令和 3 年度 3 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	90	乳乳製品	小麦	そば	落花生ナッツ類	大豆大豆类品		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
	ごてんぱコシヒカリごはん																		
1	ぎゅうにゅう 牛肉とごぼうの卵とじ	鶏卵	0				高野豆腐			牛肉			かつおだし(かつお節、 かつお節エキス、かつ おエキス)		ごぼう			大豆油 しょうゆ	
•									.**±				おエキス)						もやしと小松草を、ごま、ごま油、塩、しょ
	もやしの塩だれ和え								ごま ごま油						もやし			しょうゆ	もやしと小松菜を、ごま、ごま油、塩、しょうゆ、昆布だしで和えます。 抹茶ときび砂糖がコーティングされた、個 包装の大豆です。
火	お茶大豆						大豆												包装の大豆です。
	角型食パン		0	0															
	メイプルジャム																		
	ぎゅうにゅう		0																第内に コーンフレーク入りの表をつけて
_	鶏肉のコーンフレークフライ									鶏肉								大豆油	鶏肉に、コーンフレーク入りの衣をつけて 揚げます。
	ジャーマンポテト													<u> </u>				十三油	
	ウインナーと野菜のスープ																	大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
水	いちごゼリー																いちご		
	ごてんぱコシヒカリごはん																		
	うなぎちらしごはんの具			うなぎ蒲焼			うなぎ蒲焼						うなぎ蒲焼(うなぎ)					大豆油 だし汁 しょうゆ	
3	ぎゅうにゅう		0															OS JIP	
_	菜の花入り玉子焼き	0	0	0			0												菜の花とマーガリンが入った玉子焼きです
	和風汁						豆腐		ごま油	鶏肉						さといも		大豆油 だし汁 しょうゆ	7.0
木	ひなまつりゼリー							0									いちご りんご	Carlin	いちごゼリー、豆乳ゼリー、青りんごゼ リーの3層ゼリーです。
	りんごチップ入りロールパン		0	0													りんご		リーの3層セリーです。 りんごチップが練りこまれたロールパンで
													-				970.		す。
	ぎゅうにゅう		0								沖あみ								沖あみは甲殻類の一種です。
4	白身魚のフリッター			0							沖あみ ▲沖あみ(え び・かに) ▲アオサ(え び・かに)		たら					大豆油	沖あみは甲穀類の一種です。 ▲沖あみとアオサは、えび・かにが混ざる 漁法で採取しています。
	ベーコンと小松菜のソテー																	しょうゆ	
	鶏肉のクリーム煮		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳							鶏肉								大豆油 ペシャメルソース コンソメ 白ワイン	
金																		47.12	A 44 7 = 15 = 14
	ソフトめん			0	A														▲めん工場では、【そば】も製造しています。
7	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			牛肉 デミグラスソース (難肉)					トマト デミグラスソース(ト マト)			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		0																
	いかリングフライ			0			0					いか	-					大豆油	<u> </u>
	もやしのガーリックソテー 														もやし			大豆油 しょうゆ コンソメ	
	ごてんぱコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		0					İ	+			 		<u> </u>	<u> </u>		 		
8	鮭の塩焼き												さけ	<u> </u>					
	カラフルひじき炒め			白菜キムチ			白菜キムチ		白菜キムチ	鶏肉			白菜キムチ(かつお節 エキス、魚醤)				白菜キムチ(りん ご)	大豆油	鶏肉、ひじき、野菜を、白菜キムチと一緒 に炒めます。
	どさんこ汁		パター										— 1 C 13 dR [0] /	<u> </u>				大豆油 しょうゆ 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。
W												 						かて	アル・ハンにがてサルジリー物です。
<u> </u>								ļ											
	ごてんぱコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		0															十二州	提げた難去ぶらに わぎかどが入った薬
			0	鶏天ぷら			鶏天ぷら			鶏天ぷら(鶏肉)								大豆油 しょうゆ	揚げた鶏天ぷらに、ねぎなどが入った薬 味ソースをかけます。
9	ぎゅうにゅう		0	鶏天ぷら オイスターソー ス			鶏天ぷら オイスターソース		ごま油	鶏天ぷら(鶏肉)			なると(すけそうたら、 いとよりだい)	オイスターソー ス(かきエキ ス)				大豆油 しょうゆ しょうゆ 中華スープ デンタン 中華スープ しょうゆ	揚げた鶏天ぷらに、ねぎなどが入った薬 味ソースをかけます。

ョーこん	こんだて	90	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆	i	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
2 8	=:		乳製品			ノッツ類	大豆 大豆製品	豆乳			かに					CCND			
ごてん	ばコシヒカリごはん																		
ピーフ:	カレー		脱脂粉乳				チャツネ			牛肉							りんご チャツネ(りんご、レ モン、レーズン)	大豆油 コンソメ 赤ワイン ケチャップ 中濃ソース エブリィカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
ぎゅうり			0																
カラフ	ルソテー																	しょうゆ	
	ツクレープ	0	0	0			0										もも パイン マンゴー		黄桃とパインが入ったマンゴーベースの ムースを生地で包んだクレープです。
木		_	_	_															パンにメロンパンの生地をのせて焼きま
メロン		0	0	0			0								<u> </u>				す。
ぎゅう			0																
	/ーセージ		4																
ペンネ	のソテー		粉チーズ	マカロニ														コンソメ	
	と野菜のスープ									鶏肉								大豆油 ブイヨン コンソメ 白ワイン	
金 +																			
赤飯ごま塩									ごま										1食用のごま塩です。
きゅう			0						_ _ _ Z										
4 エピフ				0			0				えび								
	 ジッとコーンの和え物						<u>-</u>				7.0							大豆油	キャベツなどの野菜を、油、砂糖、しょう
													かまぼこ(すけそうた		1			しょうゆ だし汁	で和えます。 桜の形をしたかまぼこが入ったすまし汁
すまし							豆腐	ļ					かまぽこ(すけそうた ら)		かまぼこ(トマト)			しょうゆ	す。 いちごクリームが入ったロールケーキで
きまれい!		0	0	0			0										いちご		す。
ごてん	ばコシヒカリごはん																		
	ごはんの具						油揚げ		ごま油				かつおだし(かつお 節、かつお節エキス、 かつおエキス)					しょうゆ	
5 ぎゅう			0																揚げたさば竜田に、トマトソースをかけま
さば竜	田のトマトソース			さば竜田			さば竜田						さば竜田(さば)		トムト			トマトピューレ	ず。
豚汁							豆腐								ごぼう	さといも		大豆油 だし汁 みそ	
火 丹那牛	乳プリン	0	0																
角型食			0	0															
いちご															<u> </u>		いちご		
6 ぎゅう			0							ハン・パシニ <i>村 / 1</i> 0年									株いたハンパーゲー 曜日体キリーった
照り焼き	きハンバーグ						ハンパーグ		ごま	ハンバーグ(発 肉)								しょうゆ	焼いたハンパーグに、照り焼きソースを けます。
ツナと	野菜のソテー												まぐろ		もやし			コンソメ しょうゆ	
k かぼち	ゃのポターシュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム															大豆油 スープストック ブイヨン ベシャメルソース	

【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、各項目への〇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	エブリィカレールウ	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、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。
- ・ 場げ出は、使用後は3人を油を使用しています。 ・ 場げ出は、使用後は3人を通って使用しています。 ・ 適け出は、使用後は3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。

