

令和 2 年度 10 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 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さといもコロッケ			○				○		鶏肉					にんじん	さといも		大豆油		
	筑前煮									鶏肉			ちくわ(たら、いわし、 魚醤)		にんじん			大豆油 だし汁 しょうゆ		
	お月見ずまし汁							豆腐					かまぼこ(すけそうたら)		にんじん			だし汁 しょうゆ	月の形をしたかまぼこが入ったずまし汁です。	
十五夜デザート																みかん			みかんゼリーの上に、うさぎモチーフのゼリーがのっています。	
2 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ロールパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグ きのこソース							ハンバーグ デミグラスソース		ハンバーグ(鶏肉) デミグラスソース(鶏肉)				デミグラスソース(トマト、にんじん)				赤ワイン ケチャップ 中濃ソース デミグラスソース(赤ワイン)	焼いたハンバーグの上に、きのこが入ったデミグラスソースをかけます。	
	キャベツのソテー																	しょうゆ		
	ポテトのスープ									鶏肉					にんじん			大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ		
5 月	ソフトめん			○	▲														▲めん工場では、[そば]も製造しています。	
	ミートソース							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 デミグラスソース(赤ワイン) ハヤシブレイク 中濃ソース スープストック		
	ぎゅうにゅう		○																	
	大学いも								ごま										大豆油 しょうゆ	
	ハムともやしのソテー														もやし				大豆油 しょうゆ コンソメ	
6 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さわらの醤油こうじ漬			○				○					さわら かつおエキス							
	切干大根の炒め煮							油揚げ				▲こんぶ(えび、かに)							大豆油 しょうゆ だし汁	▲こんぶは、えび・かにが生息する海域で採取しています。
	野菜のごまみそ汁							豆腐	ごま	鶏肉					にんじん もやし			大豆油 だし汁 みそ	みそ汁に、すりごまと練りごまが入っています。	
7 水	角型食パン		○	○																
	チョコクリーム		○			カカオ ココア														
	ぎゅうにゅう		○																	
	さけメンチ	○		○				○					さけ						大豆油	鮭メンチの中に、マヨネーズが入っています。
	ウィンナーと枝豆のソテー							枝豆												
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				大豆油 ブイヨン コンソメ 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											
8 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 野菜シュウマイ		○	○				○		鶏肉									
	チャプチェ								ごま油						にんじん もやし			しょうゆ 中華スープ	
	麻婆豆腐			麻婆豆腐の素				豆腐 麻婆豆腐の素 ねぎ油	麻婆豆腐の素 (ごま)	麻婆豆腐の素 (鶏肉)			麻婆豆腐の素(魚 醤)	麻婆豆腐の素(ほた てエキス)	にんじん			大豆油 みそ 中華スープ	
9 金	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ポークカレー		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 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 キャバツとコーンのソテー ブルーベリーゼリー		○															しょうゆ	ブルーベリー
12 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	カミカミ丼の具								ごま				かまぼこ(すけそうた ら、ぐち、えそ、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)		にんじん			大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう ちくわ磯辺天ぷら		○	○			○				▲たら、ぐち (えび、かに)		たら ぐち					大豆油	▲ちくわの原料の魚(たら、ぐち)は、 えび・かにを食べています。
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ								もやし			みそ だし汁	
13 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう さばのみそ煮		○					○					さば						
	もやしの塩ダレ和え								ごま ごま油						もやし			しょうゆ	もやしとごまつなを、ごま、ごま油、 塩、しょうゆなどで和えます。
	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	
14 水	角型食パン いちごジャム ぎゅうにゅう 焼きソーセージ		○	○													いちご		
	野菜とツナのソテー												まぐろ					大豆油 しょうゆ	
	鶏肉とさつまいものクリーム煮		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉					にんじん			大豆油 ベシヤメルソース コンソメ	
15 木	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																
	ホイコーロー			テンメンジャン			テンメンジャン												しょうゆ 大豆油 みそ
	たまごの中華スープ	鶏卵					豆腐 ねぎ油						なると(すけそうた ら、いとよくだい)		にんじん もやし			中華スープ チンタン しょうゆ	
	りんごゼリー															りんご			

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 金	丸型横割りパン		○	○															1食用のタルタルソースです。
	タルタルソース						○							きゅうり		りんご レモン			
	サーモンバジルフライ			○									さけ					大豆油	
	ポイルキャベツ																		
	ぎゅうにゅう		○																
19 月	ラビオリのトマト煮		粉チーズ	ラビオリ											セロリー トマト			トマトピューレ 赤ワイン ブイヨン コンソメ 大豆油	ラビオリは、豚肉や玉ねぎなどの具をパスタ生地で包んだ料理です。
	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							にんじん			大豆油 みそ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																
	野菜コロッケ			○				○							にんじん			大豆油	野菜をひじきの佃煮と一緒に和えます。
ひじき和え				しそひじき			しそひじき							にんじん					
巨峰ゼリー																ぶどう			
20 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きつくね									鶏肉			かつお節						
	野沢菜炒め				野沢菜漬		野沢菜漬		ごま油 ごま				野沢菜漬(かつお節エキス)						
	関東煮	うずら卵					がんもどき			鶏肉			ちくわ(すけそうたら、いとよりだい)かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)		にんじん がんもどき(にんじん)	さといも		大豆油 しょうゆ	
21 水	ごてんばコシヒカリごはん																		
	トマトひき肉カレー		脱脂粉乳					チャツネ							にんじん トマト			大豆油 エブリカレールウ ハイグレードカレールウ コンソメ しょうゆ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	
	ぎゅうにゅう		○																
	ウィンナーとキャベツのソテー																		
	ミニピーチゼリー																もも		しょうゆ
22 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さんまの梅煮			○			○						さんま ▲さんま(魚卵)				梅肉		▲原料の一部に、魚卵が残存している場合があります。
	きんぴらごぼう								ごま油						にんじん				しょうゆ
	さつま汁							豆腐		鶏肉					にんじん			大豆油 みそ だし汁	
23 金	マーガリン入りロールパン		○	○															マーガリンが練りこまれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ポロニアカツ							○		鶏肉									大豆油 コンソメ
	ツナとパンネのソテー		粉チーズ	マカロニ											にんじん				
	ココロ野菜スープ									鶏肉					にんじん			大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック 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											
26月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ルーロウファンノ具			オイスターソース			厚揚げ オイスターソース		ごま油					オイスターソース(かきエキス)				しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	海鮮チヂミ			○			○					いかたこ	かつおだし						
27月	わかめスープ	うずら卵					ねぎ油						かまぼこ(すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)	にんじんもやし				チンタン中華スープしょうゆ	
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉とねぎの甘辛炒め			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	鶏肉と鶏レバー竜田を揚げて、ねぎソースとからめます。
火	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)	もやし				しょうゆ	
	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	
	黒糖入り角型食パン		○	○															
	ぎゅうにゅう		○																
水	ポークシチュー		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					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)				大豆油 スープストック 赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ビーフシチューの素(ワイン) デミグラスソース(赤ワイン) ウスターソース	
	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。
	ハロウィンデザート						○	○											かぼちゃパンパロアの上に、豆乳クリームがのっています。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
木	ぎゅうにゅう		○																
	ごぼうメンチカツ			○			○						鶏肉					大豆油	
	ひじきの炒め煮											鶏肉	▲ひじき(えび、かに)	ちくわ(たら、いわし、魚醤)	にんじん			大豆油 大豆油だし汁 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。
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素							にんじん もやし 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	みそ汁にキムチの素が入っています。	

【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、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	フイヨン	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、プルーン 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ないです。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、同じ工場ですべての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。

