





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	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											
25	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		○																
	トマトオムレツ	○					○								トマト		りんご		トマトソースを包んだオムレツです。
	枝豆とコーンのソテー							枝豆											大豆油 しょうゆ 大豆油 ベシヤメルソース コンソメ 白ワイン
水	肉団子とキャベツのクリーム煮		肉団子 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	肉団子			肉団子			肉団子(鶏肉、 豚肉)									
26	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			鶏肉				オイスター ソース(かき)					しょうゆ 大豆油
	ぎゅうにゅう		○																
	えびシュウマイ			○							えび		たら	ほたてエキス					テンタン 中華スープ しょうゆ
木	中華スープ						豆腐 ねぎ油					なると(すけそうたら、 いとよりだい)			もやし				
27	丸型横割りパン		○	○															
	フィレオチキン			○						鶏肉									大豆油
	タルタルソース							○									きゅうり	レモン	卵不使用の、1食用のタルタルソースです。
	ポイルキャベツ																		白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ
金	ぎゅうにゅう		○																
カレーポトフ				マカロニ						ウインナー(豚 肉) ベーコン(豚肉)									
はちみつレモンゼリー																	レモン		
30	平うどん			○	▲														▲めん工場では、【そば】も製造しています。
	かぼちゃほうとう汁							油揚げ		豚肉						ごぼう	さといも		大豆油 みそ だし汁
	ぎゅうにゅう		○																大豆油 しょうゆ
	キャベツとコーンの和え物																		野菜を大豆油、砂糖、しょうゆで和えます。
月	手作り蒸しパン(抹茶)		ホットケーキ ミックス チョコチップ	ホットケーキ ミックス		チョコチップ (カカオ)	ホットケーキミックス チョコチップ			チョコチップ									ホットケーキミックスと抹茶を混ぜた生地 に、チョコチップを加えて蒸します。
31	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	あじフライ			○															大豆油
	中濃ソース												あじ						1食用の中濃ソースです。
火	和風ソテー									ハム(豚肉)						トマト セロリー もやし	りんご	大豆油	
豆腐とわかめのみそ汁							豆腐 油揚げ						かつお節						大豆油 だし汁 みそ

【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、ごぼう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	ベシヤメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキス
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。

