令和 4 年度　　１２　月分　学校給食予定献立表（アレルギー用）

★〇印または由来する食品を記載しています。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	そば	大豆 大豆 大豆製品	大豆 豆乳	えび	りんご	もも	いちじく	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルーツ	備考
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
１	つくね焼き											
	五目煮豆		大豆									
	かきたま汁		豆腐									
木												
	丸型横スライスパン											
	キャラメルクリーム											
	ぎゅうにゅう											
２	シーフードスパゲッティ											
	枝豆フリッター		○		沖あみ ※沖あみ							※沖あみは甲殻類の一種です。 ※沖あみは、えびが混ざる漁法で採取しています。
金	野菜のスープ煮											
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
５	肉じゃが				※さつま揚げ							※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている魚を使用しています。
	野菜の磯和え				※のり							※のりに使用している原藻は、えびが生息する海域で採取しています。
	たいやき（いちごクリーム）		○									
月												
	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						
６	ぎゅうにゅう											
	もやしのソテー											
	焼きプリンタルト		○									
火												
	食パン											
	ぎゅうにゅう											
７	チーズオムレツ		○									
	ベーコンとキャベツのソテー											
	マカロニのクリーム煮											
水												
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
８	さわら味噌フライ		○									
	にんじんシリシリ											
	すまし汁		豆腐									
木												
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
９	五目中華煮											
	焼きぎょうざ		○									
	もやしのナムル											
金												
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
12	さばのみりん醤油焼き		○									
	小松菜とコーンの炒め物											
	ほうとう汁											
月												
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
13	たまご入り豚キムチ		白菜キムチ 炒りたまご			白菜キムチ						
	春雨サラダ											
	わかめと豆腐のスープ		豆腐									
火												

日 曜日	こんだて	そば	大豆 大豆 大豆製品	大豆 豆乳	えび	りんご	もも	いちじく	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルーツ	備考
	食パン											
	ぎゅうにゅう											
14	ココア牛乳のもと		○									
	ミラノ風チキンカツ											
	ブロッコリーのソテー											
水	ミネストローネ											
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ポークカレー		フルーツ チャツネ			すりおろしりんご フルーツチャツネ 中濃ソース						
15	ぎゅうにゅう											
	大豆と小魚の揚げ煮		大豆		※煮干し							※煮干しの原材料(かたくちいわし)は、えびを捕食しており、えびが生息している海域で捕獲しています。
	ゆずゼリー											
木												
	りんごチップ入りロールパン					りんご						
	ぎゅうにゅう											
16	冬野菜のポトフ											
	ミートボールのケチャップがらめ		大豆			中濃ソース						
	スパゲッティサラダ		マヨネーズ ドレッシング			マヨネーズ						
金												
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ひじきごはんの具		枝豆		※ひじき							※ひじきの原料は、えびが生息している漁域で採取しています。
19	ぎゅうにゅう											
	しらす入りシュウマイ		○		※しらす							※しらすは、えびが混ざる漁法で採取しています。
	すいとん汁		油揚げ									
月												
	中華めん	△										△めん工場では、そばも製造しています。
	もやし味噌バターラーメンスープ											
20	ぎゅうにゅう											
	大学いも											
	みかん											
火												
	コーンピラフ											
	ぎゅうにゅう											
21	もみの木ハンバーグ		ハンバーグ									
	トマトスープ											
	クリスマスケーキ		○									
水												
	ごてんばコシヒカリごはん											
	ぎゅうにゅう											
22	いわしの梅煮		○									
	れんこんのきんぴら											
	白菜とかぼちゃのみそ汁		油揚げ 豆腐									
木												

- 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。
- 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。）