

令和 6 年度 1 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	大豆		えび	りんご	落花生	くるみ	バナナ・南国フルーツ (バナナ・マンゴー)	キシリトル	備考
			大豆	豆乳							
23	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
	いわしの煮付け										
	こんにゃくのおかか炒め										
	さつまいものみそ汁		豆腐								
木	もちクリームアイス		○								
24	ロールパン										
	いちごジャム										
	ぎゅうにゅう										
	とり肉のノルウェー風		大豆			ウスターーソース					
	こふきいも										
金	白菜のミルクスープ										
27	麦ごはん										
	ぎゅうにゅう										
	鮭の塩焼き										
	たくあん炒め										
	すいとん汁		油揚げ								
月											
28	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
	ヤンニヨムチキン										
	もやしの塩だれ和え										
	春雨スープ										
火											
29	黒糖入り食パン										
	ぎゅうにゅう										
	コーヒーぎゅうにゅうの素										
	マグロカツ		マグロカツ			中濃ソース					
	まめまめサラダ		枝豆			マヨネーズ					
水	ミネストローネ										
30	ごてんばコシヒカリごはん										
	ごてんばこめこカレー										
	緑茶										
	野菜ソテー										
	豆乳プリンタルト		○	○							
木											
31	揚げパン										
	ぎゅうにゅう										
	ペンネボロネーゼ					ウスターーソース					
	野菜のスープ煮										
	ヨーグルト										
金											

- 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があるので、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。)