



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	えび かに	いか たこ	魚	貝類	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
15 金	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鮭のムニエル		○	○				○					鮭					大豆油 だし汁 しょうゆ	▲さつま揚げに使用している魚肉には、【えび、かに】を食べている魚を使用しています。
	肉じゃが									牛肉	▲さつま揚げ (えび、かに)		さつま揚げ(たら、いとより、えそ)		にんじん			みそ だし汁	みかんソースが入った大福です。
18 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	みしまコロッケ			○				○										大豆油	
	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)	大豆油 だし汁 みそ	野菜をフレンチドレッシングで和えます。
19 火	豚汁							豆腐							にんじん				
	スイートポテト							○	○										
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
20 水	マダイのみそ漬							○					まだい						
	筑前煮									鶏肉			ちくわ(いわし、たら、魚骨)		にんじん			大豆油 しょうゆ だし汁	
	かきたま汁	鶏卵						豆腐					かまぼこ(すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)		にんじん			しょうゆ だし汁	
	角型食パン			○															
21 木	ぎゅうにゅう		○																
	チーズオムレツ	○	○	○				○					かつおだし						
	ウインナーとキャベツのソテー																	コンソメ しょうゆ	
	ビーフシチュー		ビーフシチューの素	ビーフシチューの素 デミグラスソース				ビーフシチューの素 デミグラスソース		牛肉 ビーフシチューの素(鶏肉) デミグラスソース(鶏肉)				にんじん ビーフシチューの素(トマト) デミグラスソース(トマト、にんじん)			コンソメ しょうゆ 大豆油 赤ワイン スープストック ケチャップ トマトピューレ ウスターソース ビーフシチューの素(ワイン) デミグラスソース(赤ワイン)		
22 金	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のから揚げ			○				○		鶏肉								大豆油 大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ひじきの炒め煮							大豆					ちくわ(たら、いわし、魚骨)		にんじん			大豆油 だし汁 しょうゆ	
25 月	みそチゲスープ			白菜キムチ				豆腐 白菜キムチ	白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ(かつお節 エキス、魚骨)		にんじん もやし 白菜キムチ (にんじん)	白菜キムチ (りんご)	大豆油 だし汁 みそ		
	ミニクレープ	○	○	○				○											カスタード味のミニクレープです。
	ナン		○	○															
	ドライカレー														にんじん		りんご	大豆油 エブリイカレールー ハイグレードカレールー ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン しょうゆ	
25 金	ぎゅうにゅう		○																
	コーヒーぎゅうにゅうの素					コーヒー													
	フライドポテト																		
	キャベツのスープ														にんじん			大豆油 パイオン コンソメ 白ワイン	
25 月	ソフト麺			○	▲														▲麺工場では【そば】も製造しています。
	ミートソース			デミグラスソース				ローストオニオン デミグラスソース		デミグラスソース(鶏肉)				にんじん トマト デミグラスソース(にんじん、トマト)			赤ワイン ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース(赤ワイン) ハヤシブレーク 中濃ソース スープストック		
	ぎゅうにゅう		○																
	たこナゲット			○				○			▲たこ(えび、かに)	いか たこ	たちうお					大豆油	たこの形をした魚介類のナゲットです。 ▲本製品に使用しているたこは【えび、かに】を食べています。
25 月	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		ドレッシング(鶏肉)							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。
	ヨーグルト【中学校のみ】		○																中学校のみヨーグルトが付きます。

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	えび かに	いか たこ	魚	貝類	野菜	やまいも さといも	果物	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳												
26 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	肉みそおでん(おでん)	うずら卵						がんも					ちくわ(すけそうたら、いとよりだい)		にんじん がんも(にんじん)	さといも		大豆油 とりがらスープ しょうゆ	おでんに肉みそをかけて食べます。おでんと肉みそは別配缶です。もやしと小松菜をごま、ごま油、しょうゆなどの調味料で和えます。	
	肉みそおでん(肉みそ)									鶏肉								大豆油 みそ		
もやしの塩だれ和え								ごま ごま油						もやし			しょうゆ			
ごてんばコシヒカリごはん																				
27 水	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭の塩焼き												鮭							
	野沢菜炒め			野沢菜漬			野沢菜漬		ごま ごま油				野沢菜漬(かつお節エキス)							
	さつまいものみそ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ	
28 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめカレー														にんじん こめこカレールウ (トマト)			赤ワイン	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレー粉を使用します。	
	緑茶																			
	キャバツのソテー 豆乳プリンタルト						○	○												米粉を使用したタルトです。
29 金	ロールパン		○	○																
	いちごジャム&マーガリン		○				○													いちご
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のノルウェー風			小麦粉			大豆												大豆油 ウスターソース ケチャップ しょうゆ	揚げた鶏肉と大豆を、ケチャップなどで作ったたれでからめます。
こふきいも																				
白菜のスープ														にんじん				大豆油 ブイヨン コンソメ 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。

- 魚: 魚全般について表示します。
- 貝類: ほたて、あさり、かき、しじみなどの二枚貝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、にんじん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、かつお節、いわし節、むろ節、まぐろ	スープストック	大豆、トマト、鶏肉 にんじん	クッキングトマトソース	トマト	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ハヤシ フレーク	小麦、大豆 トマト	ブイヨン	鶏肉、セロリ にんじん
パイタン	大豆、鶏肉	コンソメ	トマト、魚醤パウダー、鶏肉 にんじん	中濃ソース	トマト、りんご、にんじん	ハイグレードカレールウ	小麦、乳、大豆 トマト コナツツミルクパウダー	しょうゆ	小麦、大豆	チンタン	鶏肉
中華スープ	大豆、ごま、トマト 魚醤パウダー、鶏肉	ケチャップ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ソース	トマト、ブルー にんじん	ベシャメルソース	乳、大豆、小麦 ほたてエキス	みそ	大豆	とりがらスープ	鶏肉
		トマトピューレ	トマト	ウスターソース	トマト、りんご、にんじん	エブリイカレールウ	小麦、大豆				

- 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、同じ工場ですべての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。
- 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。

★ 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。

