

令和4年度 11月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

★10月分より、アレルギー項目に「豚肉」が追加されました。

★6月分より、令和4年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。表示食品が変更している部分がありますので、ご確認ください。

（変更点：豚肉、貝類⇒表示なし、オクラ、しめじ、キシリトール⇒追加）

※○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 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳												
1	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	肉みそおでん（おでん）	うずら卵						がんも					ちくわ （すけそうたら、いとより りだい）		さといも				大豆油 しょうゆ とりがらスープ	
	肉みそおでん（肉みそ）									鶏肉									大豆油 みそ	
火	もやしのだれ和え								ごま ごま油					もやし					しょうゆ	もやしと小松菜を、ごまごま油、しょうゆなどの調味料で和えます。
2	角型食パン		○	○																
	キャラメルクリーム		○																	
	ぎゅうにゅう		○																	
	ポロニアカツ							○		鶏肉									大豆油	ポロニアソーセージを、米粉フレークやポテトフレーク等で衣付けて揚げたものです。
水	ツナとマカロニのソテー			粉チーズ	マカロニ							まぐろ							コンソメ	
水	鶏肉と白菜のスープ									鶏肉									大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
4	黒糖入りうずまき型パン		○	○																黒糖が練り込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃコロッケ			○				○												大豆油
	ハムと小松菜のソテー									ハム （豚肉）									しょうゆ	
金	クリームシチュー									豚肉				しめじ					大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	
7	中華麺			○	▲															▲めん工場では、【そば】も製造しています。
	ちゃんぽんスープ								ごま油	豚肉 ラーメンスープ （豚肉）	えび	いか	ラーメンスープ （かつお） かまぼこ （すけそうたら、ぐち、 えそ、ちりめん）						大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	肉まん			○				○	ごま油	豚肉										
月	もやしの中華炒め							ごま油	ハム （豚肉）					もやし					中華スープ しょうゆ	
8	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかの天ぷら			○								いか								大豆油
	荳わかめのきんぴら									鶏肉	▲さつま揚げ （えび、かに）			さつま揚げ （たら、いとより、え そ）						大豆油 だし汁 しょうゆ
火	根っこ野菜のごまみそ汁						豆腐	ごま 練りごま						ごぼう	さといも				だし汁 みそ	ごぼう、さといも、豆腐等の具材と、ごま、練りごまが入ったみそ汁です。

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 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	やまいち さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
28 月	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			○				○					さんま						
	ぎゅうにゅう		○																
	煮びたし												油揚げ					しょうゆ だし汁	
	豚汁												豆腐		豚肉		ごぼう	さといも	大豆油 だし汁 みそ
29 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	チキンカレー		脱脂粉乳															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
	栗のムース		○					○		ゼラチン=豚肉							栗		
30 水	角型食パン		○	○															
	りんごジャム																りんご		
	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														しめじ	ベシャメルソース 白ワイン
ミネストローネ																	セロリー トマト	白ワイン トマトピューレ フィオン コンソメ	

【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。
- 野菜、きのこ: なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、ごぼう、オクラ、しめじ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、いわし節 かつお節 むろ節、まぐろ	とりがらスープ	鶏肉	しょうゆ	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ベシャメルソース	乳、小麦、大豆
フィオン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉、豚肉	スープストック	大豆、鶏肉、豚肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ソース	大豆、トマト、りんご	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆 豚肉、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソー ス	豚肉、トマト	ウスターソース	トマト、りんご	ハヤシフレーク	小麦、大豆 トマト

- 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。

