令和 7 年度 4 月分 学校給食予定献立表(アレルギー用)

★昨年度のアレルギーの項目で記載してあります。新規に記載が必要な食材がありましたらお知らせください。

\$\$ \$ \$\$ \$ \$\$ \$ \$\$ \$ \$\$ \$ \$\$ \$ \$\$ \$\$

※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。 鶏肉 牛肉 豚肉 いか たこ 乳 乳製品 こんだて そば ごま 貝 野菜 果物 キシリトール 調味料類 備考 小麦 曜日 豆乳 りんごチップが練りこまれたロールパンで す。 りんごチップ入りロールパン 0 0 りんご ぎゅうにゅう 0 かに、かに風味かまぼこ、たまねぎなど が入ったクリームコロッケです。 かにクリームコロッケ 0 0 0 すけそうたら 大豆油 コンソメ しょうゆ 大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ マカロニのソテー マカロニ ペーコン(豚肉) チキンと野菜のスープ もやし 金 ▲麺工場では、【そば】も製造しています。 中華めん 0 大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ なると(すけそうたら、い とよりだい) しょうゆラーメンスープ 豚肉 焼き豚(豚肉) 焼き豚 14 **ぎゅうにゅう** 0 春巻き 0 0 野菜をナムルドレッシングで和えます。 ドレッシング ドレッシング (魚番、かつお) ナムル ドレッシング ドレッシング ドレッシング もやし 月 ごはん 大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中妻ソース エブリイカレール・ ハイグレードカレー しょうゆ りんご チャツネ(りんご、 レモン、レーズン) チキンカレー 脱脂粉乳 チャツネ 雞肉 15 ぎゅうにゅう 0 ベーコンと野菜のソテー ペーコン(豚肉) しょうゆ 豆乳を使用したプリンです。 豆乳プリン 0 黒糖が練りこまれた食パンです。 黒糖入り角型食パン 0 0 ぎゅうにゅう 0 鮭メンチ 0 0 0 豚肉=ゼラチン 大豆油 16 ジャーマンポテト ペーコン(豚肉) 白ワイン トマト ミネストローネ マカロニ 水 ごはん ひじきごはんの具 枝豆 鶏肉 17 ぎゅうにゅう 0 厚焼き玉子 0 0 0 かつおだし 春野菜の豚汁 豆腐 版肉 木 ごはん ぎゅうにゅう 0 大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ 豆腐 赤だしみそ 18 麻婆豆腐 ごま油 阪肉 チャプチェ ごま油 もやし ハム(豚肉) 青りんごゼリー りんご 金

曜日	こんだて	90	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆 大豆製品 豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さいいち	果物	キシリトール	調味料類	備考
	わかめごはん						/uzuu			▲わかめ (えび、かに)									▲わかめは、えびかにの生息域で採取しています。
	ぎゅうにゅう		0							(/20 (2/ 12/							1		
21	キャベツメンチカツ			0			0		豚肉								†		
	小松菜とコーンの和え物														†			大豆油しょうゆ	野菜を、サラダ油、しょうゆ、砂糖で和え ます。
	さくらすまし汁						豆腐						かまばこ (すけそうたら)	かまぼこ (トマト=色素)				しょうゆ だし汁	さくらの形をしたかまぼこを使用します。
月	お祝いクレープ						0 0								†	いちご レモン			いちごクリームといちごソースが入った米 粉生地のクレープです。
	ごはん																		
	ぎゅうにゅう		0																
22	さばのみそ煮						0						さば						
	五目きんぴら							ごま油	鶏肉				かつおだし(かつお節、 かつお節エキス、かつお					しょうゆ	
	かきたま汁	発卵					豆腐						エキス) かまぼこ(すけそうたら、 えそ、ぐち)				1	だし汁 しょうゆ	
火													XT.(5)				 	しようか	
-	角型食パン		0	0															
	メイプルジャム		 												 		 		
23	ぎゅうにゅう		0				 								 		1		
23	鶏肉と大豆のノルウェー風			小麦粉			大豆		鶏肉									大豆油 しょうゆ ウスターソース ケチャップ	揚げた鶏肉と大豆を、ソースやケチャップ などで作ったタレとからめます。
	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。
水	ベーコンとポテトのスープ								ペーコン(豚肉)									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
	ごはん																	C2)19	
	ぎゅうにゅう		0														†		
24	ちくわの磯辺天ぷら			0			0			▲えび、かに			すけそうたら ぐち				†		▲ちくわに使用している原料の魚はえ び、かにを食べています。
	野菜の塩ダレ和え							ごま ごま油						もやし				しょうゆ	野菜をごま、ごま油、しょうゆなどの間味 料で和えます。
	親子煮	鶏卵					高野豆腐		鶏肉				なると(すけそうたら、い とよりだい)					大豆油 しょうゆ だし汁	
木																	†		
	丸型横割りパン		0	0															
	ハンバーグケチャップソース						ハンパーゲ		ハンパーグ (鶏肉、豚肉)					ハンパーグ (トマト)				ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	ハンパーグに、ケチャップ、ウスターソース、赤ワインなどの調味料で作ったソースをかけます。
	ぎゅうにゅう		0						(ABPTC BAPT)								 		スをかけます。
25	クリームシチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム						鶏肉								1	大豆油 白ワイン ペシャメルソース コンソメ	
	フルーツのサイダーゼリー和え															みかん パイン 黄桃 サイダーゼリー (レモン)			みかん、パイン、黄桃、サイダーゼリーを 和えます。
金							 									(0-27)			
	ソフトめん			0	A														▲麺工場では、【そば】も製造しています。
28	カレーソース		粉チーズ				ひきわり大豆		豚肉									大豆油 赤ワイン ケチャップ エブリィカレールウ ハイグレードカレールウ 中濃ソース スープストック	
	ぎゅうにゅう		0																
	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(ほ たてエキス)	ドレッシング(魚番、かつ お節エキス、まぐろ)			ドレッシング (りんご、梅肉 オレンジ、レモン)			野菜と海藻を青じそドレッシングで和えます。
	ヨーグルト		0						豚肉=ゼラチン						<u> </u>				
月															T		T		

В	こんだて	៧ស	乳	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	В	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
曜日	3	מוענ	乳製品	71-52	CIO	ナッツ類	大豆 大豆製品	豆乳	دم	牛肉 豚肉	かに	たこ		ж	赵木	さといも	**************************************	1331 %	ᄱᄥᄯᆉᅑ) He S
	ごはん																			
	鶏たまそぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子 枝豆			鶏肉				炒り玉子 (かつお節エキス)					大豆油 しょうゆ	
30	ぎゅうにゅう		0																	
	コロッケ			0			0								セロリーエキス				大豆油	
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ	
水																				

【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。 貝:貝全般について表示します。 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、各項目への〇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(あじ) 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 ほたてエキスパウダー
ブイヨン	鶏肉、セロリー	אעעב	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	エブリィカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鷄肉、豚肉	スープストック	大豆、鶏肉、豚肉、トマト セロリー、 ぶどう	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、ぶどう	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。
- ・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。
- ・この献立表は、食品の原材料として使用しているアレルギー物質のみ記載してあります。(食品の製造過程で使用されているアレルギー物質については、特に記載していません。)
- ・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。
- ・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。

