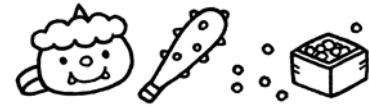


令和3年度 2月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）



★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。

※○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 火	ごてんばコシカリごはん ぎゅうにゅう		○																
	ホイコーロー			テンメンジャン			テンメンジャン コチュジャン											大豆油 みそ しょうゆ	
	たまごの中華スープ	鶏卵					豆腐 ねぎ油		○				なると (すけそしたら、いとよ りだい)		もやし			中華スープ チキン しょうゆ	
	米粉のメープルマフィン																	米粉と豆乳を使用したマフィンです。	
2 水	角型食パン ブルーベリージャム		○	○														ブルーベリー	
	ぎゅうにゅう		○	○			○			鶏肉								大豆油 しょうゆ	富士山の形をしたコロッケです。
	富士山コロッケ ハムと小松菜のソテー									鶏肉								大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	
	冬野菜のシチュー		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳																
3 木	ごてんばコシカリごはん ぎゅうにゅう		○	○			○											梅肉	
	いわしの梅煮 ひじき和え			しそ味ひじき			しそ味ひじき						いわし				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。	
	豚汁						豆腐								ごぼう	さといも	大豆油 だし汁 みそ		
	福豆		○				○											砂糖や黒糖、青のりなどの味がついた大 豆とえんどう豆が入っています。	
7 月	中華麺		○	▲														▲麺工場では【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 (すけそしたら、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		○	○															
	ポークシュウマイ もやしの中華炒め							ごま油							もやし		中華スープ しょうゆ		
8 火	わかめごはん ぎゅうにゅう		○										▲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。	
	豆腐ハンバーグ 煮びたし			○			○枝豆			鶏肉 牛肉			かつおエキス まぐろエキス					しょうゆ	枝豆やにんじんが入った豆腐ハンバーグ の上に和風ソースをかけます。
	根っこ野菜のごまみそ汁						油揚げ						かつお節					しょうゆ だし汁	
										ごま 練りごま	鶏肉				ごぼう	さといも	大豆油 だし汁 みそ	鶏肉や野菜、ごま、練りごまなどが入った みそ汁です。	
9 水	ごてんばコシカリごはん ぎゅうにゅう		○	○			○	ごま					きびなご					大豆油	衣に黒ごまが入った、きびなごフライで す。
	きびなごフライ 野沢菜炒め			野沢菜漬け			野沢菜漬け	ごま油					野沢菜漬け (かつお節エキス)						野沢菜漬けを、ごま油で炒めます。
	関東煮	うずら卵					がんも			鶏肉			豆ちくわ (すけそしたら、 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	
	いちごミニレアチーズ 【中学校のみ】		○													いちご レモン		中学校のみ、いちごミニレアチーズが付き 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 大豆 大豆製品	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
22	ごてんばコシヒカリごはん																	
	ぎゅうにゅう	○																
	鮭メンチ	○	○				○					鮭					大豆油	鮭と野菜、マヨネーズが入ったフライです。
	豚肉ともやしの炒め物							ごま油 ごま					もやし				中華スープ しょうゆ	
火	鶏団子のみぞれ汁	肉団子	肉団子				油揚げ 肉団子		肉団子 (鶏肉)				ごぼう				だし汁 しょうゆ	
24	ごてんばコシヒカリごはん																	
	ぎゅうにゅう	○															大豆油	
	県産さばの竜田揚げ		○				○					さば かつおエキス					中華スープ しょうゆ	
	水掛け菜ともやしのしょうが炒め							ごま油					もやし			大豆油 だし汁 みそ しょうゆ		
木	みそちゃんこ汁						豆腐		鶏肉									
25	ごてんばコシヒカリごはん																大豆油 しょうゆ みそ	
	ビビンバの具(肉炒め)															しょうゆ	もやしと、ほうれん草を酢、砂糖、しょうゆ、ごま油などで和えます。	
	ビビンバの具(ナムル)	○						ごま油 ごま								チンタン 中華スープ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう											かまぼこ (すけそうたら、ぐち、えぞ、ちりめん)					▲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。	
金	わかめスープ						豆腐 ねぎ油											
28	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					
	ごてんばコシヒカリごはん																	
	ぎゅうにゅう	○														白菜キムチ (りんご)	大豆油	
	たまご入り豚キムチ	炒り玉子	炒り玉子 白菜キムチ				炒り玉子 白菜キムチ					炒り玉子 (かつお節エキス) 白菜キムチ (さば、かつおエキス)					炒り玉子が入った豚キムチです。	
月	ごぼうスティックフライ	○	○				○						ごぼう			大豆油	スティック状のごぼうに、衣をつけて揚げ ます。	
月	しょうが入りみそ汁						油揚げ									みそ だし汁		
	みかんゼリー														みかん			

【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、大豆、小麦 ほたてエキス
ブイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、魚番パウダー 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	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 魚番パウダー、トマト	クリッキントマトソース	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注意ください。

・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があるので、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おりません。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。

