令和6年　10月【荏原・野上・青野】　　**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＝●) 肉類 小麦	卵	乳	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	ゼラチン	魚介類 えび	いか	かに	さば	さけ	種実類 カシューナッツ	アーモンド	くるみ	ごま	マカダミアナッツ	果実類 オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	その他 その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜	その他	対象食品
1	火	□	ごはん																											
		□	牛乳			●																								
		■	高野豆腐の卵とじ	●	●		●	●																				●		高野豆腐（大豆）、鶏肉、ちくわ（スケソウタラすり身・イトヨリダイすり身）、卵、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節
日		□	ハムと小松菜の和え物	●			●		●																					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
2	水	□	ごはん																											
		□	牛乳			●																								
		□	豚肉と大根のうま煮	●			●		●																			●		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
日		□	キャベツの梅酢和え																							●	●			赤じそごはんの素（梅酢）、かつお節
3	木	□	五目ごはん	●			●	●																			●			炊き込みごはんの素（小麦と大豆由来のしょうゆ・鶏肉・チキンエキス（小麦・鶏肉）・油揚げ（大豆）・大豆油・かつお節エキス）
		□	牛乳			●																								
		□	豚肉のしょうが炒め	●			●		●																					豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	さといものみそ汁				●																				●			豆腐（大豆）、味噌（大豆）、だし用煮干し
4	金	□	ごはん																											
		□	牛乳			●																								
		□	さばのもろみみそかけ	●			●								●															さば、もろみみそ（小麦と大豆由来のしょうゆ）
		□	たくあん和え	●			●																			●	●			たくあん（梅酢）、かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	わかめ汁	●			●																				●			豆腐（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節
7	月	□	ごはん																											
		□	牛乳			●																								
		□	鶏肉のきのこソースかけ	●			●	●																						鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	いんげんとキャベツのおかか和え	●			●																				●			小麦と大豆由来のしょうゆ、かつお節
日		□	じゃがいものみそ汁				●																				●			味噌（大豆）、だし用煮干し
8	火	□	ツナサンド（パン）	●		●	●																							小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分
		□	ツナサンド（具）	●			●																				●			ツナ（マグロ）、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	牛乳			●																								
日		□	かぼちゃのポタージュ	●		●		●	●																					ベーコン（豚肉・豚肉由来のたん白加水分解物）、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）、牛乳
9	水	□	麦ごはん																											
		□	豚丼の具	●			●		●																					豚肉、大豆もやし（大豆）、味噌（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	牛乳			●																								
日		□	豆腐のすまし汁	●			●																				●			豆腐（大豆）、かまぼこ（スケソウタラすり身）、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節
10	木	□	うどん	●																										小麦粉　★そばライン
		□	カレーうどんの汁	●			●	●	●																		●			豚肉、油揚げ（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ、カレールウ（小麦粉・豚脂・チキンエキスパウダー・脱脂大豆）、だし用かつお節
		□	牛乳			●																								
		□	ごぼうのごまマヨネーズサラダ	●			●		●											●							●				ハム（豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物）、ごま、白ドレッシング（レモン果汁・ライム果汁・ゆず果汁）、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	ブルーベリーゼリー				●													●						●				ブルーベリーピューレ・大豆成分
11	金	□	ごはん																											
		□	牛乳			●																								
		□	筑前煮	●			●	●												●										鶏肉、絹厚揚げ（豆乳（大豆））、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	ごまじゃこ和え	●			●													●							●	●		りょくとうもやし、ちりめん、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま、ごま油
15	火	□	ごはん																											
		□	牛乳			●																								
		□	コロッケ	●			●		●																					コロッケ（豚肉・豚脂・小麦と大豆由来のしょうゆ・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
		□	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
日		□	わかめのみそ汁				●																				●			油揚げ（大豆）、豆腐（大豆）、だし用煮干し、味噌（大豆）
16	水	□	ごはん																											
		□	牛乳			●																								
		□	えびと高野豆腐のうま煮	●			●		●				●																		豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、えび、高野豆腐（大豆）
日		□	ささみと野菜の和え物	●			●	●												●										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、ごま

※　■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＝●）																												その他			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	ごま	マカダミアナッツ	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜	その他		
17	木	□	麦ごはん																														
		■	鶏そぼろ丼の具	●	●		●	●													●							●			鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、炒り卵（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））	
		□	牛乳			●																											
日		□	豚汁				●		●																			●			豚肉、だし用煮干し、味噌（大豆）	
18	金	□	ごはん																														
		□	牛乳			●																											
		□	肉じゃが	●			●		●																							豚肉、絹厚揚げ（豆乳（大豆））、小麦と大豆由来のしょうゆ	
日		□	ハムと野菜のごま酢和え	●			●		●											●												ハム（豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物）、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ	
21	月	□	ごはん																														
		□	牛乳			●																											
		□	鶏肉の香味焼き	●			●	●													●											鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、トウバンジャン（小麦粉・大豆加工品）、ごま、ごま油	
		□	ツナとキャベツの甘酢和え	●			●																					●				ツナ（マグロ）、小麦と大豆由来のしょうゆ	
日		□	きのこのみそ汁				●																					●				油揚げ（大豆）、だし用煮干し、味噌（大豆）	
22	火	□	救給カレー																														
		□	ミニパン（小）	●	●	●	●																									小麦粉・牛乳・卵・大豆成分	
		□	小型パン（中）	●		●	●																									小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分	
		□	牛乳			●																											
		□	ミートボールと野菜のスープ煮	●			●	●	●																							合鴨ボール（鶏肉・大豆たん白・豚脂）、小麦と大豆由来のしょうゆ、チキンブイヨン（鶏）	
日		□	バナナ																				●								バナナ	
23	水	□	ごはん																														
		□	牛乳			●																											
		□	厚揚げと豚肉のみそ煮	●			●		●																							豚肉、絹厚揚げ（豆乳（大豆））、味噌（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ	
日		□	ツナと野菜の和え物	●			●														●							●			ツナ（マグロ）、えだまめ（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油	
24	木	□	中華めん	●																												小麦粉　★そばライン	
		□	五目あん	●			●	●	●			●	●								●											豚肉、ごま油、えび、いか、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）、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		□	牛乳			●																											
		□	小籠包（ショーロンポー）	●			●		●												●								●			豚脂・豚肉・小麦と大豆由来のしょうゆ・カキエキス・ごま・小麦粉	
日		□	キャベツの中華和え	●			●														●								●			ツナ（マグロ）、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油	
25	金	□	ごはん																														
		□	牛乳			●																											
		□	豚肉のプルコギ	●			●		●												●			●					●			豚肉、ごま、すりおろしりんご、小麦と大豆由来のしょうゆ、コチュジャン（みそ（大豆）・魚醤（魚介類）・大豆粉）、ごま油	
		□	わかめスープ	●			●	●	●																				●			かまぼこ（スケソウタラすり身）、豆腐（大豆）、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	
日		□	韓国のり																		●											ごま油	
28	月	□	ごはん																														
		□	牛乳			●																											
		□	鶏肉とさつまいもの揚げがらめ	●			●	●																									鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、小麦粉、揚げ油（大豆）	
		□	塩昆布和え	●			●														●											塩昆布（小麦と大豆由来のしょうゆ）、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ	
日		□	赤だし				●																					●				油揚げ（大豆）、だし用煮干し、味噌（大豆）	
29	火	□	バターパン	●		●	●																									小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分	
		□	牛乳			●																											
		□	野菜とウインナーのクリーム煮	●		●		●	●																							ウインナー（豚肉・豚脂肪）、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）、牛乳	
日		□	ツナと野菜のサラダ	●			●																					●				ツナ（マグロ）、小麦と大豆由来のしょうゆ	
30	水	□	ごはん																														
		□	牛乳			●																											
		□	えびと野菜の中華煮	●			●	●	●				●								●											豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、絹厚揚げ（豆乳（大豆））、えび、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）、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油	
日		■	ばんさんすう	●	●		●		●												●							●			ハム（豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物）、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））、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油	
31	木	□	ごはん																														
		□	牛乳			●																											
		□	鶏肉と野菜のごまみそ煮	●			●	●													●											鶏肉、絹厚揚げ（豆乳（大豆））、小麦と大豆由来のしょうゆ、味噌（大豆）、ごま	
日		□	糸かまぼこと野菜の和え物	●			●														●							●				糸かまぼこ（タラ・魚介エキス）、小麦と大豆由来のしょうゆ	

※　■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。