

令和3年度 11月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



★10月使用分より、「クラス付 中濃ソース」の原材料に「りんご」と「大豆」が追加されます。調味料欄をご確認ください。

※〇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 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	春巻き			○					○					オイスターソース				大豆油				
	ハムと野菜の中華炒め								ごま油									中華スープ しょうゆ 大豆油 オイスターソース	キムチが入ったみそスープです。			
2 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	静岡おでん	うずら卵																大豆油 とりがらスープ だし汁 しょうゆ				
	キャベツとコーンの和え物												黒はんぺん(さば、いわし) 豆ちくわ(すけそうたら、いとよりだい) だし粉(さば、煮干し)					大豆油 しょうゆ	キャベツなどの野菜を、油、砂糖、しょうゆで和えます。			
4 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	みかんクリーム大福							○	○								オレンジ みかん りんご		みかんソースが入ったクリーム大福です。			
	さくらごはん			○				○												しょうゆ味のごはんです。		
5 月	さんまのしょうが煮			○				○														
	ぎゅうにゅう		○																			
	もやし和え物								ごま ごま油									しょうゆ	もやしと小松菜を、ごま、ごま油、しょうゆなどで和えます。			
	豚汁																	大豆 豆腐	ごぼう 大豆油 だし汁 みそ			
8 月	りんごチップ入りロールパン		○	○																りんご	りんごチップが練りこまれたロールパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																			
	鶏肉のコーンフレークフライ																			鶏肉	鶏肉にコーンフレーク入りの衣をつけて揚げます。	
	ベーコンとマカロニのソテー																			粉チーズ マカロニ	コンソメ 大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
9 月	ソフトめん			○	▲																▲めん工場では、[そば]も製造しています。	
	ミートソース																			デミグラスソース	赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシフレーク 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		○																			
	かみかみポテト																			大豆	▲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。さつまいもと大豆を揚げ、炒ったかたくちいわしと一緒に甘辛いたれをからめます。	
10 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ツナそば	炒り玉子			炒り玉子															大豆油 しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																			
	焼きつくね																			豆腐 油揚げ	鶏肉 かつお節	だし汁 みそ
11 月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	麻婆豆腐																			豆腐 麻婆豆腐の素 ねぎ油	麻婆豆腐の素(鶏肉) 麻婆豆腐の素(ほたてエキス)	大豆油 みそ 中華スープ しょうゆ 中華スープ
	春雨と野菜の中華炒め																			ごま油	もやし	
水	杏仁デザート		○					○													杏仁パウダーが入った杏仁豆腐です。	

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													
11 木	ごてんばコシヒカリごはん		○																		
	ぎゅうにゅう		○																		
	さばの竜田揚げ			○									さば					大豆油 大豆油 しょうゆ			
	れんこんのきんぴら								ごま ごま油										だし汁 しょうゆ		
12 金	かきたま汁	鶏卵											かまぼこ(すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)		もやし						
	マーガリン入りロールパン		○	○															マーガリンが練りこまれたロールパンです。		
	ぎゅうにゅう		○																		
	鶏肉のマーマレード焼き																夏みかん いよかん	白ワイン しょうゆ	鶏肉をマーマレード入りのたれに漬けて焼きます。		
15 月	ジャーマンポテト																		大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ		
	ウィンナーと野菜のスープ																				
	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)						▲ちりめんじゃこは、えび・かに・さば・いかにを混ぜ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、ゆかりなふりかけ、ごまを混ぜ合わせます。		
16 火	ぎゅうにゅう		○																		
	黒はんぺんお茶フライ			○			○						さば いわし たら えそ						大豆油		
	親子煮	鶏卵					高野豆腐						なると(すけそうたら、いとよりだい)						大豆油 しょうゆ だし汁		
	ごてんばコシヒカリごはん																				
17 水	ごてんばこめこハヤシ					ルウ(ココア)													ケチャップ	ごてんばコシヒカリの米粉を使ったルウを使用します。	
	緑茶																				
	きのこと野菜のソテー																				
	米粉のメープルマフィン																		○	米粉と豆乳が入ったメープルマフィンです。	
18 木	角型食パン		○	○																	
	みかんジャム																			みかん	
	ぎゅうにゅう		○																		
	静岡県産さつまいもコロッケ			○			○														
19 金	もやしのソテー																			大豆油 しょうゆ コンソメ 大豆油	
	大麦のスープ																			白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
22 月	鶏肉のから揚げ わさびソース			小麦粉			大豆													大豆油 しょうゆ 大豆油	
	ひじきの炒め煮												ちくわ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、えそ、さんま)							だし汁 しょうゆ みそ だし汁	
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ													もやし	
	丸型横割りパン		○	○																	
22 月	ハンバーグ バーベキューソース			ハンバーグ			ハンバーグ						ハンバーグ(鶏肉)							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。
	ポイルキャベツ																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	チキンと野菜スープ																			大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	
22 月	ごてんばこめこのタルト	○	○	○			○														ごてんばコシヒカリの米粉を使ったタルトです。
	中華めん			○	▲																▲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	うずら卵		焼き豚			ねぎ油						なると(すけそうたら、いとよりだい)							大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																		
22 月	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)										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。
	青のり小魚			○			○						かたくちいわし ▲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。	

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											
24	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		○																
	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。
	枝豆とコーンのソテー																		大豆油 しょうゆ 大豆油 ベシヤメルソース コンソメ 白ワイン
水	肉団子と白菜のクリーム煮		肉団子 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	肉団子									肉団子(鶏肉)						
25	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばのスタミナ焼き			○				○									りんご		さばを、りんご、にんにく、しょうゆ、ごま油などで作ったタレに漬けて焼きます。キャベツなどの野菜とハムをかつお節と一緒に炒めます。
	彩り和風ソテー																	大豆油	大豆油 だし汁 みそ
木	秋の味噌汁																		大豆油 だし汁 みそ
26	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	チキン南蛮			○				○											大豆油 しょうゆ
	タルタルソース							○							きゅうり		りんご レモン		小麦粉をつけて揚げた鶏肉に甘酢をかけます。 1食用のノンエッグタルタルソースです。
金	塩だれキャベツ								ごま ごま油									しょうゆ	
	わかめスープ																		豆腐 ねぎ油
29	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ポークカレー																		大豆油 赤ワイン コンソメ 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		○																
	イタリアンサラダ																		りんご チャツネ(りんご、レモン、レーズン)
月	いちごミニレアチーズ																		豆腐 ねぎ油
	イタリアンサラダ																		ドレッシング ドレッシング
	いちごミニレアチーズ																		ドレッシング(りんご) いちご レモン
30	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	赤魚の西京焼き							○											
	じゃがいものそぼろ煮																		大豆油 しょうゆ
火	秋のすまし汁																		大豆油 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。
- 貝類: ぼたて、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、ごぼう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 むら節、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	ベシヤメルソース	乳、大豆、小麦 ぼたてエキス
フイオン	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	エブリイカレールウ	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	ｸﾞﾗｽ付 中濃ソース	トマト、りんご、大豆	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
チンタン	鶏肉	中華スープ	大豆、鶏肉、ごま 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、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、同じ工場ですべての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。

