

令和5年度 3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)



※○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	メロンパン 【小学校】	○	○	○			○												小学校のみメロンパンです。パンにメロンパンの生地をのせて焼いたものです。
	揚げパン 【中学校】		○	○														大豆油	中学校のみ揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖とシナモンをまぶします。
	ぎゅうにゅう		○																
	チリコンカン									豚肉				トマト				大豆油 赤ワイン スープストック フィオン ケチャップ トマトピューレ	
	コールスローサラダ	ドレッシング						ドレッシング								ドレッシング (レモン)			野菜をコールスロードレッシングで和えます。
金	ヨーグルト		○						豚肉=ゼラチン										
4	ごてんばコシヒカリごはん																		
	五目ちらし寿司の具	錦糸玉子					枝豆 錦糸玉子							まぐろ				大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	豆腐ハンバーグ						豆腐ハンバーグ			豆腐ハンバーグ (鶏肉)								しょうゆ	花の形をした豆腐ハンバーグに、砂糖、みりん、酒、しょうゆ等で作ったたれをかけます。
	菜の花のすまし汁						あらははんぺん 豆腐				▲あらははんぺん (えび、かに)		あらははんぺん (すけそうたら)		あらははんぺん (やまいも)			しょうゆ だし汁	紅白のあらははんぺんや、菜の花が入ったすまし汁です。 ▲あらははんぺんに使用している魚は、えび、かにが混入される可能性と、えび、かにを捕食している可能性があります。
月	ひなまつりゼリー							○								いちご りんご			いちごゼリー、豆乳ゼリー、青りんご風ゼリーが重なった、ひし形の3層ゼリーです。
5	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	いかのチリソース											いか						大豆油 ケチャップ コンソメ	煎粉を付けて揚げたいかに、にんにく、しょうが、ケチャップ、砂糖、トウバンジャン等で作ったソースをからめます。
	チャプチェ									ハム (豚肉)				もやし				ごま油 しょうゆ 中華スープ	
	ワンタンスープ			焼き豚 肉入りワンタン			肉入りワンタン			焼き豚 (豚肉) 肉入りワンタン (豚肉)								パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
火	角型食パン		○	○															
6	ぎゅうにゅう		○																
	ビーフシチュー		生クリーム	デミグラスソース			デミグラスソース			牛肉 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 赤ワイン フィオン ペシャメルソース スープストック ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース デミグラスソース (赤ワイン)	
	ハムとこまつなのソテー									ハム (豚肉)								しょうゆ	
	あまなつゼリー															あまなつ			
	水	赤飯																	
7	ごま塩								ごま										1食用のごま塩です。各自赤飯にかけて食べます。
	ぎゅうにゅう		○																
	エビフライ			○			○				えび							大豆油	
	れんこんのきんぴら								ごま ごま油	豚肉								大豆油 しょうゆ	
	かきたま汁	鶏卵					豆腐						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	
木	お祝いケーキ	○	○	○			○									いちご			いちごのクリームが入ったロールケーキです。

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											
8 金	干しぶどう入りバターロール型パン		○	○												ぶどう			干しぶどうが練り込まれた、バターロール型のパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ミラノ風白身魚のフライ		○	○									ホキ					大豆油	白身魚のホキに、粉チーズとバジル、パセリをブレンドした衣を付けて、揚げます。
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン (豚肉)								しょうゆ	
	ポトフ									鶏肉 カクテルウインナー (鶏肉、豚肉)				セロリー				大豆油 フイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
11 月	ソフト麺			○	▲														▲麺工場では、【そば】も製造していません。
	ミートボールソース				ミートボール デミグラスソース					ミートボール (鶏肉) デミグラスソース (鶏肉、豚肉)			トマト デミグラスソース (トマト)				赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシブレード 中濃ソース スープストック デミグラスソース (赤ワイン)		
	ぎゅうにゅう		○																
	イタリアンサラダ									ドレッシング (鶏肉、豚肉)			ドレッシング (魚醤)						野菜をノンオイルのイタリアンドレッシングで和えます。
	手作りキャロット カップケーキ		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		ホットケーキミックス (豚肉=豚脂)								大豆油	ホットケーキミックスに牛乳、にんじんペースト、油、砂糖を混ぜて焼きます。
12 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ポークカレー		脱脂粉乳							チャツネ			豚肉				りんご チャツネ (レモン、レーズン、りんご)	大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中濃ソース 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		○																
	じゃこと大豆の揚げ煮									大豆 枝豆			▲かたくちいわし (えび、かに)					大豆油 しょうゆ	▲かたくちいわしは、いわし以外の海産物(えび、かにを含む)が混じる漁法で採取しています。 焼いたかたくちいわしと、澱粉を付けて揚げた大豆、茹でた枝豆を、甘じょっぱいたれで和えます。
	いちご															いちご			
13 水	山型食パン		○	○															
	キャラメルクリーム		○																
	ぎゅうにゅう		○																
	オムレツの きのこクリームソース	オムレツ	牛乳					オムレツ										ベシャメルソース コンソメ	オムレツの上に、しめじ、マッシュルームなどが入ったクリームソースをかけます。
	ウインナーと野菜のソテー									ウインナー (豚肉)									
14 木	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 フイヨン コンソメ	
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	酢豚									豚肉								しょうゆ 大豆油 中華スープ ケチャップ	
	春雨スープ							豆腐 ねぎ油						もやし				中華スープ チンタン しょうゆ	
フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐			杏仁豆腐 (あんずの種)										みかん パイナップル 黄桃			みかん、パイナップル、黄桃と杏仁豆腐を和えます。	

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												
15	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	マヨたまサラダロール	○	○	○				○		鶏肉 豚肉 豚肉=ゼラチン						りんご		大豆油	たまごサラダをソーセージで包み、衣を付けて揚げたものです。	
	海藻サラダ				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 (かつお節エキス)		ドレッシング (りんご、梅肉)				海藻と野菜をノンオイルの青じそドレッシングで和えます。
	じゃがいものみそ汁							豆腐											みそ だし汁	
金																				

【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
ピヨン	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。

