

日 曜日	こんだて	そば	大豆		たまご	えび	かに	りんご	もも	キウイ フルーツ	落花生	くるみ	備考
			大豆 大豆製品	豆乳									
水	たまごスープ				鶏卵								
15	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	さばの蒲焼焼き		○										
	バリバリ揚げ		きゅうり漬物										
木	肉じゃが					※さつま揚げ	※さつま揚げ						※さつま揚げの魚肉には、えび・かにを煮ている魚を使用しています。
16	フォカッチャ風パン												
	ぎゅうにゅう												
	ミラノ風チキンカツ												
	イタリアンサラダ							ドレッシング					
	ミネストローネ												
金	豆乳パンナコッタ			○				添加物					
19	ごてんばコシヒカリごはん												
	チキンカレー							りんご チャツネ 中濃ソース					
	ぎゅうにゅう												
	富士山コロッケ		○										
月	大根サラダ						ドレッシング						
20	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							中濃ソース					
	ぎゅうにゅう												
	とうもろこし												
	柚子香和え							ドレッシング					
火													
8/ 27	りんごチップ入りロールパン							りんご					
	ぎゅうにゅう												
	ツナマヨオムレツ		○		○								
	ジャーマンポテト		ショルダー ベーコン		ショルダー ベーコン								
金	キャベツのスープ												
	レモンカスタードタルト				○								
8/ 30	ごてんばコシヒカリごはん												
	トマトポークカレー							りんご 中濃ソース チャツネ					
	ぎゅうにゅう												
	とうもろこし												
月	フルーツヨーグルト							賞味シロップ 漬					
8/ 31	中華めん	△											△めん工場では、そばも製造しています。
	ちゃんぽんスープ												
	ぎゅうにゅう												
	春巻き		○										
火	キムチ和え						キムチの素						

- ・ 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、足りない分は次回繰り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注意ください。
- ・ 種類は、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。種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。
- ・ パンや種類は、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。
- ・ 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。)

★ 詳しくは高槻学校給食センター (0550-82-6182) までお問い合わせください。

