

学 校 給 食 ア レ ル ギ 一 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	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
2 日 月	□ 麦ごはん																										
	□ 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			
	□ ハムと野菜の和え物	●		●	●								●											ハム(豚肉・大豆たん白)、えだまめ(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油			
3 日 火	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ いわしの梅煮	●		●													●	●						いわし・小麦と大豆由来のしょうゆ・梅肉			
	□ たくあん和え	●		●													●							千切りたくあん(梅酢)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
4 日 水	□ さつま汁			●	●													●						鶏肉、油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)			
	□ 節分豆(小学校・中学校)			●																				大豆			
	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
5 日 木	□ マーボー豆腐	●		●	●	●							●											豚肉、豆腐(大豆)、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)、トウバンジャン(小麦粉・大豆加工品)、ごま油			
	□ ツナともやしの中華和え	●		●									●				●	●						ツナ(マグロ)、りょくとうもやし、ごま、ごま油、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 麦ごはん																										
	■ 親子丼の具	●	●	●	●												●							鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、かまぼこ(スケソウタラすり身)、卵、だし用かつお節			
6 日 金	□ 牛乳			●																							
	□ 白菜のちりめん和え	●		●								●					●							ちりめん、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
9 日 月	□ 美星満天豚と井原野菜のすきやき	●		●	●	●																		豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、焼き豆腐(大豆)			
	□ 糸かまぼことキャベツの和え物	●		●								●					●							糸かまぼこ(タラ・魚介)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
10 日 火	□ 鶏肉のから揚げ	●		●	●							●												鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油、小麦粉、揚げ油(大豆)			
	□ 野菜のごま酢和え	●		●								●					●							小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま			
	□ 豆腐汁	●		●													●							豆腐(大豆)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 照り焼きバーガー(パン)	●		●	●																			小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分			
11 日 水	□ 照り焼きバーガー(ハンバーグ)	●		●	●	●																		ハンバーグ(鶏肉・豚肉・大豆・豚脂)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 照り焼きバーガー(野菜)																								大豆		
	□ マヨネーズ小袋					●																					
	□ 牛乳					●																					
12 日 木	□ 野菜スープ	●		●	●	●																		ペーパン(豚肉)、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ うどん		●																						小麦粉 ★そばライン		
	□ 五目うどんの汁	●		●	●												●							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					●																					
13 日 金	□ ごぼうのごまマヨネーズ和え	●		●	●							●					●							ハム(豚肉・大豆たん白)、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			
	□ いよかん																●								いよかん		
	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
14 日 土	□ 豚肉とさといものみそ煮	●		●	●																				豚肉、絹厚揚げ(大豆)、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ ひじき和え	●		●													●								ちりめん、しそ味ひじき(小麦と大豆由来のしょうゆ)、小麦と大豆由来のしょうゆ		

※ ■は鶏卵(うずら卵含む)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							
		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	にか	さば	さけ	カシュー	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
16 月 日	□ 麦ごはん																										
	□ 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		
	□ ほうれんそうの和え物	●		●																					小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ 豆腐のみそ汁				●													●						油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)			
17 火 日	□ パン	●	●	●																					小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分		
	□ 牛乳			●																							
	□ ポークビーンズ	●		●	●	●																		大豆、豚肉、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ ツナとキャベツのサラダ	●		●														●						ツナ(マグロ)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ ヨーグルト		●				●																	乳・ゼラチン			
18 水 日	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳		●																								
	□ 井原たっぷり肉じゃが	●		●	●																			豚肉、絹厚揚げ(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ ツナと小松菜の和え物	●		●													●							ツナ(マグロ)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ			
19 木 日	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ 鶏肉のヤンニョムジャン焼き	●		●	●											●								鶏肉、ごま、ごま油、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ ほうれんそうのナムル	●		●												●								ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ、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(大豆・豚肉・鶏肉)			
20 金 日	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	■ 炒り豆腐	●	●	●	●	●		●										●						豚肉、豆腐(大豆)、えび、卵、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節			
	□ きんぴらごぼう	●		●												●			●					さつま揚げ(イトヨリ・スケソウ・エゾ)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま、ごま油			
24 火 日	□ パン	●	●	●																					小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分		
	□ 牛乳			●																							
	□ ポトフ				●	●																		ワインナー(豚肉・豚脂肪)、チキンブイヨン(鶏)			
	□ ハムとれんこんのサラダ	●		●	●																			ハム(豚肉・大豆たん白)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ ブルーベリージャム小袋																●							ブルーベリー			
25 水 日	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳		●																								
	□ 豚肉とごぼうのしょうが煮	●		●	●																			豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、絹厚揚げ(大豆)			
	□ 糸かまぼこと野菜の和え物	●		●												●			●					糸かまぼこ(タラ・魚介)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ			
26 木 日	□ 中華めん	●																							小麦粉 ★そばライン		
	□ とんこつラーメンの汁	●		●	●	●										●			●					豚肉、味付メンマ(メンマ・小麦と大豆由来のしょうゆ・鶏肉)、りょくとうもやし、ごま油、チキンブイヨン(鶏)、豚骨ラーメンスープ(小麦・大豆・豚肉・豚脂・小麦と大豆由来のしょうゆ・ごま油)、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)			
	□ 牛乳			●																							
	□ 焼きぎょうざ	●		●	●																			豚肉、豚脂・小麦と大豆由来のしょうゆ・小麦粉・小麦たん白			
	□ 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			
	□ 小魚アーモンド小袋(中学校のみ)															●			●					アーモンド・カタクチイワシ			
27 金 日	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳		●																								
	□ 鶏肉と大豆のカレーじょうゆがらめ	●		●	●																			鶏肉、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おかか和え	●		●														●						小麦と大豆由来のしょうゆ、かつお節			
	□ 玉ねぎのみぞ汁			●														●						油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)			

* ■は鶏卵(うずら卵含む)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。

* たしは、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。