

令和3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3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：にんじん⇒表示なし、ごぼう⇒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	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																
	ツナ入り厚焼き玉子	○		○				○					まぐろ かつおだし						ツナが入った厚焼き玉子です。
	もやしの塩ダレあえ								ごま ごま油						もやし			しょうゆ	もやしとごまつなを、ごま、ごま油、塩、しょうゆ、昆布だしで和えます。
火	関東煮	うずら卵						がんもどき		鶏肉			豆ちくわ(すけそうたら、いとよりだい) かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)			さといも		大豆油 しょうゆ	
2	角型食パン 黒豆きなこクリーム ぎゅうにゅう 焼きソーセージ ジャーマンポテト		○ ○ ○	○				○	ごま										
	水	チキンとキャベツのスープ								鶏肉								大豆油 ブイヨン コンソメ 白ワイン	
3	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう いかのしょうが焼き		○	○				○				いか							
	火	筑前煮								鶏肉			ちくわ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま)		ごぼう			大豆油 しょうゆ だし汁	
木	野菜のみそ汁							豆腐 油揚げ											みそ だし汁
	水	青のり小魚		○				○			▲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						▲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。
4	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、きび砂糖とシナモンをまぶします。
	ぎゅうにゅう		○																
	水	ボークビーンズ						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	
金	イタリアンサラダ		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)							ドレッシング(りんご)		野菜を、イタリアンドレッシングで和えます。
	はちみつレモンゼリー																レモン		
7	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				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		○																
	火	春巻き			○			○	○					オイスターソース				大豆油	
8	中華サラダ				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、ごまつなを、ナムルドレッシングで和えます。
	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																
火	さばのしょうゆこうじ焼き			○				○					さば かつおエキス						さばを、しょうゆや麴の入った調味液に漬けて焼きます。
	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・かにの生息する海域で採取しています。
	どさんこ汁																	だし汁 みそ	じゃがいもやとうもろこしなどの具材と、バターが入ったみそ味の汁物です。

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 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											
22	ごてんばコシヒカリごはん																		▲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
	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)						
	ぎゅうにゅう		○															大豆油 しょうゆ だし汁 大豆油 しょうゆ	
	親子煮	鶏卵						高野豆腐						なんと(すけそうたら、 いとよりだい)					
火	キャベツとコーンのあえ物																		野菜を、油、しょうゆ、砂糖で作ったタレ で和えます。
	ごてんばコシヒカリごはん		○																大豆油
23	ぎゅうにゅう		○	○				○											大豆油
	さばの竜田揚げ																		大豆油
	御殿場ハムともやしの炒め物								ごま油						もやし			しょうゆ	
水	豚汁							豆腐							ごぼう				大豆油 だし汁 みそ
	ごてんばコシヒカリごはん																		大豆油
24	ひじきご飯の具							枝豆											大豆油 だし汁 しょうゆ
	ぎゅうにゅう		○																大豆油
	メダルコロッケ			○															メダルのイラストがプリントされたコロッ ケです。 青のりボール(練り物)が入ったすまし 汁です。 御殿場コシヒカリの米粉を使ったムース です。
	青のりボールのすまし汁							豆腐 青のりボール											大豆油 だし汁 しょうゆ
木	ごてんばこめこのムース (聖火リレーバージョン)	○	○					○											
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ガバオライスの具				オイスター ソース			オイスターソース											しょうゆ 大豆油
	ぎゅうにゅう		○																
28	えびシュウマイ			○															大豆油 パイタン 中華スープ しょうゆ
	ねぎ塩スープ							豆腐 ねぎ油											
	かまぼこ(すけそうたら、 ぐち、えそ、ちりめん)																		もやし
29	ごてんばコシヒカリごはん		○																
	ぎゅうにゅう		○																
	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											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
	焼いたハンバーグの上に、デミグラス ソースをかけます。																		
火	海藻サラダ							ドレッシング											野菜と海藻を、青じそドレッシングで和 えます。
	和風たまごスープ	鶏卵						豆腐											大豆油 だし汁 しょうゆ
	ドレッシング(かつお 節エキス)																		もやし
30	角型食パン		○	○															
	メイプルジャム		○	○															
	ぎゅうにゅう	○	○	○															
	カレーチキンピカタ																		
水	ツナと野菜のソテー																		コンソメ しょうゆ
	まぐろ																		大豆油 スープストック 白ワイン ベシャメルソース
コーンチャウダー		ポタージュ エースコーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポタージュ エースコーン						ポタージュ エースコーン (鶏肉)										

【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、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	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	ｸﾗｽ付 中濃ソース	トマト	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。

