

2020年度 8月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

日曜日	主食・副食	そば	えび	カニ	備考
3月	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう やきとり パリパリ漬け 玉ねぎのみそ汁		※		レバー竜田揚げは、えびを使用する工場です。
4月	平うどん カレー南蛮汁 ぎゅうにゅう あじのフリッター キャベツの梅サラダ	△	※		あじのフリッターは、えびを使用する工場です。
20日	ごてんばコシヒカリごはん チキンカレー ぎゅうにゅう 富士山コロッケ 書りんごゼリー				
21日	ロールパン ぎゅうにゅう ツナマヨオムレツ ジャーマンポテト 野菜のトマトスープ 飲むヨーグルト(ブルーベリー)				
24日	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう さばのみそ煮 切干し大根の炒め煮 とうがんのスープ		※	※	切干し大根の原料は、えび・カニの生息する海域で採取されています。もずくは、えび・カニの生息する海域で採取されています。
25日	中華めん サンマーメンスープ ぎゅうにゅう 焼きぎょうざ 冷凍みかん	△			
26日	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう さけの照り焼き 五目きんぴら かきたま汁				
27日	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 回鍋肉 ねぎ塩春雨スープ マンゴープリン		※	※	かまぼこは、えび・カニを使用する工場です。
28日	りんごチップ入りロールパン ぎゅうにゅう ハムチーズフライ フレンチサラダ ポトフ				
31日	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう 鶏肉とカシューナッツ炒め きゅうりの南蛮あえ わかめスープ				

※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。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。

※その他アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場ですば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。

※だし汁はさば節やかつお節などからとっています。

※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。

※備考欄については、全てのアレルギー物質が記載されているわけではありません。

※原材料に含まれているものはお知らせしていますが、その他にアレルギー物質を含む食品を調理場で取り扱うこともあります。

不明な点は 高根学校給食センターまで
お問い合わせください。 よろしくお願ひします。
TEL: 0550-82-6182

