令和 5 年度　10　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	卵	乳	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	キシリトール	もやし	備考
2	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			〇非加熱												
	たらの中華あんかけ															
	豚キムチ							白菜キムチ								
	かきたまスープ		鶏卵		豆腐											
月																
3	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			〇非加熱												
	とり肉のねぎだれがけ															
	もやしのごま酢和え														〇	
	豆腐のみそ汁				油揚げ 豆腐											
火	ごてんばこめこババロア				〇	〇										
4	黒糖入り食パン			〇												【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう			〇非加熱												
	チリコンカン				大豆											
	たこメンチカツ															
	キャベツのサラダ							ドレッシング								
水																
5	ごてんばコシヒカリごはん															
	ガパオごはんの具															
	ぎゅうにゅう			〇非加熱												
	肉まん															
	ネギ塩スープ				豆腐											
木																
6	背割りロールパン			〇												【乳】脱脂粉乳
	焼きウインナー							中濃ソース								
	ぎゅうにゅう			〇非加熱												
	こふきいも															
	ほうれん草のポタージュ			〇												【乳】ベシャメルソース、牛乳、生クリーム
金																
10	平うどん	△														△めん工場では、そばも製造しています。
	かぼちゃほうとう汁				油揚げ											
	ぎゅうにゅう			〇非加熱												
	ツナコロッケ															
	野菜のひじき和え															
火	ブルーベリーゼリー															

日 曜日	こんだて	そば	卵	乳	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	キシリトール	もやし	備考
11	食パン			○												【乳】脱脂粉乳
	黒豆きなこクリーム			○	○											【乳】乳、チーズホエイ
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	とり肉のバーベキューソース							すりおろしりんご								
	ブロッコリーとマカロニのソテー			○												【乳】バター
水	トマトスープ															
12	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	さばのみぞれ煮															
	野菜のさっぱり和え														○	
	さつま汁				油揚げ 豆腐											
木																
13	ごてんばコシヒカリごはん															
	きのこカレー			○	フルーツチャツネ			フルーツチャツネ すりおろしりんご 中濃ソース								【乳】脱脂粉乳、カレールウ
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	コロコロソテー			○	枝豆											【乳】ソーセージ
	はちみつレモンゼリー															
金																
16	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	いわしのかば焼き															
	五目きんぴら															
	キャベツと油揚げのみそ汁				油揚げ											
月																
17	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	煮込みおでん		うずら卵		揚げボール		※さつま揚げ									※さつま揚げに使用している魚肉には、 えびを食べている魚を使用しています。
	肉みそ															
	野沢菜炒め				野沢菜											
火																
18	食パン			○												【乳】脱脂粉乳
	キャラメルクリーム			○												【乳】加糖脱脂練乳
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	鮭とチーズフライ			○	○											【乳】パン粉、プロセスチーズ
	ブロッコリーとコーンのサラダ															
水	たまごスープ		鶏卵													

日 曜日	こんだて	そば	卵	乳	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	キシリトール	もやし	備考
19	ごてんばコシヒカリごはん															
	のりの佃煮															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	秋の味覚蒸し															
	すいとん汁				油揚げ											
木	みかんゼリー															
20	玄米入りうずまきパン			○												【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	トマトオムレツ		○		○			○								
	ジャーマンポテト															
	白菜と肉団子のクリームシチュー			○	肉団子											【乳】ベシャメルソース、牛乳、生クリーム
金																
23	ごてんばコシヒカリごはん															
	ツナそぼろ		炒り玉子		枝豆											
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	パリポリ漬け				きゅうり漬物											
	秋の味覚汁				豆腐											
月																
24	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								【乳】粉チーズ
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	チキンナゲット		○	○	○											【乳】脱脂粉乳
	キャベツとしめじのソテー			○												【乳】バター
火																
25	ごてんばコシヒカリごはん															
	ビビンバの具（玉子入り肉炒め）		炒り玉子													
	ビビンバの具（ナムル）														○	
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	わかめスープ				豆腐											
水																
26	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	鮭のちゃんちゃん焼き			○												【乳】バター
	きのこ汁				豆腐											
	みかんクレープ				○	○										
木																

日 曜日	こんだて	そば	卵	乳	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	キシリトール	もやし	備考
	メロンパン		○	○	○											【乳】脱脂粉乳、香料
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
27	ハンバーグ（ステーキソース）				ハンバーグ											
	スイートマッシュポテト			○												【乳】バター、生クリーム、牛乳
	麦入り野菜スープ															
金																
	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
30	中華煮		うずら卵													
	五目ビーフン															
	りんご							※○								※りんごは、未加熱です。
月																
	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
31	とりのから揚げ（みかんソース）				大豆											
	キャベツのごま昆布和え				塩昆布											
	大根のみそ汁				油揚げ 豆腐											
火	ハロウィンババロア				○	○										

- 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。）