





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 金	マーガリン入りねじり型パン		○	○															マーガリンが練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ホキのカリカリフライ												ホキ 魚醤					大豆油	
	マカロニのソテー			粉チーズ	マカロニ										にんじん			コンソメ	
	白菜と肉団子のスープ			肉団子	肉団子										にんじん			大豆油 コンソメ ブイヨン コンソメ しょうゆ	
21 月	コーンピラフ		○	○			○						鶏肉						
	ぎゅうにゅう		○																
	チキンステーキ																		ハーブで味付けしたチキンステーキです。
	もやしのガーリックソテー														もやし			大豆油 しょうゆ コンソメ	
	トマトスープ														にんじん セロリー トマト			トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
22 火	クリスマスケーキ	○	○	○		チョコレート ココアパウダー	○												チョコスポンジに、ミルククリームとチョコクリームを重ねたケーキです。上部にココアパウダーがかかっています。
	ごてんばこシシカゴはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばの竜田揚げ			○			○						さば					大豆油	
	小松菜と切干大根の炒め煮						油揚げ								にんじん			大豆油 しょうゆ だし汁	▲昆布は、えび・かにの生息する海域で採取しています。
23 水	根菜汁						豆腐						鶏肉		にんじん			大豆油 みそ だし汁	
	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		○																
	もみの木ハンバーグ							ハンバーグ					ハンバーグ(鶏肉)					ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	焼いたハンバーグに、ケチャップソースをかけます。
	ミックスベジタブル							枝豆							にんじん			しょうゆ	
24 木	白菜のクリームシチュー												鶏肉		にんじん			大豆油 ベシャメルソース コンソメ	
	ごてんばこシシカゴはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	静岡おでん													鶏肉				大豆油 とりがらスープ だし汁 しょうゆ	
	もやしの塩だれ和え														にんじん がんも(にんじん)	さといも		しょうゆ	野菜を、塩、しょうゆ、ごま、ごま油、昆布だしで和えます。
みかん																みかん			

【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	ブイヨン	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	クサ付 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 ぼたてエキス	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				

- いぐらは、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。

