

令和6年度 7・8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 <small>(バナナ・マンゴー)</small>	キシリトル	備考
			大豆 大豆製品	豆乳							
12	ごてんばコシヒカリごはん										
	ビビンバの具（玉子入り肉炒め）										
	ビビンバの具（ナムル）										
	ぎゅうにゅう										
16	中華スープ										
	冷凍みかん										
	ごてんばコシヒカリごはん										
	キムタクごはんの具		キムチの素			白菜キムチ キムチの素					
17	ぎゅうにゅう										
	水餃子のスープ		水餃子								
	フルーツのゼリーあえ					カットゼリー(ピーチ) カットゼリー(マスカット)			パインアップル		
18	食パン										
	メープルジャム										
	ぎゅうにゅう										
	和風おろしハンバーグ		ハンバーグ								
22	にんじんシリシリ										
	もやしと油揚げのみそ汁		油揚げ 豆腐								
23	背割りロールパン										
	焼きウインナー										
	ぎゅうにゅう					中濃ソース					
	小松菜とエリンギのソテー										
30	コーンポタージュスープ										
	ごてんばコシヒカリごはん										
	ハヤシソース					すりおろしりんご ウスターソース					
月	ぎゅうにゅう										
	彩りサラダ		枝豆								
	手作りツナコーンパイ			パイシート							
金	お茶揚げパン										
	ぎゅうにゅう										
	ベーコンと野菜のペンネ										
	チキンスープ										
金	牛乳プリン										

- ・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。)