

令和 5 年度 2 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

○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		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	
					大豆 大豆製品	豆乳											
1 木	ごてんばコシヒカリごはん																
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	いわしの煮付け																
	茎わかめのきんぴら																※茎わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。
	野菜のごまみそ汁					豆腐										○	
2 金	きなこボーロ福豆		○	○	○												【乳】乳糖
背割りロールパン				○													【乳】脱脂粉乳
焼きウインナー									中濃ソース								
ぎゅうにゅう				○非加熱													
まめマカロニサラダ						枝豆 ドレッシング マヨネーズ			マヨネーズ								
冬野菜のポトフ																	
5 月	ごてんばコシヒカリごはん																
	ツナそばろ					枝豆											
	ぎゅうにゅう				○非加熱												
	カリコリ漬け																
	白菜と油揚げのみそ汁					油揚げ											
6 火	ごてんばコシヒカリごはん																
	さけふりかけ (個装)																※さけふりかけに使用している海苔は、えびの生息域で採取しています。
	ぎゅうにゅう				○非加熱												
	いかの生姜焼き																
	野菜の磯和え															○	※焼き海苔は、えびが生息する海域で採取しています。
肉豆腐					豆腐											※さつま揚げの魚肉には、えびを食べている魚を使用しています。	
7 水	食パン				○												【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう				○非加熱												
	ポテトミートグラタン				○												【乳】牛乳、生クリーム、ナチュラルチーズ
	うずら卵入り野菜スープ															うずら卵	
	桃のヨーグルト				○											○	【乳】脱脂粉乳、加糖練乳、全粉乳、乳たんぱく質濃縮物

日曜日	こんだて	そば	卵	乳	大豆		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
					大豆大豆製品	豆乳										
19月	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ぶりフライ				ぶりフライ			中濃ソース								
	白菜の煮びたし				油揚げ											
	みそけんちん汁				豆腐											
20火	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	親子煮		鶏卵		高野豆腐											
	水かけ菜とコーンの和え物															
	静岡県産お茶プリン				○	○										
21水	黒糖入り食パン			○												【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ハンバーグ（トマトソース）				ハンバーグ			ウスターソース								
	枝豆とコーンのサラダ				枝豆											
	かぼちゃのポタージュ			○												【乳】バター、牛乳、生クリーム
22木	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	さばのから揚げ（薬味ソースがけ）															
	チンゲンサイとピーマンのソテー															
	ピリ辛みそスープ				白菜キムチ			白菜キムチ							○	
26月	ごてんばコシヒカリごはん															
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	酢鶏															
	コーンとたまごのスープ		鶏卵													
	すりおろしりんごゼリー							○								
27火	うどん	△														△めん工場では、そばも製造しています。
	おろしきのこつけ汁				油揚げ											
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	野菜メンチカツ				○											
	キャベツのゆかり和え														○	
	ベビーチーズ			○												【乳】ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム

日曜日	こんだて	そば	卵	乳	大豆		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	
					大豆大豆製品	豆乳											
28	ごてんばコシヒカリごはん																
	ハヤシソース							すりおろしりんごウスターソース									
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	わかめサラダ																
	チョコクレープ		○	○	○												【乳】マーガリン、全粉乳、チョコレート、乳化剤
水																	
29	ごてんばコシヒカリごはん																
	ぎゅうにゅう			○非加熱													
	さわらの西京焼き																
	筑前煮																
木	きのこ汁				豆腐												

- 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。
- 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。)