

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		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	
1 月 日	月	□ 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						
		□ 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						
2 火 日	火	□ ごはん																																
		□ 牛乳	●																															
		□ かつおのみそがらめ		●															●									かつお、揚げ油(大豆)、味噌(大豆)						
		□ いんげんのごま和え	●	●															●									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						
		□ かしわもち(幼:30g)																										大豆由来成分						
		□ かしわもち(小中:50g)		●																														
8 月 日	月	□ ハンバーガー(パン)	●	●																								小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分						
		□ ハンバーガー(ハンバーグ)	●		●	●	●																				ハンバーグ(鶏肉・豚肉・大豆由来たん白・豚脂・大豆由来油脂)、小麦と大豆由来のしょうゆ							
		□ ハンバーガー(野菜)																																
		□ 牛乳		●																														
		□ 野菜スープ	●		●	●	●											●									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							
		□ 小魚アーモンド(中学校のみ)																	●									アーモンド・カタクチイワシ						
9 火 日	火	□ 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		●																														
		□ だいこんのみぞ汁			●														●									だし用煮干し、味噌(大豆)						
10 水 日	水	□ オレンジ																●									オレンジ							
		□ 豆ごはん																																
		□ 牛乳		●																														
		□ さわらの木の芽みそかけ			●														●									さわら、味噌(大豆)						
		□ きんびらごぼう	●	●														●									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)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油、ごま							
11 木 日	木	□ 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						
		□ 中華めん	●																									小麦粉 ★そばライン						
		□ みそラーメンの汁	●		●	●	●												●									豚肉、味噌(大豆)、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)、味噌(大豆)、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		●																														
		□ ぎょうざ	●		●	●													●									豚肉・豚脂・パン粉(小麦・大豆)・大豆たん白・小麦と大豆由来たん白・大豆由来の油・小麦と大豆由来のしょうゆ・ポークエキス・みそ(大豆)・オイスターソース(カキ・大豆)・小麦粉						
12 金 日	金	□ 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・みそ(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ゼラチン由来のたん白加水分解物)						
		□ 麦ごはん																																
		□ キーマカレー(ルウ)	●		●	●	●											●									大豆、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)、小麦と大豆由来のしょうゆ、すりおろしりんご							
		□ 牛乳		●																														
		□ ハムと野菜の和え物	●	●	●												●										ハム(豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ							
15 月 日	月	□ レモンゼリー																	●									レモン果汁						
		□ ごはん																																
		□ 牛乳			●														●															
		□ えびと厚揚げのチリソース煮	●		●	●	●	●										●		●							えび、絹厚揚げ(豆乳(大豆))、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、チリソース甘口(小麦と大豆由来のしょうゆとトウバンジャン・チキンエキス・りんご酢・大豆由来のたん白加水分解物・トマトエキス(大豆)・老酒(小麦)・魚醤・かきエキス・チキンパウダー)							
		□ 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							
16 火 日	火	□ 冷凍パイ																	●									パイン						
		□ ごはん																																
		□ 牛乳			●																													
		□ 鶏肉のから揚げねぎソースがらめ	●		●	●												●									鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油、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						
17 水 日	水	□ 玉ねぎのみぞ																																

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	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
18 木 日	□ 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)		
	□ 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		
	□ 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		
19 金 日	□ ハヤシライス(麦ごはん)																									
	□ ハヤシライス(ルウ)	●		●	●	●	●	●																牛肉、ハヤシルウ(小麦粉・豚脂・脱脂大豆)、デミグラスソース(小麦粉・牛脂・豚脂・ゼラチン・ポークエキス・ビーフエキス・小麦と牛肉と大豆と鶏肉と豚肉由来の成分)		
	□ 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		
	□ いちごヨーグルト		●				●																	牛乳・いちご果肉・いちご果汁・乳製品・ゼラチン・乳たんぱく		
22 月 日	□ ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ 豚肉のしょうが焼き	●		●	●																			豚肉、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		
	□ 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)		
23 火 日	□ ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ キムチ肉じゃが	●		●	●				●															豚肉、絹厚揚げ(豆乳(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)、小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ 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		
	□ 赤じそごはん																	●						赤じそごはんの素(梅酢)		
24 水 日	□ 牛乳			●																						
	□ 厚揚げとごぼうのしょうが煮	●		●	●																			牛肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、絹厚揚げ(豆乳(大豆))		
	□ きゅうりの酢の物	●		●																				小麦と大豆由来のしょうゆ		
	□ ソフトめん	●																						小麦粉 ★そばライン		
	□ クリームソース	●		●	●	●																		鶏肉、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		
25 木 日	□ 牛乳			●															●	●				ツナ(マグロ)、レモン果汁、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	●		●															●					豆乳(大豆)・ブルーベリー果汁・大豆粉		
	□ ブルーベリータルト			●																						
	□ ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
26 金 日	□ あじフライ	●		●														●						あじフライ(あじ・パン粉(小麦)・小麦粉)、揚げ油(大豆)、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		
	□ わかめのみそ汁			●														●						油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)		
	□ ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
29 月 日	□ 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		
	□ ハムと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)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ バターパン	●		●	●																				小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分	
	□ 牛乳			●																						
	□ 鶏肉のケチャップ焼き				●													●							鶏肉、粒マスタード(りんご酢(りんご))	
30 火 日	□ 野菜ソテー	●		●																					小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ コンソメスープ	●		●	●	●																			ベーコン(豚肉・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	
31 水 日	□ キャベツといんげんのおかか和え	●		●														●							小麦と大豆由来のしょうゆ、かつお節	
	□ 赤だし			●														●							油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)	

※ ■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。