

令和5年度 1月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★6月分より、令和5年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。表示食品が変更している部分がありますので、ご確認ください。

(変更点: ごぼう、しめじ⇒表示なし)

※〇印または由来する食品を記載しています。調味料欄、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	卵	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳												
10 水	角型食パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃコロッケ		○	○				○					豚肉=豚脂					大豆油		
	ハムと小松菜のソテー												ハム (豚肉)					しょうゆ		
	チンゲンサイのクリーム煮	うずら卵		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム									鶏肉					白ワイン スープストック ブイヨン ベシャメルソース 大豆油		
11 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ぶりの照り焼き			○				○					ぶり					しょうゆ		
	きんぴらごぼう								ごま油				豚肉					しょうゆ		
	お雑煮												鶏肉			かまぼこ (トマト)		大豆油 しょうゆ だし汁	梅の形をしたかまぼこが入ったお雑煮です。	
12 金	メロンパン	○	○	○				○												パンにメロンパンの生地をのせて焼いたものです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ポークビーンズ							大豆					豚肉					大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ		
	ツナと野菜のソテー													まぐろ	もやし			コンソメ しょうゆ		
	ヨーグルト		○										豚肉=ゼラチン							
15 月	うどん			○	▲															▲麵工場では【そば】も製造しています。
	肉うどんつゆ												豚肉					大豆油 しょうゆ だし汁		
	ぎゅうにゅう		○																	
	もやしのしょうが炒め								ごま油				ハム (豚肉)					しょうゆ		
	きんとんパイ	○	○	○				○										大豆油	さつまいぼりが入ったパイを揚げたものです。	
16 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	コーンシュウマイ			○				○					豚肉=豚脂							
	豚キムチ			白菜キムチ			白菜キムチ						豚肉				白菜キムチ (りんご)	大豆油		
	豆腐のねぎ塩スープ						豆腐 ねぎ油						鶏肉					大豆油 パイタン 中華スープ しょうゆ		
17 水	山型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ウインナーとうずら卵のカレーソテー	うずら卵											ウインナー (豚肉)					大豆油 しょうゆ		
	フライドポテト											▲青のり (えび、かに)						大豆油	▲青のりは、えび、かにが生息する海域で収穫された原料を使用しています。	
ミネストローネ				マカロニ								鶏肉 ベーコン (豚肉)			セロリー トマト		白ワイン トマトピューレ ブイヨン			

日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							大豆 大豆製品	豆乳											
18	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	冬が旬！！たらの塩焼き												すけそうたら						
	ほうれん草とにんじんともやしの色ナムル								ごま油 ごま					もやし				しょうゆ	野菜を酢、砂糖、しょうゆ、ごま油などで作ったナムルドレッシングと和えます。
木	体ポカポカ豚汁							豆腐		豚肉					さといも			大豆油 だし汁 みそ	しょうが入りの豚汁です。
	牛乳プリン	○	○																
19	さくらごはん			○			○						かつお節エキス						しょうゆ味のごはんです。
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏のから揚げ			小麦粉						鶏肉								しょうゆ 大豆油	
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子						まぐろ 炒り玉子 (かつお節エキス) かつおだし (かつお節、かつお節エキ ス、かつおエキス)						
	わかめスープ						豆腐		ごま油					もやし				チンタン 中華スープ しょうゆ	
金																			
22	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	豚肉と大豆のみそ和え						大豆			豚肉								しょうゆ 大豆油 みそ	片栗粉を付けて揚げた豚肉と大豆を、みそで和えます。
	もやしのごま酢和え								ごま油 ごま					もやし				しょうゆ	野菜を酢、砂糖、しょうゆ、塩、ごま油などで作ったタレと和えます。
月	けんちん汁					豆腐		ごま油						さといも				だし汁 しょうゆ	
23	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ハムチーズカツ		○	○			○			豚肉 鶏肉								大豆油	
	ポテトサラダ	ドレッシング					マヨネーズ ドレッシング							きゅうり		マヨネーズ (レモン) ドレッシング (レモン)			じゃが芋や野菜を、ノンエッグのマヨネーズとフレッシュドレッシングで和えます。
	豆腐と大根のみそ汁						豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	
火	ごてんばこめこのムース	○	○			○													ごてんばコシヒカリの米粉を使ったムースです。
24	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練り込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	オムレツのトマトソース	オムレツ					オムレツ							トマト				トマトピューレ 中濃ソース スープストック	オムレツの上にトマトソースをかけます。
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン (豚肉)								しょうゆ	
	きのこポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉								大豆油 白ワイン コンソメ ベシャメルソース	
水																			
25	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鮭の塩焼き												鮭						
	おかかたくあん						たくあん		ごま油				かつお節						
木	すいとん汁			すいとん		油揚げ			鶏肉								大豆油 だし汁 みそ	鶏肉と油揚げ、野菜と、小麦粉で作ったすいとんが入ったみそ味の汁物です。	

日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳												
26	ロールパン		○	○																
	いちごジャム															いちご				
	ぎゅうにゅう		○																	
	コーヒー牛乳の素																			
	鶏肉のノルウェー風																	大豆油 ウスターソース ケチャップ しょうゆ	揚げた鶏肉を、ソースやケチャップなどで作ったタレとからめます。	
	フレンチサラダ	ドレッシング																ドレッシング (レモン)		野菜をフレンチドレッシングで和えます。
金	白菜のスープ																	大豆油 パイヨン コンソメ しょうゆ		
29	中華麺			○	▲															▲麵工場では【そば】も製造しています。
	しょうゆラーメンスープ				焼き豚														大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	もやし中華炒め									ごま油									中華スープ しょうゆ	
	手作りマーラーカオ		ホットケーキミックス 牛乳	ホットケーキミックス				ホットケーキミックス			ハム (豚肉)								大豆油 しょうゆ	ホットケーキミックス、牛乳、油、黒砂糖、しょうゆを混ぜ合わせて蒸した、中華風の蒸しパンです。
月																				
30	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめカレー																		豚肉	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレー ルウを使用します。
	緑茶																			
	野菜ソテー																		ベーコン (豚肉)	
火	豆乳プリンタルト						○	○												米粉と豆乳を使用した、プリン風味のタル トです。
31	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭のマヨネーズパン粉焼き				パン粉														マヨネーズ (レモン)	角切りの鮭をたまねぎ、パン粉、ノンエッ グのマヨネーズ、パセリなどと和え、紙 カップに入れて焼いたものです。
	ひじきの炒り煮																		豚肉	大豆油 だし汁 しょうゆ
水	野菜のみそ汁																		枝豆 豆腐 油揚げ	みそ だし汁

【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。

- 魚: 魚全般について表示します。
- 野菜: なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、オクラについて表示します。
- 果物: 果物全般について表示します。
- よく使用する調味料類については、下記の表の原材料を使用しています。これらの食品については、各項目への○印の表示はしていません。使用の際は、調味料類欄に記入してありますのでご確認ください。

だし汁	さば節、いわし節 かつお節 むろ節、まぐろ	とりがらスープ	鶏肉	しょうゆ	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	バシュメルソース	乳、小麦、大豆
パイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリイカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉、豚肉	スープストック	大豆、鶏肉、豚肉、トマト	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｲﾌﾞ 中濃ソース	大豆、トマト、りんご	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆 豚肉、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソ ース	豚肉、トマト	ウスターソース	トマト、りんご	ハヤシフレーク	小麦、大豆 トマト

- いくらは、学校給食では基本的に使用しませんので、チェックの項目に入っていません。もし使用する場合は備考欄に記載します。
- 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確認ください。
- 麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場です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。
- 魚介エキスが調味料や加工食品に含まれているものもあります。詳しくはお問い合わせください。
- 給食センターでは、現在、除去食等の提供はしていません。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。
- 練り製品に使用している魚肉すり身は、時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります。
- ★ 詳しくは南学校給食センター (0550-78-6689) までお問い合わせください。

