

令和 5 年度 2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 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												
1 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	キムタクごはんの具			白菜キムチ			白菜キムチ			豚肉			白菜キムチ (かつお節エキス、さば) たくあん (かつお節エキス)			白菜キムチ (りんご)		大豆油 しょうゆ	豚肉と白菜キムチとたくあんを炒めた具 です。教室で各自ごはんに入れて食べま す。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	揚げぎょうざ			○			○		○	豚肉									大豆油	
	中華スープ						豆腐 ねぎ油							もやし					チンタン 中華スープ しょうゆ	
2 金	背割りロールパン		○	○																
	富士宮焼きそば			焼きそばめん			焼きそばめん			豚肉			いわし粉						大豆油 中濃ソース ウスターソース	
	ぎゅうにゅう		○																	
	野菜と卵のスープ	鶏卵					豆腐 ねぎ油						なると(すけそうたら、いとよりだ い)						中華スープ チンタン しょうゆ	
豆乳パンナコッタいちごソース						○	○									いちご りんご			豆乳で作ったパンナコッタ風のプリンの上 にいちごソースがかかっています。	
5 月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	あしたカツ			○			○			牛肉 豚肉									大豆油	あしたか牛を使用したメンチカツです。
	野菜のおかか炒め									ハム(豚肉)			かつお節 かつおだし(かつお節、 かつお節エキス、 かつおエクス)	もやし					大豆油 しょうゆ	
	いわしのつみれ汁						いわしつみれ						いわしつみれ(いわし、たら)		さといも				だし汁 みそ	
福豆			○			大豆 ○													砂糖や黒糖、青のりなどの味がついた大 豆とえんどう豆が入っています。	
6 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのしょうが焼き			○			○						さば							
	肉じゃが									豚肉	▲さつま揚げ (えび、かに)		さつま揚げ(たら、いとより、え そ)						大豆油 しょうゆ だし汁 だし汁 みそ	▲さつま揚げには、えび、かにを食べて いる魚の魚肉を使用しています。
白菜とえのきのみそ汁						豆腐														
7 水	角型食パン		○	○																
	ブルーベリージャム																ブルーベリー			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ピザ風ハンバーグ			チーズ			ハンバーグ			ハンバーグ (鶏肉、豚肉)				ハンバーグ(トマト) トマト					ケチャップ コンソメ	ハンバーグにピザソースとチーズをのせ て焼きます。
	ツナと野菜のソテー												まぐろ						しょうゆ	
チキンと野菜のスープ									鶏肉									大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ		
8 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	八宝菜	うずら卵								豚肉		いか		もやし					大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
	カラフルひじき炒め			白菜キムチ			白菜キムチ			鶏肉			白菜キムチ(さば、かつお節エ クス)			白菜キムチ (りんご)			大豆油 しょうゆ	ひじきを鶏肉や、春雨、野菜、白菜キムチ と一緒に炒めたものです。
大学いも			味つき焼いも			味つき焼いも		ごま											大豆油 しょうゆ	

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											
9 金	りんごチップ入りロールパン		○	○											りんご				りんごチップが練り込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	手作りマカロニグラタン		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム バター チーズ	マカロニ パン粉			パン粉		鶏肉									大豆油 ベシャメルソース 白ワイン	
	キャベツとコーンのソテー									ベーコン (豚肉)								しょうゆ	
	カレースープ									ウィンナー (鶏肉、豚肉)								大豆油 ブイヨン 白ワイン スープストック しょうゆ	
13 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	大豆とお肉のから揚げ						大豆		鶏肉									大豆油 しょうゆ	でんぷんをつけた鶏肉と大豆を揚げ、しょうゆが、しょうゆ、砂糖などで作ったたれで和えます。
	きのこベーコンのクリームソテー		牛乳							ベーコン (豚肉)								コンソメ	牛乳を使用するためクリーミーなソテーです。
	旬のものたっぷりスープ								ごま油						さといも			だし汁 しょうゆ	
14 水	角型食パン		○	○															
	チョコクリーム		○			カカオ ココア ココアバター	○												チョコクリームとホワイトチョコクリームの2種類が入ったデイスペンパックのチョコクリームです。
	ぎゅうにゅう		○																
	コロッケ			○					鶏肉、豚肉									大豆油	
	ウィンナーと野菜のソテー									ウィンナー (豚肉)								しょうゆ	
肉団子と白菜のスープ	肉団子	肉団子	肉団子				肉団子		肉団子(鶏肉)									ブイヨン コンソメ しょうゆ	
15 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	麻婆豆腐						豆腐		ごま油	豚肉								大豆油 中華スープ しょうゆ みそ 中華スープ しょうゆ	
	チャプチェ								ごま油	ハム(豚肉)				もやし					
	フルーツ杏仁風プリン											○				もも あんず りんご		豆乳で作った杏仁風のプリンの上にもも味のゼリーとあんずソースがかかっています。	
16 金	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ホキのフライ			○			○						ホキ					大豆油	ホキにみそ、塩、こしょうで味付けして揚げたフライです。
	筑前煮									鶏肉			ちくわ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま)					大豆油 しょうゆ だし汁	
	かきたま汁	鶏卵											かまぼこ(すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめんじゃこ)					だし汁 しょうゆ	
19 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	静岡おでん	うずら卵					がんもどき			鶏肉	▲昆布 (えび、かに)		黒はんぺん (さば、いわし) ミニちくわ(すけそうたら、いとよりだい) だし粉(さば、煮干し)		さといも			大豆油 しょうゆ とりがらスープ だし汁	▲昆布は、えび、かにが付着する漁法で採取しています。
	野菜の塩だれ和え								ごま ごま油					もやし				しょうゆ	野菜をごま、ごま油、塩、しょうゆ、昆布だしで和えます。
	みかんクリーム大福						○	○								オレンジ みかん		みかん風味の豆乳ホイップが包まれた大福です。	

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													
20 火	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ハヤシライスソース		生クリーム	デミグラスソース				デミグラスソース		豚肉 デミグラスソース (鶏肉、豚肉)				デミグラスソース (トマト)				大豆油 トマトピューレ コンソメ ハヤシブレーク デミグラスソース (赤ワイン) ウスターソース 赤ワイン しょうゆ			
	ぎゅうにゅう		○																		
	イタリアンサラダ			ドレッシング				ドレッシング		ドレッシング (鶏肉、豚肉)						ドレッシング (りんご)			野菜をイタリアンドレッシングで和えます。		
	手作りシュガーパイ			パイシート	パイシート			パイシート												パイシートにグラニュー糖をふりかけて焼きます。	
21 水	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		○																		
	鶏肉の香草焼き									鶏肉 ベーコン (豚肉)								白ワイン	鶏肉に、にんにく、塩、バジル、パセリなどで下味をつけて焼きます。		
	水かけ菜のペペロンチーノ				スパゲッティ																
	シーフードチャウダー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム									いか	まぐろ						しょうゆ スープストック 大豆油 白ワイン スープストック ベシヤメルソース ブイヨン		
22 木	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	さばのから揚げ薬味ソースがけ													さば					大豆油 しょうゆ	でんぷんをつけて揚げたさばに、ねぎやにんにく、しょうが、砂糖、米酢などで作ったたれをかけます。	
	チンゲンサイとビーフンのソテー				オイスターソース			オイスターソース	ごま油	ハム(豚肉)									しょうゆ 中華スープ		
	ピリ辛みそスープ				白菜キムチ			白菜キムチ		豚肉			白菜キムチ(さば、かつお節エキス)	もやし		白菜キムチ (りんご)			しょうゆ 大豆油 白ワイン みそ		
26 月	平うどん			○	▲															▲麺工場では、【そば】も製造しています。	
	かぼちゃほうとう汁																		大豆油 みそ だし汁		
	ぎゅうにゅう		○																		
	鮭メンチ	○		○									豚肉=ゼラチン						大豆油		
	キャベツとコーンの和え物																		大豆油 しょうゆ	野菜を油、砂糖、しょうゆで和えます。	
27 火	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	豚肉と厚揚げのピリ辛炒め		厚揚げ	白菜キムチ				厚揚げ 白菜キムチ		豚肉			白菜キムチ(さば、かつお節エキス)	もやし		白菜キムチ (りんご)			大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ		
	中華コーンスープ	鶏卵							ごま油										中華スープ 中華スープ チンタン しょうゆ		
	いちごゼリー															いちご					
28 水	ごてんばコシヒカリごはん																				
	冬野菜カレー		脱脂粉乳							豚肉						りんご チャツネ(りんご、 レーズン、レモン)			大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中華ソース エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																		
	ポテトサラダ															マヨネーズ (レモン) ドレッシング (レモン)				じゃがいもと野菜をノンエッグのマヨネーズと、フレンチドレッシングで和えます。	
	オレンジ															オレンジ					

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											
29	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	いわしのかば焼き								ごま				いわし					大豆油 しょうゆ	でんぷんをつけたいわしを揚げ、しょうゆ、砂糖、水あめ、ごまなどで作ったたれにつけてみます。 野菜をごまドレッシングで和えます。
	ごまドレサラダ	ドレッシング		ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング										
木	豚汁						豆腐			豚肉					さといも			大豆油 だし汁 みそ	

【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	ベシャメルソース	乳、小麦、大豆
フイヨン	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	ｸﾗｽ付 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、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。

