

令和5年度 7月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

船橋区立西中学校給食センター TEL: 89-2944 栄養士: 野口、小島

日 曜日	献立	小麦	そば	たまご	乳製品	えび	かに	いか	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備 考		
3 月	中華めん	○	△																				(小麦)小麦粉		
	ジャージャーめんの具	○					▲				○	○	○							だけのこ				(小麦)しょうゆ オイスターソースにしょうゆ (▲かに)オイスターソースで使用しているかきなどの二枚貝には、 かにが共生しているものが含まれます。 (具)オイスターソースにかき (とり肉)チンタ、中華スープ (ごま)ごま油、中華スープ (たけのこ)	
	ぎゅうにゅう				○																				
	野菜しゅうまい	○										○												(小麦)小麦粉、パン粉、しょうゆ、植物油脂 (とり肉)	
	もやしとにらの生姜炒め	○		○	○							○	○											(小麦)しょうゆ (たまご)ベーコンに卵たん白 (乳)ベーコンに牛乳、乳たん白 (とり肉)中華スープ (ごま)ごま油、中華スープ	
4 火	ごてんばコシヒカリごはん																								
	ハヤシソース	○			○							○									しめじ マッシュルーム		りんご	(小麦)ハヤシルウ、デミグラスソース (乳)生クリーム (とり肉)デミグラスソース、パイオン (しめじ) (マッシュルーム) (りんご)中濃ソースに含む	
	ぎゅうにゅう				○																				
	さけと野菜のカツ	○		○																				(小麦)小麦粉、パン粉 (たまご)マヨネーズ、油脂加工品	
	さっぱりかんきつ風味のサラダ																				きゅうり		うめ ゆず	(きゅうり) (うめ)ドレッシングに梅肉 (ゆず)ドレッシングにゆず皮	
5 水	ごてんばコシヒカリごはん																								
	スタミナ豚丼の具	○																						りんご	(小麦)しょうゆ (りんご)すりおろしりんご
	ぎゅうにゅう				○																				
	つば漬け のっぺい汁	○																							(小麦)しょうゆ
6 木	食パン	○			○																			(小麦)小麦粉 (乳)脱脂粉乳	
	いちごジャム																						いちご	(いちご)	
	ぎゅうにゅう				○																				
	オムレツ デミグラスソース 夏野菜とマカロニのソテー	○		○								○												(小麦)しょうゆ、デミグラスソース (たまご)オムレツに鶏卵 (とり肉)デミグラスソース (小麦)マカロニに小麦粉 (とり肉)コンソメ	
7 金	ミルクスープ	○			○						○	○									マッシュルーム			(小麦)ベイヤメルソース (乳)牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、ベイヤメルソース (具)ベイヤメルソース (とり肉)とり肉、パイオン、スープストック (マッシュルーム)	
	ごてんばコシヒカリごはん																								
	三色ツナそぼろ	○		○																				(小麦)しょうゆ 炒り玉子にしょうゆ (たまご)鶏卵、乾燥卵白	
	ぎゅうにゅう				○																				
	星のコロッケ	○										○												(小麦)小麦粉、パン粉 (とり肉)	
10 月	七タ汁	○																			しめじ			(小麦)しょうゆ (しめじ)	
	星のデザート																						パイオン マンゴー さくらんぼ	(パイオン) (マンゴー) (さくらんぼ)さくらんぼ果汁	
	ごてんばコシヒカリごはん																								
10 月	ぎゅうにゅう				○																				
	あじの紀州焼き	○																					うめ	(小麦)しょうゆ (うめ)ねり梅	
	ひじきと大豆の炒め煮	○					▲	▲				○	○											(小麦)しょうゆ (▲えび・かに)乾燥ひじきの原料は、エビ・カニが生息している漁域で 採取されています。 (ごま)ごま油 (大豆)	
すいとん	○										○									しめじ			(小麦)しょうゆ すいとんに小麦粉 (とり肉) (しめじ)		

令和5年度 7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	たこ	魚卵	貝類	とり肉	ごま	大豆	豆乳	さば	麦	シナモン	しらす	野菜類	ナッツ類	果物	備考
---------	----	----	----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	-----	----	----	----	----	---	------	-----	-----	------	----	----


【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（△）：麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場では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、ポークビーン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：固形を使用している場合のみ表示して、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。
 麦：小麦、押し麦、ハト麦を使用する場合のみ表示しています。
 野菜：きゅうり、だけご、山芋、きのこ類（椎茸、しめじ、えのきだけ、マッシュルーム、きくらげなど）を使用している場合のみ表示をしています。きのこ類のエキスについては表示していませんのでご注意ください。
 貝類：固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、ほたてに関しては、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、ブルーベリー、うめ、ネクタリン、ひね、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。
 しらす：かたくちいわし稚魚（しらす・ちりめん干し）を使用する場合は表示をしています。

●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 カレールウ	(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	カレールウ	(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 (とり肉) たん白加水分解物 チキンパウダー	ベジャメルソース	(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 (貝) ほたてエキス
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。
 ※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確認ください。



お知らせ

4月の調査の結果を受けて、6月
から項目を変更しました。
【アレルギー献立表についての注意事
項】にも変更があります。必ずお読みく
ださい。