

令和 8 年度 10 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	米	そば	卵	大豆 大豆製品	黒はんぺん	えび	落花生	くるみ	キウイフルーツ	備考
19 月	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ツナそばろ			炒り玉子							
	ぎゅうにゅう										
	肉しゅうまい										
	白菜のみそ汁				油揚げ						
20 火	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	豚キムチ										
	サムゲタン風スープ	もち米									
	アロエとナタデココのフルーツあえ										
21 水	黒糖入り食パン										
	ぎゅうにゅう										
	白身魚のレモンソースがけ										
	イタリアンサラダ										
	具たくさんミネストローネ										
22 木	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	味噌カツ				とんかつ						
	りっちゃんのサラダ				塩昆布						
	とり団子汁				油揚げ つくね						
26 月	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	和風おろしハンバーグ				ハンバーグ						
	カラフルひじき炒め				枝豆		※ひじき				※ひじきは、えびが生息している海域で採取しています。
	すいとん汁				油揚げ						
27 火	中華めん		△								△めん工場では、そばも製造しています。
	マーボラーメンスープ				豆腐						
	ぎゅうにゅう										
	カレーサモサ										
	もやしの塩だれ和え										
28 水	食パン										
	ぎゅうにゅう										
	さけフライ			○	○						
	グリーンサラダ				枝豆						
	かぼちゃのスープ										
29 木	透明ゼリー（梨ゼリー）										
	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	さばの柚庵焼き										
	野菜のごま和え										
30 金	ピリ辛みそ汁				豆腐						
	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	かぼちゃカレー										
	ぎゅうにゅう										
金	きのこ野菜のソテー										
	ハロウィンカラーゼリー										

- ・ 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、同じ工場です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。）

日 曜日	こんだて	米	そば	卵	大豆 大豆製品	黒はんぺん	えび	落花生	くるみ	キウイフルーツ	備考
---------	------	---	----	---	------------	-------	----	-----	-----	---------	----