

令和5年度 4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 ぎのこ	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											
11	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 コンソメ 赤ワイン 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		○																
	枝豆とコーンのソテー							枝豆		ウインナー(豚肉)								大豆油 しょうゆ	
	りんごゼリー															りんご			
12	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練り込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	かぼちゃコロッケ			○				○										大豆油 しょうゆ	
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン(豚肉)								大豆油 しょうゆ	
	チキンとポテトのスープ									鶏肉								大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
13	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ツナそばろ	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)					大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	ごぼうメンチカツ			○				○		鶏肉 豚肉				ごぼう				大豆油	
	野菜のみそ汁							豆腐 油揚げ										みそ だし汁	
14	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込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きソーセージ									豚肉									
	マカロニのソテー			マカロニ						ベーコン(豚肉)								コンソメ しょうゆ	
	ミネストローネ									鶏肉				セロリー トマト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
17	中華麺			○	▲														▲麵工場では、【そば】も製造しています。
	しょうゆラーメンスープ			焼き豚				ねぎ油		豚肉 焼き豚(豚肉)			なると(すけそうたら、いとよりだい)					大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	春巻き			○				○		豚肉								大豆油	
	もやしの中華炒め								○	ごま油	ハム(豚肉)			もやし				中華スープ しょうゆ	
18	赤飯																		1食用のごま塩です。
	ごま塩								ごま										
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きつくね									豚肉 鶏肉			かつお節						
	五目きんぴら								ごま油	豚肉			かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)	ごぼう				しょうゆ	
火	さくらすまし汁							豆腐					かまぼこ(すけそうたら)	かまぼこ(トマト)				しょうゆ だし汁	桜の形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。
	お祝いクレープ							○	○						いちご			米粉を使用した生地で、いちごクリームといちごソースを包んだクレープです。	

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											
19	角型食パン		○	○															
	みかんジャム															みかん			
	ぎゅうにゅう		○																
	ホキのバジルフライ			○				○											大豆油
	ウインナーとキャバツのソテー																		コンソメ しょうゆ
水	コーンチャウダー		ポタージュエース スコーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポタージュエース コーン															大豆油 スープストック 白ワイン ベシヤメルソース
20	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	麻婆豆腐				麻婆豆腐の素		豆腐 麻婆豆腐の素 ねぎ油												大豆油 みそ 中華スープ
	チャプチェ								ごま油										しょうゆ 中華スープ
	お米のムース	○	○				○												
木	ごてんばコシヒカリごはん																		
21	ぎゅうにゅう		○																
	鮭メンチ	○		○			○												大豆油
	ひじきの炒め煮						大豆 枝豆												しょうゆ だし汁
	豚汁						豆腐												大豆油 だし汁 みそ
金	ごてんばコシヒカリごはん																		
24	ぎゅうにゅう		○																
	さばのみそ煮						○												
	海藻サラダ				ドレッシング		ドレッシング												大豆油
和風汁						豆腐 油揚げ													大豆油 だし汁 しょうゆ
月	ごてんばコシヒカリごはん																		
25	ぎゅうにゅう		○																
	れんこんのはさみ揚げ			○			○												
	野沢菜炒め				野沢菜漬		野沢菜漬		ごま油 ごま										大豆油
	関東煮	うずら卵					がんも												大豆油 しょうゆ
火	角型食パン		○	○															
26	メイプルジャム																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のハーブ焼き						○												
	ツナと野菜のソテー																		コンソメ しょうゆ
	水	ココロ野菜スープ																	大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ

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											
27	ごてんばコシヒカリごはん																		
	肉丼の具									豚肉			かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)	ごぼう しめじ				大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	ちくわ磯辺天ぷら			○				○					▲えび、かに	すけそうたら ぐち				大豆油	▲ちくわの原料の魚は、えび、かにを食べています。
木	もやしのみそ汁							豆腐 油揚げ						もやし				みそ だし汁	
	マーガリン入りねじり型パン		○	○															マーガリンが練り込まれたパンです。
28	ぎゅうにゅう		○																
	ポークビーンズ							大豆		豚肉				トマト				大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ	
	ごまドレサラダ	ドレッシング		ドレッシング				ドレッシング		ドレッシング									野菜をごまドレッシングで和えます。
	みかんゼリー															みかん			
金																			

【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 むら節、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 中濃ソース	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、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。

