

令和 4 年度 5 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。

[illegible]

日 曜日	こんだて	そば	大豆		たまご	えび	かに	りんご	もも	キウイ フルーツ	落花生	くるみ	バナナ・ 南国フ ルーツ	備考
			大豆 大豆製品	豆乳										
19	ごてんばコシヒカリごはん													
	ぎゅうにゅう													
	さばの味噌煮		○											
	小松菜とコーンの炒め物													
	けんちん風汁		豆腐											
木														
20	ごてんばコシヒカリごはん													
	ぎゅうにゅう													
	とり肉と大豆のねぎだれ和え		大豆											
	もやしのおかか炒め													
	かきたま汁		豆腐		鶏卵									
金	お茶プリン		○		○									
23	麦ごはん													
	ハヤシソース							おろしりんご ウスター ソース						
	ぎゅうにゅう													
	まめまめサラダ		枝豆 ドレッシング マヨネーズ		ドレッシング マヨネーズ			マヨネーズ						
	アセロラゼリー							▲りんご						▲りんごは非加熱です。
月														
24	ごてんばコシヒカリごはん													
	ぎゅうにゅう													
	回鍋肉													
	焼きぎょうざ		○											
	新たけのこと春雨のスープ													
火														
25	黒糖入り食パン													
	ぎゅうにゅう													
	ホキのレモン風味													
	マカロニのソテー													
	ベーコンとポテトのスープ													
水	パインクレープ		○	○									※パイナッ プル	※パインクレープにはパイナップルの果汁が入っています。
26	ごてんばコシヒカリごはん													
	ねぎ塩肉丼の具													
	ぎゅうにゅう													
	菜の花入りたまご焼き		○		○									
	根っこ野菜のごまみそ汁		豆腐											
木														
27	丸型横スライスパン													
	野菜メンチカツ		○					中濃ソース						
	ポイルキャベツ													
	ぎゅうにゅう													
	ラビオリのミネストローネ													
金	レモンカスタードタルト				○									
30	ごてんばコシヒカリごはん													
	ぎゅうにゅう													
	親子煮		こうやどう ふ		鶏卵									
	野菜のさっぱり和え													
	どら焼き(カスタード)		○		○									
月														
31	うどん	△												△めん工場では、そばも製造しています。
	山菜うどん汁		油揚げ											
	ぎゅうにゅう													
	ツナコロッケ		○											
	パリポリ漬け		きゅうりの 漬物											
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、足りない分は次回繰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。
・ 種類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですばを使用した製品を製造しています。種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。
・ パンや種類は、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。）
★ 詳しくは高槻学校給食センター（0550-82-6182）までお問い合わせください。

