

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												
12 金	さくらごはん			○			○						かつお節エキス						しょうゆ味のごはんです。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	かつおフライ			○			○						かつお					大豆油		
	煮びたし						油揚げ						かつお節		にんじん				しょうゆ だし汁 だし汁 みそ	
	じゃがいもみそ汁																			
お茶クリーム大福		○					○													
15 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	トマトオムレツ	○					○								トマト		りんご		トマトソースが中に入ったオムレツです。	
	水掛菜漬								ごま										大豆油	
	金華豚の豚汁						豆腐								にんじん	さといも			だし汁 みそ	
みかんクレープ							○	○								みかん レモン			豆乳と米粉を使ったクレープです。	
16 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○								にんじん				大豆油	
	カラフルひじき炒め						白菜キムチ		白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ(かつお 節エキス、魚醤)		にんじん にんじん 白菜キムチ(にんじ ん)		白菜キムチ(りんご)		大豆油 しょうゆ	ひじきを野菜や白菜キムチと一緒に炒めます。
	ワンタンスープ				ワンタン		ワンタン								にんじん もやし				焼き豚(しょうゆ) 大豆油 パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
17 水	角型食パン		○	○																
	いちごジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	フライドチキン			○			○												大豆油	
	ツナとマカロニのソテー			粉チーズ マカロニ															コンソメ	
コロコロ野菜スープ														にんじん				白ワイン フイヨン スープストック しょうゆ 大豆油		
18 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ぶりの煮物			○			○													
	キャベツとコーンの和え物														にんじん				大豆油 しょうゆ みそ だし汁	野菜を、油、しょうゆ、砂糖で作ったタレで和えます。
	なめこのみそ汁						豆腐 油揚げ													
栗まんじゅう	○	○	○		栗															
19 金	ごてんばハムバーガー																			
	・丸型横割りパン			○																
	・ツナマヨ	○					○													1食用のツナマヨです。
	・焼き御殿場ハム																			
	・ポイルキャベツ																			
ぎゅうにゅう		○																		
地鶏のカレークリーム煮		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳																	大豆油 ベシヤメルソース コンソメ 白ワイン	
22 月	うどん			○	▲															▲めん工場では、[そば]も製造しています。
	うどんつゆ						油揚げ													大豆油 しょうゆ だし汁
	ぎゅうにゅう		○																	
	海鮮かきあげ			○			○													沖あみは甲殻類の一種です。
	莖わかめのきんぴら																			▲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。
メープルマフィン	○	○	○		アーモンド	○													メープルシロップとアーモンドパウダーが入ったプチケーキです。	

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											
24	ごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばの竜田揚げ			○				○					さば					大豆油	
	御殿場ハムと野菜の生姜炒め								ごま油				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	
水	地元食材の和風汁							豆腐							にんじん	さといも		大豆油 だし汁 みそ	
	静岡県産ぼんかん																ぼんかん		
25	黒米ごはん																		黒米が入ったごはんです。
	ぎゅうにゅう		○																
	豆腐ハンバーグ			○				○ 枝豆					鶏肉 牛肉		にんじん			しょうゆ	にんじんや枝豆が入った豆腐ハンバーグの上に、かつおだし、しょうゆ、砂糖などで作ったタレをかけます。
	海藻サラダ				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(ほたてエキス)	にんじん		ドレッシング(りんご、梅、レモン)		海藻と野菜を、青じそドレッシングで和えます。
木	ミネストローネ風おさく							油揚げ						にんじん トマト	さといも		大豆油 トマトピューレ フィヨン コンソメ	和風の煮物である「おさく」を、トマトで味付けし、ミネストローネ風に仕上げます。	
	丹那牛乳プリン	○	○																

【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、セロリー、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	フィヨン	鶏肉、セロリー 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 ココナツミルクパウダー	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	クチャップ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ソース	トマト、ブルーベリー 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。

