

学校給食アレルギー記載予定献立表

日曜	献立名	アレルギー表示(該当項目=●)																		対象食品						
		肉類			魚介類			種実類			果実類			その他												
		小麦	卵	乳	大豆	鶏肉	豚肉	牛	ゼラチン	えび	いか	かに	さば	さけ	カシュー	アーモンド	くるみ	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	まつたけ	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜
1 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ キムチなべ	●		●	●	●				●			●		●			●						豚肉、合鴨ボール(鶏肉・大豆たん白・豚脂)、焼き豆腐(大豆)、白菜キムチ(りんご・小麦と大豆由来のしょうゆ・さばエキス・かつおエキス)、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油		
	□ キャベツのナムル	●		●	●								●											ハム(豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油		
2 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ 塩肉じゃが	●		●	●																			豚肉、絹厚揚げ(豆乳(大豆))、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ ささみと大根の和え物	●		●	●																			ささみフレーク(鶏肉・チキンブイヨン)、小麦と大豆由来のしょうゆ		
3 日	■ あなご入りちらし寿司	●	●	●														●							小麦と大豆由来のしょうゆ、和風だしの素(かつお節粉末・かつお節エキス・かつおエキス)、錦糸卵(卵・だし汁(小麦と大豆由来のしょうゆ・かつおエキス・煮干だし))、あなごタレ焼き(あなご・小麦と大豆由来のしょうゆ)	
	□ 牛乳			●																						
	□ 菜の花和え	●		●																				小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ 里いもの赤だし			●														●						油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)		
	□ ひなあられ																									
6 日	□ 赤飯																									
	□ 牛乳			●																						
	□ さわらのごまみそかけ			●									●				●							さわら、味噌(大豆)、ごま		
	□ 紅白なます	●		●													●							ゆず果汁、小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ はんぺんのすまし汁	●		●									●			●	●							はんぺんおわん種(魚肉・小麦由来の成分・大豆油・やまいも)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ		
7 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ マーボー豆腐	●		●	●	●							●				●							豚肉、豆腐(大豆)、たけのこ、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、中華だし(ポークエキスパウダー(大豆・豚肉)・チキンエキスパウダー調味鶏肉油脂・チキンパウダー)、トウバンジャン(小麦粉・大豆加工品)、ごま油		
	□ ハムと野菜の中華和え	●		●	●								●											ハム(豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油		
8 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ コロッケ	●		●	●																			コロッケ(豚肉・豚脂・パン粉(小麦・大豆)・小麦粉)、揚げ油(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ ツナとキャベツの甘酢和え	●		●									●				●							ツナ(マグロ)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ 大根のみそ汁			●													●							だし用煮干し、味噌(大豆)		
9 日	□ 中華めん	●																							小麦粉 ★そばライン	
	□ しょうゆラーメンの汁	●		●	●	●											●							豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、味付メンマ(メンマ・小麦と大豆由来のしょうゆ・鶏肉エキス)、中華だし(ポークエキスパウダー(大豆・豚肉)・チキンエキスパウダー・調味鶏肉油脂・チキンパウダー)		
	□ 牛乳			●																						
	□ しゅうまい	●			●																				豚肉・パン粉(小麦)・ポークエキス・皮(小麦粉)	
	□ パンパンジー	●		●	●	●	●						●				●	●						ささみフレーク(鶏肉・チキンブイヨン)、パンパンジードレッシング(小麦と大豆由来のしょうゆ・味噌(大豆)・ごまと大豆由来の植物油脂・ごま・トウバンジャン(小麦・大豆)・ほたてエキス(小麦・大豆)・レモン果汁・小麦と大豆と鶏肉と豚肉とゼラチン由来のたん白加水分解物)		
10 日	□ 麦ごはん																									
	□ カレーライス(ルウ)	●		●	●	●										●								豚肉、カレールウ(小麦粉・豚脂・チキンエキスパウダー・脱脂大豆)、すりおろしりんご		
	□ 牛乳			●																						
	□ 海そうサラダ	●		●									●				●								糸かまぼこ(たら・魚介エキス)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま	
	□ いちごゼリー																●								いちご	

※ ■は卵除去対応メニューです。

※ 食品表示推奨28品目のうち、そば、落花生、キウイフルーツ、いくら、あわびは使用しませんので、表示項目から除外します。※ コンタミネーション(混入)の表示はしていません。ただし、うどん、中華めん、ソフトめんについては、製造ラインでそばを含む製品を製造しています。

※ だしは、かつおぶし、昆布、煮干しを使用しています。マヨネーズ・白ドレッシングは卵・乳が含まれていないものを使用しています。酒・みりん・酢・ワインについては表示いたしません。不明な点については、美星調理場(87-2131)までお問い合わせください。

日曜	献立名	アレルギー表示(該当項目=●)														対象食品	b												
		肉類		魚介類			種実類		果実類			その他																	
		小麦	卵	乳	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	ゼラチン	えび	いか	かに	さば	さけ	カシュー・ナッツ	アーモンド	くるみ	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	まつたけ	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜	その他		
13 日 月	□ 麦ごはん																												
	□ 牛乳			●																									
	□ 鶏肉の照り焼き	●		●	●																					鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ ツナと野菜の和え物	●		●															●							ツナ(マグロ)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 豆腐と玉ねぎのみそ汁			●															●							豆腐(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)			
14 日 火	□ パン	●	●	●																							小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分		
	□ 牛乳			●																									
	□ シチュー	●	●	●	●																					ベーコン(豚肉・豚肉由来のたん白加水分解物)、鶏肉、牛乳、ポタージュの素(小麦粉・乳由来の乳糖・鶏肉油脂・脱脂粉乳・チキンエキス)			
	□ 野菜サラダ	●		●														●								ツナ(マグロ)、青じそドレッシング(小麦と大豆由来のしょうゆ・かつお節だし・かつお節エキス)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ いちごジャム小袋																●									いちご・レモン果汁			
15 日 水	□ 麦ごはん																												
	□ 牛乳		●																										
	□ さばのカレーじょうゆかけ	●	●					●																		さば、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ いんげんとキャベツのごま和え	●	●							●																小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま			
	□ 豆腐のすまし汁	●		●													●									豆腐(大豆)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ			
16 日 木	□ わかめごはん																												
	□ 牛乳			●																									
	□ 厚揚げと大根のそぼろ煮	●	●	●	●												●									牛肉、絹厚揚げ(豆乳(大豆))、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ キャベツのごま酢和え	●	●	●	●					●																ハム(豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま			
17 日 金	□ 麦ごはん																												
	□ 牛乳			●																									
	□ 鶏肉とじゃがいもの揚げがらめ	●	●	●																							鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、揚げ油(大豆)		
	□ たくあん和え	●		●													●									たくあん(梅酢)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ にらのみそ汁			●													●									油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)			
20 日 月	□ 麦ごはん																												
	□ 牛乳			●																									
	□ えびと厚揚げのうま煮	●	●	●	●		●										●									鶏肉、えび、絹厚揚げ(豆乳(大豆))、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 梅酢和え	●		●													●									赤じそごはんの素(梅酢)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ ぼたもち			●																							きなこ(大豆)		
22 日 水	□ 麦ごはん																												
	□ 牛乳			●																									
	□ 豚肉と野菜のオイスター炒め	●	●	●	●												●									豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、オイスターソース(カキエキス・カキ煮汁)、中華だし(ポークエキスパウダー(大豆・豚肉)・チキンエキスパウダー・調味鶏肉油脂・チキンパウダー)、ごま油			
	□ はるさめスープ	●	●	●	●																						ベーコン(豚肉・豚肉由来のたん白加水分解物)、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ、中華だし(ポークエキスパウダー(大豆・豚肉)・チキンエキスパウダー・調味鶏肉油脂・チキンパウダー)		
23 日 木	□ 五目うどん(うどん)	●																										小麦粉 ★そばライン	
	□ 五目うどん(汁)	●		●	●												●									鶏肉、かまぼこ(スケソウタラすり身)、油揚げ(大豆)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 牛乳			●																									
	□ 糸かまぼこと野菜の和え物	●		●													●									糸かまぼこ(タラ・魚介エキス)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ バナナ																●									バナナ			

※ ●は卵除去対応メニューです。

※ 食品表示推奨28品目のうち、そば、落花生、キウイフルーツ、いくら、あわびは使用しませんので、表示項目から除外します。※ コンタミネーション(混入)の表示はしていません。ただし、うどん、中華めん、ソフトめんについては、製造ラインでそばを含む製品を製造しています。

※ だしは、かつおぶし、昆布、煮干しを使用しています。マヨネーズ・白ドレッシングは卵・乳が含まれていないものを使用しています。酒・みりん・酢・ワインについては表示いたしません。不明な点については、美星調理場(87-2131)までお問い合わせください。