

令和2年度 3月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

7月分より、今年度のアレルギーの項目で記載してあります。野菜の「にんじん」が項目に追加されました。また「米」「れんこん」「かぼちゃ」が項目から削除されました。

★調味料欄をご確認ください。

※○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	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											
1 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	のりの佃煮			○				○					▲(えび)						一食用の佃煮がつけます。 ▲のりはえびが混ざる漁法で採取して います。
	ぎゅうにゅう		○																
	いわしのゆずしょうゆ煮			○				○						いわし かつおエキス			ゆず		
	もやしの塩だれ和え								ごま ごま油						もやし			しょうゆ	もやしと小松菜をごま、ごま油、しょう ゆ、塩などの調味料で和えます。
月	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素			鶏肉					にんじん キムチの素(トマト)	さといも	キムチの素 (りんご)	大豆油 だし汁 みそ	キムチの素が入ったみそ汁です。
2 火	ごてんばコシヒカリごはん / 合わせ酢																		一食用の合わせ酢がつけます。
	うなぎちらしずしの具			うなぎかば焼き			うなぎかば焼き						うなぎかば焼き (うなぎ)		にんじん			大豆油 しょうゆ	うなぎのかば焼きが入ったちらしずし の具です。
	ぎゅうにゅう		○																
	菜の花入り玉子焼き	○	○	○														だし汁 しょうゆ	菜の花が入った玉子焼きです。 桜の花の形をしたかまぼこが入ったず まし汁です。
	すまし汁						豆腐						かまぼこ (すけそうたら)	かまぼこ (トマト)					
火	ひなまつりゼリー																りんご いちご	ひしもちを形どった、三色のゼリーで す。	
3 水	角型食パン		○	○															
	キャラメルクリーム		○																キャラメルシロップが入ったクリームで す。
	ぎゅうにゅう		○																
	白身魚のフリッター			○				○					沖あみ ▲沖あみ、ア オサ (えび、かに)					大豆油	たらに、アオサや沖あみが入った衣を つけて揚げたものです。 ▲使用している沖あみとアオサはえ び、かにが混ざる漁法で採取してい ます。 沖あみは甲殻類の一種です。
	野菜とマカロニのソテー		粉チーズ	マカロニ											にんじん			コンソメ	
	コーンチャウダー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム ポタージュ エースコーン	ポタージュエ ースコーン						鶏肉 ポタージュエ ースコーン(鶏肉)				ポタージュエースコー ン(ぼたてエキス)	にんじん			大豆油 スープストック 白ワイン ベシヤメルソース	
水	【中学のみ】 りんごスティックタルト						○										りんご	りんごとさつまいもが入った、スティ ック状のタルトです。	
4 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ずき焼き風煮	鶏卵					焼き豆腐			牛肉					にんじん			しょうゆ	
	ひじき和え				しそ味ひじき		しそ味ひじき								にんじん		しそ味ひじき (しその実)		野菜をしそ味ひじき(ひじきの佃煮)で 和えます。
木	でこぼん																でこぼん		
5 金	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こまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	フライドチキン			○				○		鶏肉								大豆油	
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																
	コンソメスープ														にんじん			ブイ ン スープストック 白ワイン しょうゆ	
金	ミニカップデザート(チョコ)	○	○	○		アーモンド チョコレート カカオマス ココア	○												アーモンドとクリームがトッピングされ た、チョコレートムースです。下にス ポンジカスターが入っています。

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												
8	ソフト麺			○	▲														▲麵工場では【そば】も製造しています。	
	ミートソース		脱脂粉乳	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 (トマト、にんじん)			赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシブレーク 中濃ソース スープストック デミグラスソース(赤ワイン)			
	ぎゅうにゅう 太刀魚フライ		○	○									たちうお					大豆油		
	御殿場ハムと野菜のサイコロソテー																	大豆油 しょうゆ		
9	さくらごはん			○			○						かつお節エキス						しょうゆ味のごはんです。	
	ひじきごはんの具						枝豆							にんじん		しょうが甘酢漬け (りんご)		大豆油 だし汁 しょうゆ	しょうがの甘酢漬けが入ったひじきの炒め煮です。	
	ぎゅうにゅう 赤魚の西京焼き		○				○					赤魚								
	すいとん			すいとん			油揚げ		鶏肉					にんじん				大豆油 だし汁 しょうゆ		
	角型食パン ブルーベリージャム		○	○													ブルーベリー			
10	ぎゅうにゅう 鶏肉の照り焼き		○				○		鶏肉											
	パンネのきのこクリームソース		粉チーズ	マカロニ				○										ベシャメルソース 白ワイン		
	白菜と肉団子のスープ		肉団子	肉団子			肉団子		肉団子 (鶏肉)					にんじん				パイオン コンソメ しょうゆ		
11	ごてんばコシヒカリごはん																			
	カツカレー (カレー)		脱脂粉乳				チャツネ							にんじん		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		
	カツカレー (ヒレカツ)			○			○												大豆油	
	ぎゅうにゅう 中華サラダ		○		ドレッシング		ドレッシング		ドレッシング (鶏肉)					もやし にんじん					野菜をナムルドレッシングで和えます。	
12	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう ハンバーグバーベキューソース		○						ハンバーグ			ハンバーグ (鶏肉)					りんご レモン		しょうゆ 白ワイン	ハンバーグにんにく、しょうが、りんご、レモン、しょうゆなどで作ったバーベキューソースをかけます。
	キャベツとコーンのソテー																			
	じゃがいものみそ汁						油揚げ 豆腐											だし汁 みそ		
15	いちごのムース						○	○									いちご		いちごピューレと豆乳を使用したムースです。	
	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 海鮮チヂミ		○				○					いか たこ	かつおだし							
月	チンジャオロースー			オイスターソース			オイスターソース		豚肉					オイスターソース (かきエキス)				大豆油 しょうゆ		
	わかめスープ						豆腐 ねぎ油						なると(すけそうたら、いとよりだい)		にんじん			チンタン 中華スープ 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	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											
16	赤飯 / ごま塩								ごま										1食用のごま塩がつきます。
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のかりんとがらめ			小麦粉				鶏レバー竜田		鶏肉 鶏レバー竜田 (鶏肉)								大豆油 しょうゆ	粉付けした鶏肉と鶏レバーを揚げて、甘じょっぱいたれをからめます。
	野菜のさっぱり和え													もやし にんじん		レモン	しょうゆ	野菜をしょうゆ、塩、レモン汁で和えます。	
火	かきたま汁	鶏卵						豆腐				かまぼこ (すけそうたら、グチ、 エソ、ちりめん)						だし汁 しょうゆ	
17	角型食パン		○	○															
	ぎゅうにゅう		○																
	えびフライ			○				○			えび							大豆油	
	フレンチサラダ	ドレッシング																ドレッシング (レモン)	野菜をフレンチドレッシングで和えます。
水	ビーフシチュー													にんじん ビーフシチューの素 (トマト) デミグラスソース (にんじん、トマト)				赤ワイン 大豆油 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)	
水	お祝いケーキ	○	○	○				○										いちご	いちごのクリームが入ったロールケーキです。

【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	ケチャップ	トマト	ろ入付 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、足りない分は次回繰り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。

★ 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。

