## 令和 6 年度 9 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			せてご確認くだ	<b>ごさい。</b>			433 1 1		
曜日	こんだて	そば	大豆 大豆 大豆製品	豆乳	えび	りんご	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルー ツ(パイナラア h・マンエー)	キシリトー ル	備考
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
2	親子煮		高野豆腐								
	かつおコロッケ		0								
	野菜のごま酢和え										
月	ソフトめん	Δ									<b>△めん工場では、そばも製造しています。</b>
	7 7 F & J / U	Δ									7 0
3	なすミートソース		ひきわり大豆			中濃ソース					
3	ぎゅうにゅう										
	コロコロソテー		枝豆								
	手作りかぼちゃパイ		パイシート								
火											
	食パン										
	りんごジャム					0					
4	ぎゅうにゅう										
4	照り焼きチキン		0								
	こふきいもの昆布和え		塩昆布								
	野菜ス一プ										
水	お米のタルト		0								
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
	いわしのかば焼き										
	ゴーヤチャンプルー		豆腐								
	キャベツと油揚げのみそ汁		油揚げ								
木			74193.7								
	ごてんばコシヒカリごはん										
	夏野菜カレー		フルーツチャツネ			すりおろしりんご 中濃ソース フルーツチャツネ					
6	ぎゅうにゅう					J/0-J/ 77					
	ツナと野菜のソテー										
	キウイフルーツ										
金											
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
9	マーボー豆腐		豆腐								
	五目ビーフン										
	フルーツ杏仁								パイナップル		
月											
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
10	さばのみぞれ煮 ひじきの炒め煮		大豆 油揚げ 枝豆		※ひじき						※ひじきの原料は、えびが生息している 漁域で採取しています。
	かきたま汁		仅立								
火	~ = (-5/1										
^	黒糖入り食パン										
	ぎゅうにゅう										
	ポークハムカツ		0								
' '	マカロニサラダ										
	ミネストローネ										
水	× ホヘトロー ホ										
小											
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
	揚げ里芋と豚肉の炒め煮										
	十五夜すまし汁		豆腐								
	お月見団子(みたらし)										
木											

В			五大	<u> </u>					1 W_L_L		
曜日	こんだて	そば	大豆大豆製品	<del>z</del> 豆乳	えび	りんご	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルー ツ()・(ナナア)・マンゴ・)	キシリトー ル	備考
	干しぶどう入りうずまきパン		人豆袋00						J (1 1)9) W. (7)3 -)		
	ぎゅうにゅう										
12	ブラウンシチュー										
10	トマトオムレツ		0			0					
	コーンサラダ					ドレッシング					
金	7 7977					10000					
217											△めん工場では、そばも製造していま
	中華めん	Δ									す。
4 -	みそラーメンスープ										
17	ぎゅうにゅう										
	焼きぎょうざ		0								
	中華サラダ										
火	ヨーグルト										
	ごてんぱコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
10	アジフライ		0								
10	こんにゃくの炒り煮										
			油揚げ								
	つくね入りみぞれ汁		油揚げ つくね								
水											
	ごてんぱコシヒカリごはん										
	わかめふりかけ				※ちりめん						※わかめふりかけの原材料のちりめんは、えびを食べています。
19	ぎゅうにゅう										
	ツナ入り厚焼き玉子		0								
	チンゲンサイのソテー										
_	秋の味覚汁		豆腐								
- 1	大型横スライスパン <b>大型横スライスパン</b>		五八								
	ル空懐スフィスハン ハンパーグ(トマトソース)		ハンバーグ			<u> </u>					
			ハシハーク			ウスターソース					
	ぎゅうにゅう										
	枝豆とコーンのソテー		枝豆								
	野菜のポタージュスープ										
金											
	ごてんぱコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
24	ごてんぱポークとさつまいもの揚げ煮										
	コーンとたまごのスープ										
	ミニ青りんごゼリー					0					
火											
	食パン										
	マーマレードジャム										
25	ぎゅうにゅう										
	チキンビーンズ		大豆			中濃ソース					
	カップグラタン(かぼちゃ)		0	0							
水	アーモンド入りサラダ						※アーモンド	※アーモンド			※アーモンド入りサラダの中に、アーモンドが入っています。
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ぎゅうにゅう										
00	さけの西京焼き										
26	カリコリ漬け										
	関東煮		がんも		※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。
木											
- 17	背割りロールパン										
						:				<del> </del>	△めん工場では、そばも製造しています。
27	焼きそば	△中華めん	焼きそばソース		※青のり	ウスターソース 焼きそばソース					す。 ※青のりは、えびが生息する海域で収 穫された原料を使用しています。
	ぎゅうにゅう					<del> </del>				<del> </del>	
	ワンタンスープ		肉入りワンタン							<u> </u>	
	白ごまプリン		0								
	ļ		<del>                                     </del>			1		<del> </del>			<u> </u>

В	_ , , , , _	<b>—</b> . <b>n</b>	大豆			****		<u>バ</u> ナナ・	キシリトー	
曜日	こんだて	そば	大豆 大豆製品 豆乳	えび	りんご	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フルー ツ() (ナナナル・ヤンゴ・)	1 ル	備考
	ごてんばコシヒカリごはん									
	ぎゅうにゅう									
30	八宝菜									
	キャベツとコーンの炒め物									
	ごま団子		0							
月										

- ・ 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。)