

# 令和3年度 3月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備 考	
1 火	ごはんばコシヒカリごはん																					
	五目ずしの具	○		○					○													(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (ごま)
	ぎゅうにゅう				○																	
	ホキのお茶フライ																					
	さくらすまし	○																				(小麦)しょうゆ
2 水	ごはんばコシヒカリごはん																					
	かつどんの具(とんかつ)	○																				(小麦)パン粉
	かつどんの具(玉子とじ)	○		○																		(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵
	ぎゅうにゅう				○																	
	じゃがいものみそ汁																					
3 木	パイナップル																			パイナップル	(パイナップル)	
	りんごチップ入りロールパン	○			○																りんご	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳 (りんご)
	ぎゅうにゅう				○																	
	具入りオムレツ	○		○																	りんご	(小麦)しょうゆ (たまご)鶏卵 (りんご)食酢 ※(牛肉)
	豆乳スパゲッティー	○			○						○		○			○						(小麦)スパゲッティー、ベシャメルソース (乳)バター、粉チーズ、ベシャメルソース (とり肉) (具)ベシャメルソース (豆乳)
豆と麦のスープ	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)ブイヨン、スープストック	
4 金	ごはんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう				○																	
	ししゃものからあげ	○								○												(小麦)小麦粉 (魚卵)
	もやし塩だれあえ	○							○									○				(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油 (きゅうり)
	根菜ごまキムチ汁	○							○		○									りんご	(小麦)しょうゆ (ごま)いりごま、ねりごま (とり肉) (りんご)白菜キムチにりんご	
7 月	ごはんばコシヒカリごはん																					
	きのこごはんの具	○							○													(小麦)しょうゆ (ごま)ごま油
	ぎゅうにゅう				○																	
	さば電田のトマトソース	○																				(小麦)しょうゆ
	豚汁																					
みかんゼリー																						
8 火	山食パン	○			○																	(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳
	黒豆きなこクリーム				○				○						○							(乳)乳糖・乳又は乳製品を主要原料とする食品 (ごま)食用油脂 (大豆)きなこ
	ぎゅうにゅう				○																	
	かぼちゃとお豆のコロッケ	○													○							(小麦)パン粉、小麦粉 (大豆)
	もやしガーリックソテー	○									○											(小麦)しょうゆ (とり肉)コンソメ
ミネストローネ	○									○											(小麦)マカロニ (とり肉)とり肉、コンソメ、ブイヨン	



# 令和3年度 3月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	ごま	魚卵	とり肉	山芋	貝類	たこ	大豆	豆乳	鮭	きゅうり	ナッツ類	果物	備 考		
16	赤飯（ごましお）								○													（ごま）	
	ぎゅうにゅう				○																		
	エビフライ（ソース）	○				○																	（小麦）パン粉、小麦粉 （えび）
	野菜のひじきあえ	○																					（小麦）しょうゆ
水	かきたま汁	○		○																			（小麦）しょうゆ （たまご）鶏卵
	お祝いケーキ	○		○	○																いちご		（小麦）小麦粉 （たまご）鶏卵 （乳）乳又は乳製品を主要原料とする食品、カゼインナトリウム、乳清ミネラル （いちご）

## 【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。

そば（△）：種類は、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。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。

豆乳：豆腐や厚揚げなどについては表示していません。調理に豆乳を使用する場合と、デザートや揚げ物等の加工品に豆乳を使用している場合に表示をしています。

大豆：豆腐や厚揚げ、枝豆などについては表示していません。五目煮豆、ホクビーズなど大豆を豆として使用している場合に表示をしています。

さば：図形を使用している場合のみ表示しています。だしやエキスが含まれている場合は表示していませんのでご注意ください。

貝類：図形を使用している場合のみ表示しています。だしやエキスが含まれている場合は表示していませんのでご注意ください。ただし、ほだてに関しては、だしやエキスが含まれている場合も記載します。

果物：キウイ、バナナ、もも、りんご、いちご、グレープフルーツ、すいか、梨、洋梨、パイナップル、マンゴー、メロン、ゆず、さくらんぼ、あんず、プルーン、うめ、ネクタリン、びわ、かりん、すもも（プラム）、マルメロ、オレンジを使用している場合のみ表示をしています。

●よく使用する調味料に含まれるアレルギー表示の原料● 詳細を知りたい方はこちらでご確認ください。

バイタン	（とり肉）鶏ガラ	スープストック	（とり肉）ミルポワパウダー チキンパウダー 鶏脂	ハイグレード カレールフ	（小麦）小麦粉 （乳）乳糖、チーズパウダー ココナッツミルクパウダー （ココナッツ）ココナッツミルクパウダー
チンタン	（とり肉）鶏ガラ	コンソメ	（とり肉）たん白加水分解物 チキンエキスパウダー チキンコンソメパウダー 鶏脂	カレールフ	（小麦）小麦粉
フイヨン	（とり肉）鶏ガラ チキンフイヨン	中華スープ	（ごま）食用植物油脂 （とり肉）たん白加水分解物 チキンパウダー	ベシャメルソース	（小麦）小麦粉、たん白加水分解物 小麦たん白発酵調味料、 （乳）脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳 チーズ、バター、デキストリン、 粉末植物油脂 （貝）ほだてエキス
ハヤシルウ	（小麦）小麦粉	デミグラスソース	（小麦）小麦粉、たん白加水分解物 酵母エキス調整品 （とり肉）チキンエキス	とりがらスープ	（とり肉）肉付鶏骨

※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。

※その他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。

※魚介エキスは、上記の項目については確認していますが、そのほかの項目については、調味料や加工食品に含まれているものもあります。

※備考欄については、全てのアレルギー物質が記載されているわけではありません。

※原材料に含まれているものはお知らせしていますが、その他アレルギー物質を含む食品を調理場で取り扱うこともあります。

※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確認ください。