

令和3年度 5月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★昨年度のアレルギーの項目で記載してあります。新規に必要な食材がありましたらお知らせください。

★クラス付け中濃ソースのアレルギー表示が変わりました。詳しくは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												
6 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ポークカレー		脱脂粉乳					チャツネ							にんじん		りんご チャツネ(りんご、 レモン、レーズン)	大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールー ハイグレードカレールー しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																	
	もやしのソテー														もやし			しょうゆ コンソメ		
	お茶プリン		○	○					○										ミルクソースが上にかかったお茶プリンです。	
7 金	マーガリン入りねじり型パン		○	○															マーガリンが練りこまれたパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のワイン煮			小麦粉				鶏レバー竜田		鶏肉 鶏レバー竜田 (鶏肉)							大豆油 ケチャップ 赤ワイン ウスターソース	粉付けをして揚げた鶏肉と、鶏レバー竜田揚げを、ワインが入ったケチャップソースでからめます。		
	枝豆とコーンのサラダ	ドレッシング						枝豆 ドレッシング								ドレッシング (レモン)		大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	枝豆、コーン、赤ピーマンをフレンチドレッシングで和えます。	
10 月	ソフト種			○	▲														▲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				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 トマト デミグラスソース (にんじん、トマト)		赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシブレード 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		○																	
11 火	ウイナーとキャベツのソテー																	コンソメ しょうゆ		
	りんごヨーグルト		○														りんご		りんご果汁が入ったヨーグルトです。	
	わかめごはん										▲わかめ (えび、かに)								▲わかめはえび、かにの生息域で採取しています。	
	ぎゅうにゅう		○																	
12 水	鶏そぼろ入り厚焼き玉子	○		○				○		鶏肉			かつおだし						鶏そぼろが入った玉子焼きです。	
	野菜のさっぱり和え													もやし にんじん		レモン	しょうゆ	野菜をしょうゆ、塩、レモン汁で和えます。		
	春野菜のうま煮									鶏肉	▲さつま揚げ (えび、かに)		さつま揚げ(タラ、イトヨリ、エソ) 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	▲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。		
13 木	お茶入り角型食パン		○	○															緑茶粉が練りこまれたパンです。	
	あん&マーガリン		○					○												
	ぎゅうにゅう		○																	
	白身魚のアーモンドフライ			○		アーモンド							ホキ					大豆油	ホキをアーモンドが付いた衣で揚げます。	
13 木	とうもろこしのソテー		バター					枝豆												
	コンソメスープ													にんじん セロリー			大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ			
	ごてんばコシヒカリごはん												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		
	肉丼の具																			
13 木	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃひき肉フライ			○				○										大豆油	かぼちゃや豚ひき肉をしょうゆや砂糖などの調味料で味付けをし、パン粉などの衣をつけて揚げたフライです。	
13 木	豆腐のねぎ塩スープ							豆腐 ねぎ油		鶏肉			なると (すけそうたら、いとよりだい)		もやし			大豆油 パイタン 中華スープ しょうゆ		

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												
25	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																	
	鮭メンチ	○		○			○						さけ					大豆油	さけと野菜、マヨネーズなどが入った具材に衣を付けて揚げたものです。	
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子						まぐろ 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、かつおエキス)		にんじん			大豆油	にんじんとまぐろ油揚げを炒めて味付けをしたものに、炒り玉子を加えた料理です。	
	さつま汁						豆腐			鶏肉					にんじん	さといも		大豆油 みそ だし汁		
26	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																	
	八宝菜	うずら卵																	大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
	ポークシュウマイ			○																
	フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐														みかん パイナップル もも		みかん・パイナップル・もものシロップ 漬けと、杏仁豆腐を混ぜ合わせて提供 します。	
27	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉の薬味ソースがけ			小麦粉			鶏レバー竜田			鶏肉 鶏レバー竜田 (鶏肉)								大豆油 しょうゆ	粉付けをして揚げた鶏肉と鶏レバー竜田 揚げを、にんにく・しょうが・ねぎなど が入った薬味ソースでからめます。	
	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	ひじきと豚肉、野菜、春雨、白菜キム チを炒め合わせた料理です。		
	すまし汁						豆腐					なると (すけそうたら、いと よりだい)						だし汁 しょうゆ		
28	丸型横割りパン		○	○																
	照り焼きハンバーグ						ハンバーグ		ごま	ハンバーグ (鶏肉)									しょうゆ	ハンバーグにごまが入った照り焼き ソースをかけます。
	ぎゅうにゅう ツナとマカロニのソテー		○ 粉チーズ	マカロニ									まぐろ		にんじん			コンソメ 大豆油 スープストック ベシャメルソース 白ワイン	グリーンピースペーストが入ったポター ージュです。	
	グリーンピースポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム												にんじん					
31	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																	
	白身魚のマヨコーン焼き	マヨネーズ	粉チーズ 牛乳				マヨネーズ						たら				マヨネーズ (りんご)	白ワイン	たらに、コーンやたまねぎ、マヨネー ズ、牛乳、粉チーズなどを混ぜ合わせ た具をのせて焼きます。	
	野菜炒め			野菜漬			野菜漬	ごま油 ごま				野菜漬 (かつお節エキス)								
	じゃがいもみそ汁						豆腐 油揚げ											だし汁 みそ		

【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。

調味料類	原材料	アレルギー	備考
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	
しょうゆ		しょうゆ	
赤ワイン・白ワイン		ぶどう	
ベシャメルソース		乳、大豆、小麦 ほたてエキス	
パイオン	鶏肉、セロリー にんじん	コンソメ	鶏肉、魚醤パウダー トマト、にんじん
みそ		大豆	
中濃ソース			
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 にんじん、トマト
クチャップ トマトピューレ		トマト	
ハイグレードカレールウ		小麦、乳、大豆 トマト コナツツミルクパウダー	
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 にんじん	
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おりません。もし使用の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。

