

令和 2 年度 8 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

先月分より、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											
3 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							油揚げ		鶏肉			かまぼこ(すけとうたら、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		○																
	ツナ入り厚焼き玉子	○		○				○					まぐろ かつおだし						まぐろが入った厚焼きたまごです。 野菜を、しょうゆ、砂糖、ごまで和えます。
	ごまあえ								ごま						にんじん			しょうゆ	
4 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	トマトポークカレー		脱脂粉乳					チャツネ							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 エブリイカレールウ 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		○																
	ベーコンとキャベツのソテー ミニピーチゼリー																もも	しょうゆ	
20 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ハンバーグ バーベキューソース							ハンバーグ		ハンバーグ(鶏肉)					ハンバーグ(トマト)		りんご レモン	しょうゆ 白ワイン	焼いたハンバーグにバーベ キューソースをかけます。 野菜と海藻を、青じそドレッシング で和えます。
	海藻サラダ じゃがいものみそ汁			ドレッシング			ドレッシング	豆腐 油揚げ		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)		にんじん きゅうり		ドレッシング(りんご 、梅肉、レモン)	だし汁 みそ	
21 金	シナモン揚げパン 【富士岡小・神山小・東小】		○	○														大豆油	※富士岡小、神山小、東小のみ 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。 ※御殿場南小、朝日小、中学校 のみメロンパンです。 パン生地の上に、メロンパンの生 地をのせて焼きます。
	メロンパン 【御殿場南小・朝日小・中学校】	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												
	ぎゅうにゅう		○																
	パンネのソテー		粉チーズ	マカロニ											にんじん			コンソメ 大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
	カレースープ									鶏肉					にんじん				
いちごミルクデザート	○	○					○									いちご		いちごゼリーの上に、ミルクソー スがかかっています。	
24 月	ソフトめん			○	▲														▲めん工場では、[そば]も製造して います。
	なすトマトソース		粉チーズ	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 なす トマト デミグラスソース(トマト、 にんじん)		スープストック 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) クッキングトマトソース 中濃ソース ペシャメルソース		
	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)		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。 カスタードクリームの上にレモン ジャムがのったタルトです。
	レモンカスタードタルト	○	○	○													レモン		
25 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	鶏そぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子			鶏肉			炒り玉子(かつお節 エキス)					大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	富士山コロッケ 野菜のみそ汁			○			○ 豆腐 油揚げ			鶏肉								大豆油 だし汁 みそ	富士山の形をしたコロッケです。

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	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						
	もやしの塩ダレあえ								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、しょうゆで和えます。
水	かきたま汁	鶏卵						豆腐		鶏肉			かまぼこ(すけとうたら、えそ、ぐち、ちりめん)		にんじん			大豆油 しょうゆ だし汁	
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	豚キムチ			白菜キムチ			白菜キムチ						白菜キムチ(さば、かつおエキス)		にんじん 白菜キムチ(にんじん)		白菜キムチ(りんご)	大豆油 しょうゆ 中華スープ みそ	豚肉や野菜を、白菜キムチと一緒に炒めます。
27	ワンタンスープ			肉入りワンタン			肉入りワンタン											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	
	青のり小魚			○			○					▲かたくちいわし(えび、かに) ▲青のり(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。 ▲青のりは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
28	りんごチップ入りロールパン		○	○													りんご		ロールパンにりんごチップが練りこまれています。
	ぎゅうにゅう		○																
	ベーコン玉子焼き	○	○	○			○												野菜を、油、砂糖、しょうゆで和えます。
	キャベツとコーンのあえもの																	大豆油 しょうゆ 大豆油 スープストック ブイヨン ベシヤメルソース	
金	かぼちゃのポターージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム												にんじん				
	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 コンソメ 赤ワイン 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		○																
31	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)						きゅうり もやし にんじん				野菜を胡麻ドレッシングで和えます。
	ミニ豆乳プリン							豆乳											豆乳を使ったプリンです。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																

【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 ブレイク	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、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	エブリイカレールウ	小麦、大豆				

・いくら、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、足りない分は次回まで使用しています。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。

