令和 8 年度　 11　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。

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
4	食パン										
	はちみつ										
	ぎゅうにゅう										
	オムレツのトマトソースがけ			オムレツ	オムレツ						
	スイートマッシュポテト										
水	白菜スープ										
5	ごてんばコシヒカリごはん	〇									
	ぎゅうにゅう										
	キャベツ入りつくね										
	切り干し大根の炒め煮				枝豆		※昆布				※昆布は、えびの生息する海域で採取しています。
	みそ汁				油揚げ 豆腐						
木											
6	りんごチップ入りロールパン										
	ぎゅうにゅう										
	いかクリスピー				〇						
	マカロニサラダ										
	トマトとたまごのスープ			鶏卵							
金											
9	ごてんばコシヒカリごはん	〇									
	しらす入りチャーハンの具			炒り玉子			※しらす				※いわしの稚魚は、えびが混ざる漁法で採取しています。
	ぎゅうにゅう										
	揚げぎょうざ				〇						
	わかめスープ				青のりボール 豆腐		※わかめ				※わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。
月											
10	うどん		△								△めん工場では、そばも製造しています。
	辛みそつけ汁				油揚げ						
	ぎゅうにゅう										
	富士スイーツがんも				〇						
	和風ソテー										
火	丹那ヨーグルト										
11	ごてんばコシヒカリごはん	〇									
	手作り水かけ菜ふりかけ						※ちりめんじゃこ				※ちりめんじゃこは、えびを混獲する可能性のある漁法で漁獲しています。
	ぎゅうにゅう										
	黒はんぺんお茶フライ				〇	〇					
	ゴテンバポークのすき焼き風煮			鶏卵	豆腐						
水											
12	ごてんばコシヒカリごはん	〇									
	ぎゅうにゅう										
	かつおコロッケ				〇						
	茎わかめのきんぴら						※茎わかめ				※茎わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。
	みそちゃんこ汁				豆腐						
木											
13	ロールパン										
	みかんジャム										
	ぎゅうにゅう										
	タンドリーチキン										
	さつまいものフレンチサラダ										
金	肉団子入り野菜スープ				肉団子						
16	さくらごはん	〇			〇						
	さんまのおかか煮										
	ぎゅうにゅう										
	煮びたし				油揚げ						
	けんちん風汁				豆腐						
月											
17	ごてんばコシヒカリごはん	〇									
	ごてんばこめこハヤシ	米粉ハヤシルウ									
	緑茶										
	キャベツのソテー										
	さつまいもと栗のタルト	〇			〇						
火											
18	食パン										
	ぎゅうにゅう										
	チキンカツ				〇						
	海藻サラダ										
	ツナと野菜のミルクスープ										
水											

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	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	煮込みおでん			うずら卵			※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。
	肉みそ										
	野菜のひじき和え										
木											
20	お茶揚げパン										
	ぎゅうにゅう										
	ポークビーンズ				大豆						
	スパゲティサラダ										
	もちクリームアイス	○			○						
金											
24	中華めん		△								△めん工場では、そばも製造しています。
	五目あんかけラーメンスープ										
	ぎゅうにゅう										
	茎わかめの中華サラダ						※茎わかめ				※茎わかめは、えびが付着する漁法で採取しています。
	キャラメルポテト										
火											
25	食パン										
	ぎゅうにゅう										
	マグロカツ				○						
	コロコロソテー				枝豆						
	クリームシチュー										
水											
26	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	かつおツナ入り厚焼き玉子			○	○						
	筑前煮										
	秋のすまし汁				豆腐						
木	りんご										
27	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	ぎゅうにゅう										
	煮込みおでん	※がんも		うずら卵	がんも						※がんもは、米粉を使用しています。
	ゆず肉みそ										
	もやしのごま酢和え										
金											
30	ごてんばコシヒカリごはん	○									
	チキンカレー										
	ぎゅうにゅう										
	ごぼうサラダ										
	ぶどうゼリー										
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。）

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