

令和 2 年度 6 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。新規に必要な食材がありましたらお知らせください。

★クラス付中濃ソースの配合が変わりました。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	米	野菜	やまいち さといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳												
2 火	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 エリカレールウ ハイグレードカレーウ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	コールスローサラダ	ドレッシング						ドレッシング										きゅうり	ドレッシング(レモ ン)	キャベツやきゅうりなどの野菜を、 コールスロードレッシングで和えま す。
	りんごゼリー																		りんご	
3 水	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		○																	
	照り焼きハンバーグ							ハンバーグ	ごま	ハンバーグ (鶏肉)									しょうゆ	焼いたハンバーグに、砂糖、しょう ゆ、ごまなどで作った照り焼きソー スをかけます。
	キャベツのソテー																		しょうゆ	
	ウィンナーとポテトのスープ																		大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
4 木	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	カミカミ丼の具								ごま		▲茎わかめ (えび、かに)		かまぼこ(すけとうだ ら、えそ、ぐち、ちりめ ん) かつおだし(かつお 節、かつお節エキス、 かつおエキス)						大豆油 しょうゆ	▲茎わかめは、えび・かにが付着す る漁法で採取しています。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ごてんばこめこのコロッケ			○											米粉				大豆油	ごてんばこめこがプリントされたコ ロッケです。
	野菜のみそ汁							豆腐 油揚げ										もやし	みそ だし汁	
5 金	マーガリン入りロールパン		○	○																マーガリンと砂糖が練りこまれた ロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃオムレツ	○		○				○		鶏肉			かつおだし					かぼちゃ	りんご	
	マカロニサラダ	マヨネーズ ドレッシング		マカロニ				マヨネーズ ドレッシング										きゅうり	マヨネーズ(りんご) ドレッシング(レモ ン)	マカロニやきゅうりなどの野菜を、マ ヨネーズとフレンチドレッシングで和 えます。
	ポークビーンズ							大豆											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

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	米	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月	中華めん			○	▲														▲めん工場では、[そば]も製造しています。	
	しょうゆラーメンスープ							ねぎ油				なると(すけとうだら、いとよりだい)							大豆油 焼き豚(しょうゆ) とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	海鮮チヂミ			○				○				いか たこ	かつおだし		米粉					
	もやし中華炒め								ごま油							もやし			中華スープ しょうゆ	
三色ゼリー							○	○									もも りんご		ももゼリー、豆乳ゼリー、りんごゼリーの3種類が層になっています。	
9月	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	親子煮	鶏卵						高野豆腐		鶏肉			なると(すけとうだら、いとよりだい)						大豆油 しょうゆ だし汁	
	いかリングフライ			○				○				いか							大豆油	
	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(かつお節エキス)	ドレッシング(ほたてエキス)		きゅうり		ドレッシング(りんご、梅肉、レモン)	海藻と野菜を、青じそドレッシングで和えます。	
10月	角型食パン		○	○																
	黒豆きなこクリーム		○				○	きなこ	ごま											
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭と野菜のフライ	○		○				○					さけ						大豆油	
	パンネのソテー			粉チーズ	マカロニ														コンソメ	
カレースープ									鶏肉									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ		
11月	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	八宝菜	うずら卵										いか							大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
	ポークシュウマイ			○																
	フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐														みかん パイナップル 黄桃	みかん、パイナップル、黄桃を杏仁豆腐と一緒に和えます。		
12月	ごてんばコシヒカリごはん / 合わせ酢														○				1食用の合わせ酢がつきます。	
	ちらしずしの具												まぐろ						大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	赤魚の西京焼き							○					赤魚							
	のっぺい汁							豆腐	ごま油								さといも		だし汁 しょうゆ	
金	クレープ						○	○						米粉			いちご	いちごピューレの入った米粉のクレープです。		
15月	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	手作り水かけ菜ふりかけ			みずかけなふりかけ				みずかけなふりかけ	ごま		▲ちりめん(えび、かに)	▲ちりめん(いか)	ちりめん ▲ちりめん(さば)							▲ちりめんは、えび、かに、さば、いかを混獲する可能性のある漁法で漁獲しています。
	ぎゅうにゅう		○																	
	すき焼き風煮	うずら卵						焼き豆腐					かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)						しょうゆ 大豆油	
	昆布和え				塩こんぶ			塩こんぶ											野菜を塩こんぶとしょうゆで和えます。	
月	ごてんばこめこのムース	○	○				○							米粉					ごてんばコシヒカリの米粉を使ったムースです。	

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	えびかに	いかたこ	魚	貝類	米	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 火	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	さばの三ヶ日みかん煮			○				○					さば かつおエキス					みかん		さばを、しょうゆ、砂糖、みかんピューレなどで煮付けます。	
	ひじきの炒め煮									鶏肉	▲ひじき(えび、かに)		ちくわ(たら、ぐち、きんときだい、いわし、魚醤) かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)						大豆油 しょうゆ	▲ひじきは、えび・かにが生息している海域で採取されています。	
豚汁							豆腐 油揚げ												大豆油 だし汁 みそ		
17 水	角型食パン		○	○																	
	ブルーベリージャム																			ブルーベリー	
	ぎゅうにゅう		○																		
	みしまコロッケ			○				○												大豆油	
イタリアンサラダ																		きゅうり	ドレッシング(りんご)	キャベツやきゅうりなどの野菜を、イタリアンドレッシングで和えます。大葉が入ったミネストローネです。	
大麦のミネストローネ																				トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
18 木	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	ぎゅうにゅう		○																		
	鶏肉と大豆のねぎソースあえ							大豆 ねぎ油												大豆油 しょうゆ	揚げた鶏肉と大豆を、ねぎソースで和えます。
	もやしの生姜炒め																			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) かまぼこ(すけとうだら、えそ、ぐち、ちりめん)
かきたま汁		鶏卵					豆腐													しょうゆ だし汁	
19 金	ごてんばハンバーガー																				
	・丸型パン		○	○																	
	・ツナマヨ		○					○													1食用のツナマヨがつきます。
	・焼き御殿場ハム																				
・ポイルキャベツ																					
ぎゅうにゅう			○																		
肉団子のクリーム煮			肉団子 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	肉団子				肉団子												大豆油 ベシャメルソース 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。
	和風つけ汁																				大豆油 しょうゆ だし汁
	ぎゅうにゅう		○																		
	ホキのカリカリフライ																				
	ごまあえ																			ごま	野菜を、しょうゆ、砂糖、ごまで和えます。
豆乳プリン							○	○													
23 火	ごてんばコシヒカリごはん														○						
	わかめふりかけ																			ごま	▲ちりめんは、えび・かにを食べています。
	ぎゅうにゅう		○																		
	ちゃんちゃん焼き風オムレツ		○	○	○			○													鮭や野菜をみそで味付けしたちゃんちゃん焼きを、卵で包んだオムレツです。
つきこんにゃくの炒め煮																			ごま ごま油		
みそすいとん汁																				大豆油 しょうゆ だし汁 みそ	

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	米	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	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	フライドチキン			○				○		鶏肉					米粉				大豆油	
	和風ソテー																		大豆油	
	じゃがいもみそ汁																		だし汁	
水	ロールケーキ	○	○	○				○										いちご		クリームといちごジャムを挟んだロールケーキです。
25	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ポークカレー																	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		○																	
	焼きつくね									鶏肉										
木	野菜サラダ									ドレッシング(鶏肉)			ドレッシング(かつお節エキス)	ドレッシング(ほたてエキス)		きゅうり		ドレッシング(りんご、梅肉、レモン)		きゅうりなどの野菜を、青じそドレッシングで和えます。
29	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	棒ぎょうざ			○				○											大豆油	細長い棒の形をしたぎょうざです。
	チンジャオロースー									牛肉				オイスターソース(かきエキス)					大豆油 しょうゆ	
月	中華おこげスープ									鶏肉					おこげ(もち米)	もやし		大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	おこげが1人1袋つきます。	
30	ごてんばコシヒカリごはん														○					
	ぎゅうにゅう		○																	
	ししゃもの竜田揚げ			○				○											大豆油	
	切干大根の炒め煮																		大豆油 しょうゆ だし汁	▲こんぶは、えび・かにの生息する海域で採取しています。
火	野菜のごまキムチ汁																	白菜キムチ(りんご)	大豆油 だし汁 みそ	みそ汁に、キムチ、すりごま、練りごまが入っています。

【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、れんこん、トマト、もやし、きゅうり、かぼちゃ、セロリーについて表示します。
- 果物: 果物全般について表示します。
- [米]は、原材料で使用している場合のみ記載しています。調味料やエキス等の場合は記載していません。

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	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、セロリー
パイタン	大豆、鶏肉	コンソメ	トマト、魚醤パウダー、鶏肉	中濃ソース	トマト、りんご	ハイグレードカレールウ	小麦、乳、大豆、トマト ココナッツミルクパウダー	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	ろし付 中濃ソース	トマト、ブルー	ベシヤメルソース	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	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。

