

令和3年度 1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		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	備考
			大豆 大豆製品	豆乳									
7 金	きなこ揚げパン		きなこ										
	ぎゅうにゅう												
	ペンネポロネーゼ							ウスター ソース					
	野菜スープ												
	ヨーグルト												
11 火	中華めん	△											△めん工場では、そばも製造しています。
	みそラーメンスープ									※ラーメン スープの素	※ラーメン スープの素		※ラーメンスープの素に、アーモンドが入っ ています。
	ぎゅうにゅう												
	チヂミ		チヂミ										
	うま塩キャベツ												
12 水	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	きんぴら肉団子		○					りんご ジュース					
	おかかたくあん												
	まゆ玉雑煮												
13 木	だいだいのムース		○	○									
	ごてんばコシヒカリごはん												
	しらす入りチャーハンの具		炒りたまご		炒りたまご	※しらす	※しらす						※しらすは、えび・かにが混ざる漁法で採取 しています。
	ぎゅうにゅう												
	白菜キムチ							キムチの素					
14 金	わかめと豆腐のスープ		豆腐										
	焼きプリンタルト		○		○								
	ナン												
	ビーンズドライカレー												
	ぎゅうにゅう												
17 月	コロコロフライドポテト												
	アーモンド入りサラダ									※アーモン ド	※アーモン ド		
	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)		炒りたまご		炒りたまご								
	ビビンバの具(ナムル)		ドレッシン グ										
18 火	ぎゅうにゅう												
	ねぎ塩春雨スープ		豆腐										
	ごてんばコシヒカリごはん												
	ひじきのりの佃煮		○										
	ぎゅうにゅう												
19 水	さわらのおろしそ風味		ドレッシン グ										
	彩り和風ソテー												
	具だくさん根菜汁		豆腐										
	食パン												
	マーマレードジャム												
20 水	ぎゅうにゅう												
	ツナマヨオムレツ		○		○								
	もやしのペペロンチーノ												
	ポークビーンズ		大豆					中濃ソース					
	ごてんばコシヒカリごはん												
20 水	ぎゅうにゅう												
	とりのから揚げ												
20 水	茎わかめのきんぴら					※茎わか め	※茎わか め						※茎わかめは、えび・かにが付着する漁法 で採取しています。

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	備考
			大豆 大豆製品	豆乳									
木	白菜と油揚げのみそ汁		油揚げ										
21 金	メロンパン		○		○								
	ぎゅうにゅう												
	トマトチーズドリア												
	にんじんサラダ		ドレッシング		ドレッシング								
	オニオンスープ												
24 月	麦ごはん												
	ぎゅうにゅう												
	鮭の塩焼き												
	野沢菜漬け		野沢菜										
	さつまいものみそ汁		豆腐 油揚げ										
25 火	うどん	△											△めん工場では、そばも製造しています。
	こぎつねうどんのつゆ		油揚げ										
	ぎゅうにゅう												
	揚げしゅうまい		○										
	ブロッコリーのサラダ												
26 水	ロールパン												
	いちご&マーガリン		○										
	ぎゅうにゅう												
	コーヒーぎゅうにゅうのもと												
	とり肉のノルウェー風							ウスター ソース					
	粉ふきいも												
27 木	白菜スープ												
	ごてんばコシヒカリごはん												
	ごてんばこめこカレー												
	りょくちゃ												
	キャベツのソテー												
28 金	米粉のみかんタルト			○									
	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	さばの三ヶ日みかん煮		○										
	野菜のりんご酢和え							▲りんご酢					▲りんご酢は非加熱です。
31 月	生姜入りあったか豚汁		油揚げ 豆腐										
	ごてんばコシヒカリごはん												
	ぎゅうにゅう												
	春巻き		○										
	野菜のオイスターソース炒め												
中華風コーンスープ				鶏卵									

- ・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り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、同じ工場ですべて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いません。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、同じ工場ですべてを使用した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。

