## 令和 6 年度 4 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。

	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。 															
曜日	こんだて	そば	90	乳	大豆 大豆製品	豆豆乳	えび	りんご	<b>5</b> 5	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
	黒糖入り食パン			0	八旦表明											【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ハンパーグ(デミグラスソース)			-	ハンバーグ					<u> </u>			-			
	ソーセージと野菜のソテー															
	コーンチャウダー			0												【乳】ベシャメルソース、ポタージュエース コーン、牛乳、脱脂粉乳、生クリーム
水																
	麦ごはん															
	ポークカレー			0	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
11	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	星型かぽちゃコロッケ															
	わかめサラダ							ドレッシング								
木																
	りんごチップ入りロールパン			0				0								【乳】脱脂粉乳
	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ツナマヨオムレツ		0		0											
	もやしのペペロンチーノ														0	
	ミネストローネ															
金	焼きプリンタルト		0	0	0											【乳】脱脂粉乳、香料
	ごてんばコシヒカリごはん															
	手作りふりかけ						※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。
15	ぎゅうにゅう			<b>○非加熱</b>												
	肉じゃが						※さつま揚げ									※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。
	キャベツとコーンの和え物															
月	お米のムース		0	0	0											【乳】ミルクカルシウム、香料
	中華めん	Δ														△めん工場では、そばも製造しています。
	しょうゆラーメンスープ														0	
16	ぎゅうにゅう			<b>○非加熱</b>												
	春巻き				0											
	野菜の塩だれ和え															
火																

日 こんだで	c	そば	90	乳	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	えび	りんご	<b>5</b> 5	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
食パン				0	八旦表回											【乳】脱脂粉乳
メープルジャム																
17 ぎゅうにゅう				○非加熱												
チンゲン菜のク	リーム煮			) 9F 7M NK												【乳】ベシャメルソース、牛乳、生クリーム、粉チーズ
チキンナゲット			0	0	0											【乳】脱脂粉乳
水 フルーツのゼリ・													パイナップル			
ごてんばコシヒカ																
ぎゅうにゅう				○非加熱												
18 さばの三ケ日み	かん煮															
こんにゃくのお																
豚汁					油揚げ 豆腐										0	
木 ピーチコンポー	L				豆腐				0							
こてんぱコシヒカ																
ぎゅうにゅう	ייבוגע															
19 チキごぼう				○ 非加熱	枝豆											
たくあんの中華	hh 14				权立											
かきたまスープ			鶏卵		豆腐											
金			<b>海</b> 切3		立隣											
赤飯																
が吸 ごま塩																
٠ مد																
22 きゅうにゅう つくね焼き				<b>一</b> 手加款												
野菜のごま和え																
さくらすまし					豆腐											
月お祝いクレープ					0	0										
ごてんばコシヒカ																
ぎゅうにゅう	7 – 15.70			一 非加熱												
厚焼玉子			0													
23					大豆											
ひじきの炒め煮					大豆 油揚げ 枝豆											
ピリ辛みそ汁					豆腐 キムチの素			キムチの素								
火																Facil 3 024 01- W/s add
食パン				0												【乳】脱脂粉乳
みかんジャム																
24 ぎゅうにゅう				<b>一非加熱</b>												Part Van
チキンビーンズ				0	大豆			中濃ソース								【乳】粉チーズ
鮭チーズフライ				0	0											【乳】パン粉、プロセスチーズ
水 コールスローサ	ラダ		ドレッシング													

В					大	<del></del>							バナナ・	+2/116.		
曜日	こんだて	そば	ØD.	乳	大豆 大豆製品	豆乳	えび	りんご	もも	いちじく	落花生	くるみ	南国ブルーツ	キシリトー ル	もやし	備考
z	ごてんばコシヒカリごはん															
٢	「ビンパの具(玉子入り肉炒め)		炒りたまご													
25 t	ごビンバの具(ナムル)														0	
2	ぎゅうにゅう			<b>○非加熱</b>												
看	<b>季雨ス</b> ─プ															
木																
7	アーガリン入りねじりパン			0	0											【乳】脱脂粉乳、バターミルクパウダー、 バター、生クリーム
2	ぎゅうにゅう			<b>○非加熱</b>												
26	タンドリーチキン			0												【乳】ヨーグルト
r	こふきいも															
L	レタスと卵のスープ		鶏卵		豆腐											
金																
۲	ノフトめん	Δ														△めん工場では、そばも製造しています。
	ミートソース			0				中濃ソース								【乳】粉チーズ
30	ぎゅうにゅう			○非加熱												
	ソナコロッケ							<u> </u>						<del> </del>		
看	<b>手キャベツのサラダ</b>				枝豆									<del> </del>		
火																

- ・ 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。)