

令和 2 年度 11 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												
2 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			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 デミグラスソース(赤ワイン) ハヤシブレード 中濃ソース スープストック		
	ぎゅうにゅう		○																	
	フレンチサラダ	ドレッシング						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。	
	豆乳プリン							○	○											
4 水	角型食パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	トマトソースメンチカツ			○				○							トマト 野菜エキス		大豆油	トマトソースが中に入ったメンチカツです。		
	ウインナーとうずら卵のカレーソテー	うずら卵																大豆油 しょうゆ	ウインナーとうずら卵、ピーマンをカレー粉としょうゆで炒め合わせます。	
さつまいものポタージュ			牛乳 脱脂粉乳 生クリーム														ブイヨン スープストック ベシメルソース 大豆油			
5 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	肉丼の具												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		○																	
	コロッケ			○				○											大豆油	
	野菜のみそ汁							豆腐							にんじん			だし汁 みそ		
いもけんぴ小魚												▲かたくちい わし(えび、か に)		かたくちいわし					▲かたくちいわしはえび、かにを食べています。一食用の小袋にいもけんぴと小魚が入っています。	
6 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	じぶ煮			焼き麩						鶏肉			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	さといも		大豆油 しょうゆ	鶏肉と野菜、焼き麩を甘じょっぱく煮たものです。	
	いかのしょうが焼き			○				○				いか	魚醤		にんじん			しょうゆ	野菜をごまとしょうゆ、砂糖で和えます。	
	ごま和え								ごま											
かぼちゃのタルト	○	○	○				○													
9 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													にんじん もやし			大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ		
	ポークシューマイ ミニ青りんごゼリー			○													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												
10 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					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		
	ぎゅうにゅう		○																	
	カリカリ大豆							大豆 枝豆										大豆油	大豆と枝豆にでんぶんを付けて揚げ、塩で味付けします。	
	野菜のソテー			バター															しょうゆ	
11 水	黒糖入り角型食パン		○	○																黒糖が練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のハーブ焼き							○		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
	トマトとたまごのスープ		鶏卵							鶏肉					にんじん トマト				大豆油 コンソメ ブイヨン しょうゆ	
12 木	さくらごはん			○				○					かつお節エキス							しょうゆ味のごはんです。
	さんまのしょうが煮			○				○												
	ぎゅうにゅう		○																	
	野菜の昆布和え				塩昆布			塩昆布							にんじん もやし				しょうゆ	野菜を塩昆布、しょうゆで和えます。
	豚汁							豆腐							にんじん				大豆油 だし汁 みそ	
13 金	背割りロールパン		○	○																
	焼きそば			中華麺	▲中華麺 (そば)			中華麺 焼きそばソース					焼きそばソース(かつお節、かつおエキス、いわし節、むろ節)		もやし にんじん 焼きそばソース (トマト)		焼きそばソース (りんご)	大豆油 ウスターソース	▲めん工場では[そば]も製造していません。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	中華おこげスープ								鶏肉				なると(すけそうたら、いとよりだい)						大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	一食用のおこげがつきます。
	ヨーグルト		○																	
16 月	うどん			○	▲															▲めん工場では[そば]も製造していません。
	和風きのこつけ汁							油揚げ		鶏肉			かまぼこ(すけそうたら、えそ、ぐち、ちりめん)		にんじん				大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	黒はんぺんお茶フライ			○				○					さば、いわし、たら、魚介エキス						大豆油	衣にお茶が入った黒はんぺんフライです。
	にんじんしりしり		炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子					まぐろ 炒り玉子(かつお節エキス) 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				しょうゆ 大豆油	
17 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	みずかけなふりかけ			みずかけなふりかけ				みずかけなふりかけ	ごま		▲ちりめんじゃこ(えび、かに)	▲ちりめんじゃこ(いか)	ちりめんじゃこ ▲ちりめんじゃこ(さば)							▲ちりめんじゃこは、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。みずかけなふりかけ、ちりめんじゃこ、ゆかり、ごまを合わせて作ります。
	ぎゅうにゅう		○																	
	すき焼き風煮		うずら卵					豆腐		牛肉			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	
	もやしのしょうが炒め								ごま油						もやし				しょうゆ 中華スープ	

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												
18	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめこハヤシ					ルウ(ココア)									にんじん トマト ルウ(トマト、野菜エ キス)			ケチャップ	ごてんばコシヒカリの米粉を使ったルウを使用します。	
	緑茶																			
	きのこのソテー																			
	スイートポテト																			
水																				
19	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のわさびソースがけ									鶏肉								しょうゆ	焼いた鶏肉にわさびの茎が入ったソースをかけます。	
	キャベツとコーンの和え物														にんじん			しょうゆ 大豆油	野菜を油・砂糖・しょうゆで作ったドレッシングで和えます。	
木	野菜のごまみそ汁						豆腐	ごま 練りごま						にんじん もやし	さといも			大豆油 だし汁 みそ	練りごま、すりごまが入ったみそ汁です。	
20	干しぶどう入りロールパン		○	○													ぶどう			干しぶどうが練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	白身魚のアーモンドフライ			○		アーモンド							ホキ					大豆油	ホキに小麦粉、パン粉、米粉、アーモンドの衣が付いたフライです。	
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																	
	大麦のミネストローネ									鶏肉					にんじん セロリー トマト			トマトピューレ フィオン コンソメ	鶏肉と野菜、御殿場産の大麦が入ったトマトスープです。	
金																				
24	ごてんばコシヒカリごはん		○																	
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉と大豆のみそがらめ			○			大豆			鶏肉								大豆油 みそ	鶏肉と大豆にでん粉と小麦粉をつけて揚げたものを、みそ味で味付けします。	
	煮びたし						油揚げ								にんじん			しょうゆ だし汁 かつお節		
火	秋のすまし汁					豆腐				▲だし昆布 (えび・かに)		もみじかまぼこ、いち ちようかまぼこ(すけ そうたら) だし汁(かつお節、か つおエキス、まぐろエ キス)		にんじん もみじかまぼこ(にん じん)			しょうゆ	もみじといちようの形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。だし汁がいつもと違い、昆布とかつお節のだし汁を使います。 ▲だし昆布は、えび・かにが付着する漁法で採取しています。		
25	角型食パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	グラタン						○	○		鶏肉					にんじん					野菜が入ったグラタンを、米粉を使用した生地で作ったカップに入れて焼いたものです。
	チリコンカン						大豆								にんじん			大豆油 赤ワイン スープストック フィオン ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース エブリイカレールウ		
	野菜スープ														にんじん セロリー			大豆油 フィオン コンソメ		
水																				
26	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	おろしそバーグ				ドレッシング		ハンバーグ ドレッシング			ハンバーグ (鶏肉) 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)			ドレッシング(りん ご、梅肉、レモン)	しょうゆ	ハンバーグにだいこんおろしと青じそドレッシング、しょうゆで作ったソースをかけます。	
	昆布の炒め煮										▲さつま揚げ (えび、かに)		さつま揚げ(たら、いと より、えそ)		にんじん			大豆油 しょうゆ	▲さつま揚げの魚肉にはえび、かにを食べている魚を使用しています。	
木	みそすいとん汁			すいとん		油揚げ			鶏肉					にんじん			大豆油 だし汁 みそ			

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											
27	丸型横割りパン		○	○															
	あじフライ			○				○					あじ					大豆油	
	ポイルキャベツ																		
	タルタルソース							○							きゅうり		レモン りんご		ノンエッグのタルタルソースです。
	ぎゅうにゅう			○															
金	秋味シチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉							にんじん	大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	きのごやさつまいもが入ったシチュー です。
30	中華めん			○	▲														▲めん工場では[そば]も製造していま す。
	海鮮五目ラーメン							ねぎ油				いか	なると(すけそうたら、 いとよりだい)				にんじん	大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう			○															
	春巻き			○				○	ごま					オイスターソース (かき)			にんじん	大豆油	
	マーラーカオ	○	○	○				○											中華風の蒸しケーキです。
月																			

【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	クチャップ	トマト	ｸｽ付 中濃ソ-ｽ	トマト、ブルー 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。

