令和 5 年度　11　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
1 水	背割りロールパン			○												【乳】脱脂粉乳
	焼きそば	△中華めん			焼きそばソース		※青のり	焼きそばソース ウスターソース							○	△めん工場では、そばも製造しています。 ※青のりに使用している海苔は、えびが生息する海域で収穫された原料を使用しています。
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	水餃子のスープ				水餃子											
	みかんヨーグルト			○												【乳】加糖練乳、脱脂粉乳、全紛乳、クリーム、乳たんぱく質濃縮物
2 木	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	いかの生姜焼き															
	野菜のごま和え															
	親子煮		鶏卵		高野豆腐											
6 月	ごてんばコシヒカリごはん															
	カミカミ丼の具															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ピリ辛みそ汁				油揚げ 豆腐 キムチの素			キムチの素								
	アーモンド入り小魚						※いわし				※アーモンド	※アーモンド				※アーモンド入り小魚に使用しているかたくちいわしは、えびを食べています。 ※アーモンド入り小魚にアーモンドが入っています。
7 火	うどん	△														△めん工場では、そばも製造しています。
	うどんつゆ				油揚げ											
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	チンゲン菜のソテー															
	おにまん				○											
8 水	玄米入り食パン			○												【乳】脱脂粉乳
	りんごジャム							○								
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ポークビーンズ			○	大豆			中濃ソース								【乳】粉チーズ
	とうもろこしグラタン				○	○										
	花野菜のサラダ															

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
	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
9	たまご入り豚キムチ		炒り玉子					白菜キムチ								
	ごま団子			○	○											【乳】原材料の一部に乳成分を含む。
	春雨スープ														○	
木																
	さくらごはん				○											
	さんまの生姜煮															
10	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	煮びたし				油揚げ											
	けんちん風汁				豆腐											
金																
	ごてんばコシヒカリごはん															
	手作り水掛菜ふりかけ						※ちりめんじゃこ									※ちりめんじゃこは、えびを混獲する可能性のある漁法で漁獲しています。
13	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	すき焼き風煮		鶏卵		豆腐											
	小松菜とコーンの和え物															
月	県産みかんゼリー															
	ごてんばコシヒカリごはん															
	ごてんばこめこハヤシ															
14	緑茶															
	キャベツのソテー															
	さつまいもと栗のタルト				○	○										
火																
	食パン			○												【乳】脱脂粉乳
	みかんジャム															
15	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	さわらの緑茶マヨネーズ焼き		マヨネーズ		マヨネーズ			マヨネーズ								
	コロコロソテー			○	枝豆											【乳】ソーセージ
水	麦入りミネストローネ															
	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
16	とり肉のわさびソースがけ				大豆											
	もやしの塩だれ和え														○	
	ごてんばポークの豚汁				豆腐											
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
17	りんごチップ入りロールパン			○				○								【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	肉団子と秋野菜のシチュー		肉団子	○	肉団子											【乳】肉団子、ベシャメルソース、牛乳、生クリーム
	県産カマスのお茶フライ															
	フルーツのゼリーあえ							ダイスゼリー	黄桃				パイナップル			
金																
20	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									※ひじきは、えびが生息している海域で採取されています。
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	玉子焼き		○													
	もみじのすまし汁				豆腐											
月	抹茶クリーム大福			○	○											【乳】クリーム、脱脂粉乳、乳糖、乳たんぱく、加糖練乳
21	中華めん	△														△めん工場では、そばも製造しています。
	野菜あんかけラーメン汁															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	春巻き				○											
	茎わかめの中華サラダ						※茎わかめ								○	※茎わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。
火																
22	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	鮭のマヨコーン焼き		マヨネーズ	○	マヨネーズ			マヨネーズ								【乳】牛乳、チーズ
	彩り和風ソテー			○												【乳】バター
	たまごスープ		鶏卵		豆腐										○	
水																
24	ロールパン			○												【乳】脱脂粉乳
	ブルーベリー＆マーガリン			○	○											【乳】バターミルクパウダー、香料
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	プレーンオムレツのトマトソース		オムレツ													
	小松菜としめじのソテー			○												【乳】バター
金	さつまいもシチュー			○												【乳】ベシャメルソース、脱脂粉乳、牛乳、バター、生クリーム
27	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	県産さばの竜田揚げ															
	五目きんぴら															
	だんご汁				油揚げ											
月																

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
28	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	チンジャオロースー															
	野菜しゅうまい				○											
	わかめと豆腐のスープ				豆腐											
火																
29	黒糖入り食パン			○												【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ホキと大豆フライ				大豆											
	もやしのガーリックソテー														○	
	野菜のポトフ		うずら卵													
水																
30	ごてんばコシヒカリごはん															
	かぼちゃカレー			○	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								【乳】脱脂粉乳、カレールウ
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	かみかみサラダ							ドレッシング								
	オレンジ															
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。）