

# 令和 2 年度 9 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 火	赤飯 / ごま塩								ごま										一食用のごま塩がつきます。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	ごぼう入りつくね						○		ごま油 ごま	鶏肉					にんじん				きんぴらごぼうが入ったつくねです。	
	荳わかめのきんぴら														にんじん				大豆油 だし汁 しょうゆ	
	野菜のみそ汁							豆腐 油揚げ											みそ だし汁	
2 水	角型食パン		○	○																
	黒豆きなこクリーム		○				○	きなこ	ごま											
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハムチーズピカタ	○	○	○			○						かつおだし						ハムとチーズが入った玉子焼きです。	
	じゃがコーンサラダ	マヨネーズ ドレッシング						マヨネーズ ドレッシング							きゅうり にんじん		マヨネーズ (りんご) ドレッシング (レモン)		野菜をマヨネーズとドレッシングで和えます。	
3 木	トマトとレタスのスープ									鶏肉					にんじん トマト			コンソメ ブイヨン しょうゆ		
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ゴーヤーチャンプルー	炒り玉子		炒り玉子			豆腐 炒り玉子						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 クス)		もやし			大豆油 しょうゆ		
	もずくスープ							ねぎ油				▲もずく (えび、かに)	かまぼこ(すけとうた ら、えそ、ぐち、ちり めん)		にんじん			チンタン 中華スープ しょうゆ	▲もずくはえび、かにの生息する 海域で採取しています。	
4 金	紫芋のごま団子	○	○	○			○		ごま										大豆油	紫芋の餡が入ったごま団子です。
	背割りロールパン		○	○																
	ウインナーのピザソースがけ														トマト				ケチャップ コンソメ 大豆油	
	ぎゅうにゅう		○																	
	キャベツとマカロニのソテー			マカロニ									まぐろ						白ワイン コンソメ しょうゆ	
7 月	じゃがいものポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム																大豆油 ブイヨン スープストック ベシヤメルソース	
	中華麺			○	▲															▲めん工場では「そば」も製造し ています。
	しょうゆラーメンスープ							ねぎ油					なると(すけそうだ ら、いとよりだい)						焼き豚(しょうゆ) 大豆油 しょうゆ とりがらスープ 中華スープ	
	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	
月	冷凍パイ																パイナップル		一食用の冷凍パイナップルです。	

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	いかこ	魚	貝類	野菜	やまいちさといも	果物	調味料類	備考
							大豆大豆製品	豆乳											
8 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																▲魚卵の除去をしていますが、稀に含まれている場合があります。 さんまをしょうゆ、砂糖、カボス果汁、レモン果汁、レモンペーストで煮たものです。 野菜をしょうゆ、塩、レモン果汁で和えます。
	さんまのかぼすレモン煮			○			○					さんま ▲(魚卵)					かぼす レモン		
	野菜のさっぱり和え													もやし にんじん			レモン	しょうゆ	
	豚汁							豆腐										大豆油 だし汁 みそ	
9 水	角型食パン りんごジャム ぎゅうにゅう		○	○														りんご	
	ハンバーグデミグラスソース		バター	デミグラスソース			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)				デミグラスソース(赤ワイン) ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	
	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	
	ポテトのスープ			マカロニ						鶏肉				にんじん				大豆油 ブイヨン しょうゆ スープストック	
10 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	チキンカレー		脱脂粉乳							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 しょうゆ エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ	
	ぎゅうにゅう 枝豆とコーンのソテー		○ バター																
	福神漬			○			○								なす きゅうり				
11 金	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 黒はんぺんフライ		○	○									さば、いわし 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	
	にらたま汁		鶏卵				豆腐											だし汁 しょうゆ	
14 月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																
	かぼちゃひき肉フライ			○			○												大豆油
	カラフルひじき炒め			白菜キムチ			白菜キムチ		白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ (かつお節エキス、魚醤)		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	
	もやしのみそ汁						豆腐 油揚げ								もやし			だし汁 みそ	
15 火	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のじゅんじゅん						焼き豆腐			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	しょうゆ 大豆油	
	メヒカリのから揚げ			○			○						メヒカリ					大豆油	
	おかかたくあん						たくあん		ごま油				かつおぶし					たくあんをごま油で炒め、かつお節を加えます。	

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	やまいち さといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
16 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		○																
	フィレオチキン			○				○		鶏肉									
	ジャーマンポテト																		
17 木	ミネストローネ			マカロニ											にんじん トマト			トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	そばろ入り厚焼き玉子	○		○				○		鶏肉			かつおだし						鶏そばろが入った玉子焼きです。
18 金	キャベツの昆布和え			塩昆布				塩昆布							にんじん			しょうゆ	野菜を塩昆布としょうゆで和えます。
	野菜のごまキムチ汁			白菜キムチ				豆腐 白菜キムチ	ごま 白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ (かつお節エキス、 魚醤)		にんじん 白菜キムチ (にんじん)		白菜キムチ (りんご)	大豆油 だし汁 みそ	根菜入りのみそ汁に、白菜キムチとごまを加えます。
	ナン		○	○															
	ドライカレー														にんじん		りんご	大豆油 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース しょうゆ エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ	
23 水	ぎゅうにゅう		○																
	野菜スープ														にんじん			大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
	お米のババロアみかんソース							○	○								みかん		お米と豆乳が入ったムースにみかんソースがかかっています。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
24 木	ぎゅうにゅう		○																
	いかのしょうが焼き			○				○				いか	魚醤						
	肉じゃが											▲さつまあげ (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 だし汁	▲さつまあげの魚肉にはえび、かにを食べている魚を使用しています。
	大根のみそ汁							豆腐 油揚げ										みそ だし汁	
25 金	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さんまのかば焼き												さんま					大豆油 しょうゆ	
	即席漬け														きゅうり にんじん		たくあん (梅酢)		野菜をせん切たくあんと塩で和えます。
25 金	かきたま汁	鶏卵						豆腐					かまぼこ(すけとうら、えそ、ぐち、ちりめん)		にんじん			しょうゆ だし汁	
	シナモン揚げパン 【御殿場南小・朝日小】		○	○														大豆油	御殿場南小、朝日小のみシナモン揚げパンです。揚げたパンにきび砂糖とシナモンをまぶします。
	マーガリン入りねじりパン 【富士岡小・神山小・ 東小・中学】		○	○															富士岡小、神山小、東小、中学のみマーガリン入りねじりパンです。マーガリンが練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
25 金	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	
	パンネのソテー			チーズ	マカロニ										にんじん			コンソメ	
	いちごのフル	○	○					○									もも りんご いちご		いちごのソースがかかったミルクプリンです。

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	やまいち さといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
28 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ビビンバの具（玉子入り肉炒め）	錦糸玉子					錦糸玉子											しょうゆ 大豆油 みそ	豚肉やぜんまいをみそなどの調味料で炒め合わせたものに、錦糸玉子を加えます。
	ビビンバの具（ナムル）								ごま油 ごま						もやし			しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
29 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	豚肉と厚揚げのピリ辛炒め			白菜キムチ			厚揚げ 白菜キムチ		白菜キムチ (ごま)				白菜キムチ (かつお節エキス、 魚醤)		にんじん 白菜キムチ (にんじん) もやし		白菜キムチ (りんご)	大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ 中華スープ チンタン しょうゆ	豚肉や厚揚げを野菜や白菜キムチと一緒に炒め合わせます。
	中華コーンスープ	鶏卵							ごま油										
30 水	みかんゼリー																みかん		
	角型食パン		○	○															
	メイプルジャム		○																
	ぎゅうにゅう		○																
水	トマトオムレツ	○					○								トマト		りんご		オムレツの中にトマトソースが入っています。
	コーンとほうれん草のソテー																	しょうゆ	
	マカロニのクリーム煮		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	マカロニ											にんじん			大豆油 白ワイン フイオン スープストック ベシヤメルソース	

【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	フイオン	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	エプリアカレールウ	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。



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 さといも	果物	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											

