶏肉					もやし				大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	
	ヨーグルト		○							豚肉=ゼラチン										
21 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばの竜田揚げ			○			○							さば					大豆油	
	塩肉じゃが									豚肉	▲さつま揚げ (えび、かに)			さつま揚げ (たら、いとより、えそ)					大豆油 だし汁	▲さつま揚げに使われている魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
	なめこと大根のみそ汁							豆腐											みそ だし汁	
22 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	静岡おでん						がんもどき つくね			鶏肉 つくね(鶏肉、 豚肉=豚脂)	▲こんぶ (えび、かに)			黒はんぺん (さば、いわし) ちくわ(すけそうたら、いと よりだい) だし粉 (さば節、いわし)		さといも つくね (さといも)			大豆油 とりがらスープ だし汁 しょうゆ	▲こんぶは、えび、かにが付着する漁法で採取しています。
	ごま和え								ごま						もやし				しょうゆ	野菜をごま、しょうゆ、砂糖で和えます。
	みかん																みかん			
23 水	角型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	米粉の子キンカツ						○			鶏肉									大豆油	鶏のささみに、ポテトフレークと米粉の衣を付けて揚げたものです。
	パンネボロネーゼ		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 ブイヨン スープストック しょうゆ	
ウインナーとキャベツのスープ									ウインナー(豚肉)											
24 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さわらのみそマヨ焼き							マヨネーズ						さわら			マヨネーズ (レモン)		白ワイン みそ	さわらの上に、えのき、たまねぎ、ノンエッグマヨネーズ、白みそなどを混ぜた具をのせ、カップに入れて焼きます。
	カラフルひじき炒め			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 しょうゆ 大豆油 だし汁 しょうゆ	ひじきを豚肉や春雨、野菜、白菜キムチと一緒に炒めたものです。
	和風汁						豆腐 油揚げ			鶏肉										
25 金	ナン		○	○																
	ドライカレー		粉チーズ							豚肉							りんご		大豆油 エブリカレールウ ハイグレードカレールウ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	かみかみポテト							大豆 枝豆						▲かたくちいわし (えび、かに)					大豆油 しょうゆ	▲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。 さつまいもとでんぶんを付けた大豆を揚げ、焼いたかたくちいわし、茹でた枝豆と一緒に甘じょっぱいたれで和えます。
	白菜のスープ									鶏肉									大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	

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	貝	魚	野菜	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														
28 月	中華麺			○	▲															▲麵工場では、【そば】も製造しています。		
	ちゃんぽんスープ		ちゃんぽんスープ	焼き豚 ちゃんぽんスープ			焼き豚 ちゃんぽんスープ		ごま油	豚肉 焼き豚(豚肉) ちゃんぽんスープ (鶏肉、豚肉)		いか	かまぼこ (あさり)	かまぼこ (いとよりだい、すけそうたら、 ぐち、まぐろ、かつお)					大豆油 しょうゆ			
	ぎゅうにゅう		○																		野菜を中華ごまドレッシングで和えます。	
	中華大根サラダ				ドレッシング			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 (かき)	ドレッシング (まぐろ、かつお、魚醤、 かつお節エキス)	きゅうり							
	手作りマーラーカオ		ホットケーキ ミックス 牛乳	ホットケーキ ミックス				ホットケーキミックス			ホットケーキミックス (豚肉=豚脂)									大豆油 しょうゆ	ホットケーキミックスに、牛乳、サラダ油、 黒砂糖、しょうゆを混ぜて蒸した中華風の 蒸パンです。	
29 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	みそかつおフライ				かつおフライ			かつおフライ 赤だしみそ						かつおフライ(かつお、 かつおエキス) 赤だしみそ(かつおだし)						大豆油 みそ	かつおフライの上にみそ、砂糖、みりん、 酒で作ったたれをかけます。	
	れんこんのきんぴら								ごま ごま油	鶏肉											大豆油 しょうゆ	
	にらたま汁		鶏卵											かまぼこ(すけそうたら、 えそ、ぐち)	もやし						だし汁 しょうゆ	
30 水	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		○																			
	かぼちゃ型の 照り焼きハンバーグ							ハンバーグ	ごま	ハンバーグ (鶏肉、豚肉)										しょうゆ	かぼちゃ型ハンバーグの上に、砂糖、み りん、酒、しょうゆ、ごまで作ったたれを かけます。 ゆでたマカロニと野菜を、塩、こしょう、 ノンエッグマヨネーズ、フレッシュドレッシング などの調味料で和えます。	
	マカロニサラダ	ドレッシング		マカロニ			マヨネーズ ドレッシング											マヨネーズ (レモン) ドレッシング (レモン)				
	ドラキュラスープ									豚肉										赤ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	豚肉とにんじん、トマト、赤ピーマンなどの 野菜が入った、真っ赤なスープです。	
ハロウィンデザート						○	○													パンキンババロアの上に絞った豆乳ク リームがのったデザートです。		
31 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ガバオライスの具			オイスターソース			オイスターソース		ごま油	鶏肉			オイスターソース (かきエキ ス)								しょうゆ	ひき肉と野菜をバジル、オイスターソー ス、しょうゆ、豆板醤等で炒めたタイ料理 です。セルフでごはんの上のせて食べ ます。
	ぎゅうにゅう		○																			
	春巻き			○			○			豚肉											大豆油	
	フォースープ									豚肉											大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	

【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。

貝:貝全般について表示します。

魚:魚全般について表示します。

野菜:なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー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 ほたてエキスパウダー
ブイヨン	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	ｸﾞﾗｲ付 中濃ソース	大豆、トマト、りんご、ぶどう	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。

・この献立表は、食品の原材料として使用しているアレルギー物質のみ記載してあります。(食品の製造過程で使用されているアレルギー物質については、特に記載していません。)

・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。

