

令和4年度 6月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★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。先月分までと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	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 水	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	パオズ			○				○	ごま油				かつお粉						小麦粉の生地で、豚肉や野菜などの具を包んで蒸したものです。
	チンジャオロースー				オイスターソース			オイスターソース										大豆油 しょうゆ	
	中華コーンスープ	鶏卵							ごま油									中華スープ チンタン しょうゆ	
2 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	ハンバーグの上に、にんにく、りんご、レモンとしょうゆなどの調味料で作ったソースをかけます。
	こんぶの炒め煮										▲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 しょうゆ	▲さつま揚げに使用している魚肉には、【えび、かに】を食べている魚を使用しています。
3 金	野菜のみそ汁							豆腐 油揚げ										みそ だし汁	
	メロンパン【小学校】	○	○	○				○											小学校のみメロンパンです。パンにメロンパンの生地をのせて焼きます。
	シナモン揚げパン【中学校】		○	○														大豆油	中学校のみシナモン揚げパンです。ロールパンを揚げて、シナモンときび砂糖をまぶします。
	ぎゅうにゅう		○																
	ポークビーンズ							大豆						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	
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					きゅうり					野菜を、ごまドレッシングで和えます。
6 月	ヨーグルト		○																
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	カミカミ丼の具									ごま				かまぼこ (すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん) かつおだし (かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)		ごぼう		大豆油 しょうゆ	豚肉、ごぼう、こんにゃく、茎わかめなど、かみごたえのある食材を、しょうゆ、砂糖、酒などの調味料で炒め合わせたものです。
	ぎゅうにゅう		○																
	あじのスタミナ焼き			○				○	○					あじ 魚醤		りんご			あじをしょうゆ、砂糖、焼き肉のたれ、魚醤等のたれに漬けてこんで焼きます。
具だくさんみそ汁							豆腐							さといも			だし汁 みそ		
7 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	チキンカレー							チャツネ		鶏肉						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		○																
	じゃこと大豆の揚げ煮							大豆										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。
フルーツのゼリー和え																	みかん パイン 黄桃 カクテルゼリー (りんご、もも、ぶどう)	みかん、パイン、黄桃をカクテルゼリーと一緒に和えます。	

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	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											
20 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばの三ヶ日みかん煮			○				○					さば かつおエキス			みかん			さばをみかんピューレ、しょうゆ、砂糖 などで煮たものです。
	もやしの塩だれ和え								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、塩などの調味料で和えます。
	豚汁							豆腐						ごぼう				大豆油 だし汁 みそ	
21 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉の香味焼き									鶏肉								しょうゆ	焼いた鶏肉に、にんにくやねぎ、しょう ゆ、酒などの調味料で作ったたれをか けます。
	ほうれん草の和風ソテー												かつお節					しょうゆ	
和風たまごスープ	鶏卵						豆腐					なると (すけそうたら、いとよ りだい)	もやし				大豆油 だし汁 しょうゆ		
22 水	角型食パン		○	○															
	県産ブルーベリージャム															ブルーベリー			
	ぎゅうにゅう		○																
	みしまコロッケ			○				○											大豆油
	ベーコンと小松菜のソテー																	しょうゆ	
大麦のミネストローネ									鶏肉				セロリー トマト				トマトピューレ フイヨン コンソメ		
23 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	手作りみずかけなふりかけ			みずかけなふり かけ			みずかけなふりか け		ごま		▲ちりめんじゃ こ(えび、かに)	▲ちりめんじゃ こ(いか)	ちりめんじゃこ ▲ちりめんじゃこ (さば)			ゆかりふりかけ (梅)			▲ちりめんじゃこは、えび、かに、さ ば、いかを混獲する可能性のある漁法 で漁獲しています。 ちりめんじゃこ、みずかけなふりかけ、 ゆかりふりかけ、ごまを混ぜ合わせま す。
	ぎゅうにゅう		○																
	すきやき風煮	鶏卵					焼き豆腐						かつおだし (かつお節、かつお節 エキス、かつおエキ ス)	しめじ				大豆油 しょうゆ	
	ひじき和え			しそ味ひじき			しそ味ひじき									しそ味ひじき (しその実)			野菜を、しそ味ひじきと塩で和えます。
ごてんばこめこのムース	○	○				○												御殿場コシヒカリの米粉を使ったム ースです。	
24 金	御殿場ハムバーガー																		
	・丸型横割りパン		○	○															
	・焼き御殿場ハム																		
	・ツナマヨ	○					○						まぐろ						1食用のツナマヨネーズです。
	・野菜ソテー																	しょうゆ	
ぎゅうにゅう		○																	
肉団子のクリーム煮		肉団子 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	肉団子			肉団子			肉団子 (鶏肉)									ベシャメルソース コンソメ 白ワイン 大豆油	
27 月	ソフト麺			○	▲														▲麺工場では、【そば】も製造してい ます。
	ミートソース						デミグラスソース			デミグラスソース (鶏肉)				トマト デミグラス ソース (トマト)				赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシブレーク 中濃ソース スープストック デミグラスソース (赤ワイン)	
	ぎゅうにゅう		○																
	フレンチサラダ	ドレッシング					ドレッシング									ドレッシング (レモン)			野菜を、フレンチドレッシングで和え ます。
	さくらんぼゼリー															さくらんぼ レモン ワイン (ぶどう)			

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	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												
28	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭と大豆の薬味ソース和え							大豆					さけ					大豆油 しょうゆ	でんぷんを付けて揚げたさけと大豆を、にんにく、しょうが、ねぎ、しょうゆ、酢などの調味料が入ったたれで和えます。	
	切り干し大根の炒め煮							油揚げ					▲こんぶ(えび、かに)						大豆油 しょうゆ だし汁	▲こんぶは、【えび、かに】の生息する漁域で採取しています。
	たまねぎのみそ汁							豆腐											みそ だし汁	
29	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	野菜入り厚焼き玉子	○		○				○					かつおだし							にんじん、ほうれん草などの野菜が入った玉子焼きです。
	ごま和え								ごま					もやし					しょうゆ	野菜をごま、しょうゆ、さとうで和えます。
	すいとん汁			すいとん				油揚げ		鶏肉									大豆油 だし汁 みそ	鶏肉や油揚げ、野菜、すいとんが入ったみそ味の汁です。
30	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	棒ぎょうざ			○				○					魚醤						大豆油 しょうゆ 中華スープ	
	チャプチェ								ごま油					もやし						
	うずら卵入りわかめスープ	うずら卵						ねぎ油					なると(すけそうたら、いとよりだい)						チンタン 中華スープ しょうゆ	

【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
パイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉 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	スープストック	大豆、鶏肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ク入付 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、トマト ココナッツミルクパウ ダー
チンタン	鶏肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマト ソース	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。

