

学校給食アレルギー記載予定献立表

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	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
7 金 日	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		
		□ 小松菜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		
		□ 玉ねぎのみそ汁		●																●					だし用煮干し、味噌(大豆)		
10 月 日	月	□ ライス																									
		□ えびソース	●	●	●	●	●																		えび、ベーコン(豚肉・豚肉由来のたん白加水分解物)、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)		
		□ 牛乳		●																							
		□ 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・かつおエキス)		
		□ 黒糖大豆小袋			●																				大豆		
11 火 日	月	□ ごはん																									
		□ 牛乳		●																							
		□ 豚肉のブルコギ	●	●	●										●	●			●					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			
		□ 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)、たけのこ、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)			
12 水 日	月	□ ひじきごはん	●	●	●													●							ひじきごはんの素(鶏肉・小麦と大豆由来のしょうゆ・かつお節エキス・チキンエキス・大豆油)		
		□ 牛乳		●																							
		□ いわしのおかか煮	●	●												●			●					いわし・小麦と大豆由来のしょうゆ・かつお節			
		□ いんげんのごま和え	●	●											●					●				ごま・小麦と大豆由来のしょうゆ			
		□ 赤だし			●												●			●				油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)			
13 木 日	月	□ ソフトめん	●																						小麦粉 ★そばライン		
		□ ミートソース	●	●	●	●	●																		牛肉・豚肉・ハヤシルウ(小麦粉・豚脂・脱脂大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、チキンブイヨン(鶏)		
		□ 牛乳		●																							
		□ ツナとれんこんのサラダ	●	●													●			●					ツナ(マグロ)、小麦と大豆由来のしょうゆ		
		□ りんごゼリー															●								りんご果汁		
14 金 日	月	□ ごはん																									
		□ 牛乳		●																							
		□ 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)		
		□ 塩昆布和え	●	●	●																				塩昆布(小麦と大豆由来のしょうゆ)、小麦と大豆由来のしょうゆ		
		□ わかめ汁	●	●														●							豆腐(大豆)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ		
17 月 日	月	□ 麦ごはん																									
		□ 牛丼の具	●	●	●	●	●																		牛肉・小麦と大豆由来のしょうゆ		
		□ 牛乳		●																							
		□ キャベツのしそ酢和え	●	●	●													●	●						赤じそごはんの素(梅酢)、小麦と大豆由来のしょうゆ・かつお節		
18 火 日	月	□ パン	●	●	●																					小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分	
		□ 牛乳		●																							
		□ ミートボールと野菜のトマト煮	●	●	●	●																			合がもボール(鶏肉・大豆たん白・豚脂)、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ		
		□ 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	

※ ■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											
		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	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	
19 水 日	□ カレーライス(麦ごはん)																												
	□ カレーライス(カレー)	●		●●●●													●												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	●		●●●													●												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
	□ ヨーグルト		●																										生乳・乳製品
20 木 日	□ 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、たけのこ、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	
	■ 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・煮干しだし))、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油
21 金 日	□ 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	
	□ たくあん和え	●		●														●										たくあん(梅酢)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ だいこんのみそ汁		●																●									だし用煮干し、味噌(大豆)	
24 月 日	□ ごはん																												
	□ 牛乳		●																										
	□ メンチカツ	●		●●●●																								メンチカツ(豚肉・鶏肉・パン粉(小麦・大豆)・大豆たん白・小麦と大豆由来のしょうゆ・大豆粉)、揚げ油(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ ささみとキャベツの甘酢和え	●		●●●													●											ささみフレーク(鶏肉・チキンブイヨン)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ 若竹汁	●		●														●●										たけのこ、かまぼこ(スケソウタラすり身)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ	
25 火 日	□ 黒糖パン	●	●●																										小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分
	□ 牛乳		●																										
	□ ポークピーンズ	●		●●●●																								大豆、豚肉、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ ツナとキャベツのレモンサラダ	●		●														●●										ツナ(マグロ)、レモン果汁、小麦と大豆由来のしょうゆ	
26 水 日	□ 麦ごはん																												
	□ 牛乳		●																										
	■ 八宝菜	●●		●●●●		●●●●												●									豚肉、えび、いか、たけのこ、うずら卵、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		
	□ 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)、ごま、ごま油、小麦と大豆由来のしょうゆ	
27 木 日	□ 赤飯																												
	□ ごま塩小袋(小学校のみ)																	●										ごま	
	□ 牛乳		●																										
	□ さわらの照り焼き	●		●															●									さわら、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ 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	
	□ 豆腐のすまし汁	●		●															●									豆腐(大豆)、桜の花かまぼこ(スケソウタラ)、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節	
	□ お祝いクレープ		●																●									豆乳(大豆)・いちご・大豆油・大豆粉・大豆由来のしょうゆ・乳化剤(大豆)	
28 金 日	□ 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	
	□ キャベツとわかめの甘酢和え	●		●●															●									ちりめん、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。