

令和 2 年度 7 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

今月分より、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	やまいち もさといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
1	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		○																
	なすとトマトのグラタン						○			鶏肉					なす、トマト にんじん				なす、にんじん、トマトが入った具を、米粉を使用した生地で作ったカップに入れて焼いたグラタンです。
	枝豆とコーンのサラダ	ドレッシング					枝豆 ドレッシング										ドレッシング (レモン)		枝豆、コーン、赤ピーマンをフレンチドレッシングで和えます。
コンソメスープ														にんじん			ブイヨン スープストック しょうゆ 白ワイン		
水																			
2	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	おろしそハンバーグ			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	ハンバーグに大根おろしとしょうゆ、青じそドレッシングで作ったソースをかけます。
	茎わかめのきんぴら														にんじん			大豆油 だし汁 しょうゆ	
木	じゃがいものみそ汁						豆腐 油揚げ							にんじん				だし汁 みそ	
3	メロンパン 【小学校】	メロンパンの生地	メロンパンの生地	メロンパンの生地			メロンパンの生地												小学校のみメロンパンです。パン生地にメロンパンの生地をのせて焼いたパンです。
	シナモン揚げパン 【中学校】		○	○														大豆油	中学校のみ揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖とシナモンをまぶします。
	ぎゅうにゅう		○																
	ポークビーンズ						大豆								にんじん 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	
	キャベツとマカロニのソテー			マカロニ														コンソメ しょうゆ	
	いちごのフルール	○	○				○										もも、りんご いちご		ムースにいちごなどの果物のソースがかかったデザートです。
金																			
6	中華麺			○	▲														▲めん工場では「そば」も製造しています。
	ジャージャー麺の具			テンメンジャン			テンメンジャン								にんじん			大豆油 とりがらスープ 中華スープ みそ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	パオズ			○			○		ごま油				かつお粉	ほたて粉					豚肉や野菜などの具を、小麦粉などを使用した生地で包んだものを蒸します。
	もやししょうが炒め								ごま油						もやし			しょうゆ 中華スープ	
月																			
7	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ツナそば	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)		にんじん			大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	かぼちゃコロッケ			○			○											大豆油	かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎが入ったコロッケです。
火	七タ汁						豆腐					魚めん(すけそうだら) 星型かまぼこ (すけそうだら)		にんじん			だし汁 しょうゆ	星型のかまぼこや、そうめん状のかまぼこ(魚めん)が入った汁物です。	
七タゼリー																ブルーベリー レモン みかん		ブルーベリーゼリーとレモンゼリーにみかんを使用した星型のゼリーがのったデザートです。	

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	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 水	角型食パン		○	○																
	チョコレートクリーム			○		カカオ ココア	○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	ベーコンチーズオムレツ	○	○				○												ベーコンとチーズが入ったオムレツ です。	
	パンネポロネーゼ			粉チーズ	マカロニ										トマト				ケチャップ ウスターソース コンソメ	
野菜スープ														にんじん セロリー				大豆油 ブイヨン コンソメ		
9 木	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(すけそうだ ら、いとよりだい)		にんじん				大豆油 しょうゆ だし汁	
	カリカリ大豆						大豆												大豆油	大豆にでんぶんを付けて揚げ、塩 で味付けをします。
野沢菜炒め				野沢菜漬け		野沢菜漬け		ごま油 ごま				野沢菜漬け(かつお 節エキス)								
10 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめカレー														米粉カレーのル ウ(トマト) にんじん				赤ワイン	御殿場コシヒカリの米粉で作ったカ レー粉を使用します。
	緑茶																			
	キャベツのソテー																			富士山の形をした、ソーダ味のゼ リーです。
富士山ゼリー																				
13 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	さけふりかけ						○		ごま				さけ さけエキス							
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかのしょうが焼き			○			○					いか	魚醤						しょうがが入ったたれに漬けこんだ いかを焼きます。	
	ひじきの炒め煮						大豆						ちくわ(たら、ぐち、き んときだい、いわし、 魚醤)		にんじん				大豆油 しょうゆ だし汁	
豚汁						豆腐 油揚げ								にんじん	さといも			だし汁 みそ 大豆油		
14 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	マーボー豆腐			マーボー豆腐 の素			豆腐 マーボー豆腐 の素 ねぎ油			マーボー豆腐 の素 (鶏肉)				マーボー豆腐の 素(ぼたてエキス)					大豆油 みそ 中華スープ	
	中華サラダ			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)					にんじん もやし					もやし、にんじん、小松菜をナムル ドレッシングで和えます。
ミニりんごゼリー																りんご			すりおろしりんごが入ったミニゼ リーです。	
15 水	角型食パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のハーブ焼き						○			鶏肉									鶏肉にしょうゆ、砂糖、バジルなど の調味液に漬け込んで、焼しま す。	
	野菜ソテー														にんじん				しょうゆ 大豆油	
	かぼちゃのポタージュ														にんじん				スープストック ブイヨン ベシャメルソース	
16 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	うなぎ入り混ぜご飯の具				うなぎ蒲焼き		うなぎ蒲焼き						うなぎ蒲焼き (うなぎ)		にんじん				しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏そぼろ入り厚焼き玉子	○		○			○			鶏肉			かつおだし						鶏そぼろが入った厚焼き玉子で す。	
豆腐汁						豆腐						かまぼこ(すけそうだ ら、えそ、ぐち、ちり めん)		にんじん				だし汁 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												
17 金	背割りロールパン		○	○																
	焼きそば			中華麺	▲中華麺 (そば)		焼きそばソース 中華麺						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」も製造しています。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	冬瓜の中華スープ	うずら卵						ねぎ油							にんじん				チンタン 中華スープ しょうゆ	
	杏仁豆腐			○				○												杏仁パウダーや乳成分が入ったデザートです。
20 月	うどん			○	▲															▲めん工場では、「そば」も製造しています。
	うどんつゆ							油揚げ		鶏肉									大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	海鮮かき揚げ			○			○						オキアミ	いか						いか、オキアミ、こんぶ、たまねぎなどが入ったかき揚げです。
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子						まぐろ かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス) 炒り玉子(かつお節エキス)		にんじん				大豆油 しょうゆ	
21 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																	
	えびシューマイ			○									えび えびエキス							
	具だくさんピリ辛スープ			白菜キムチ			白菜キムチ 豆腐		白菜キムチ (ごま)						にんじん もやし 白菜キムチ (にんじん)		白菜キムチ (りんご)	大豆油 パイタン みそ		
	フルーツのゼリーあえ							カクテル ゼリー (豆乳)										みかん パイ 黄桃 カクテルゼリー (りんご、もも、ぶどう)	みかん、パイ、黄桃をカクテルゼリーと一緒に和えます。	
22 水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	夏野菜カレー		脱脂粉乳				チャツネ			鶏肉					なす にんじん トマト		りんご チャツネ(りんご、 レモン、レーズン)	大豆油 スープストック 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		○																	
	じゃこと大豆の揚げ煮						大豆						▲かたくちいわし ▲かたくちいわし(魚介類)						大豆油 しょうゆ	▲かたくちいわしは、いわし以外の海産物(えび・かにを含む)が混じる漁法で採取しています。 ▲かたくちいわしは、魚介類が混ざる漁法で採取しています。
はちみつレモンゼリー																レモン			レモン果汁、はちみつなどが入ったゼリーです。	
27 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	キムタクご飯の具			白菜キムチ つぼ揚げ			白菜キムチ つぼ揚げ		白菜キムチ (ごま)						白菜キムチ (にんじん)		白菜キムチ (りんご)	大豆油 しょうゆ	キムチとつぼ揚げ、豚肉を炒め合わせて作ったごはんの具です。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	キャベツいりメンチカツ			○			○			鶏肉									大豆油	キャベツが入ったメンチカツです。
みそけんちん汁						豆腐		ごま油						にんじん	さといも			だし汁 みそ		
28 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																	
	豚肉と厚揚げのみそ炒め						厚揚げ								にんじん もやし				大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ	
	ワンタンスープ			肉入りワンタン			肉入りワンタン								にんじん				焼き豚(しょうゆ) 大豆油 パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	冷凍パイ																パイ			

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											
29	角型食パン		○	○															
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きソーセージ																	ケチャップ 中濃ソース	
	ごまドレサラダ	ドレッシング		ドレッシング				ドレッシング	ドレッシング (ごま)						もやし きゅうり にんじん				もやし、きゅうり、にんじんを胡麻ドレッシングで和えます。
水	コーンチャウダー		ポタージュ エースコーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポタージュ エースコーン					鶏肉 ポタージュエ スコーン(鶏肉)				ポタージュエ スコーン(ほたてエ キス)	にんじん				大豆油 スープストック ベシヤメルソース 白ワイン	
30	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	あじフライ			○				○					あじ					大豆油	
	ソース (小袋) キャベツのソテー														トマト		りんご		一食用のソースがつきます。
木	かきたま汁	鶏卵						豆腐					かまぼこ(すけそうだ ら、えそ、ぐち、ちり めん)		にんじん			しょうゆ だし汁	
31	フォカッチャ風パン		○	○															丸型パンにオリーブ油を使用し、フォカッチャ風にしたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ミラノ風チキンカツ		○	○						鶏肉								大豆油	鶏肉にチーズやパジルなどが入った衣をつけて揚げたものです。
	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)				きゅうり			ドレッシング (りんご)		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。
金	ごてんばこめこのパンナコッタ	○	○				○							にんじん セロリー トマト			トマトピューレ フイヨン コンソメ	米粉を使用したパンナコッタにいちごのソースがかかっています。	

【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	ｸﾗｽ付 中濃ﾌﾟｰｽ	トマト、ブルー にんじん	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、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。

