

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	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	その他の野菜	その他
3 日	月	□ 麦ごはん																									
		□ 牛乳		●																							
		□ 豚肉と赤ピーマンのオイスターソース炒め	●		●	●									●					●	●		豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、たけのこ、オイスターソース(カキエキス・カキ汁(カキ))、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)、ごま、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)				
4 日	火	□ フィッシュサンド(パン)	●	●	●																		小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分				
		□ フィッシュサンド(白身魚フライ)	●		●												●						白身魚フライ(ホキ・パン粉(小麦・大豆)・小麦粉)、揚げ油(大豆)				
		□ フィッシュサンド(野菜)																									
		□ タルタルソース小袋	●	●	●													●				卵・大豆由来油脂・酢(小麦)・大豆由来の香辛料・レモン果汁					
		□ 牛乳			●																						
		□ ミネストローネ	●			●	●																鶏肉、ベーコン(豚肉・豚肉由来のたん白加水分解物)、シェルマカロニ(小麦粉)、チキンブイヨン(鶏)				
5 日	水	□ 麦ごはん																									
		□ 牛乳		●																							
		□ マーポーなす	●		●	●	●								●			●				豚肉、たけのこ、味噌(大豆)、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)、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					
		□ 切干大根の中華和え	●		●	●									●			●		●		ハム(豚肉・大豆たん白・豚肉由来のたん白加水分解物)、ちりめん、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油					
6 日	木	□ 麦ごはん																									
		□ 牛乳			●																						
		□ 鶏肉とかぼちゃの揚げがらめ	●		●	●																鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、揚げ油(大豆)					
		□ 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					
		□ 玉ねぎのみそ汁			●												●				だし用煮干し、味噌(大豆)						
7 日	金	■ 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(あなご・小麦と大豆由来のしょうゆ)					
		□ 牛乳			●																						
		□ 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						
		□ そうめん汁	●		●													●			そうめん(小麦粉)、かまぼこ(スケソウタラすり身)、星形かまぼこ(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						
		□ 七夕ゼリー(幼)			●												●			なつみかん果汁・豆乳(大豆)・メロン果汁							
		□ 笹くずもち(小・中)			●												●			●	笹パウダー・大豆由来酵素						
10 日	月	□ 麦ごはん																									
		□ 牛乳			●																						
		□ えびと厚揚げの中華煮	●		●	●	●	●							●			●		●	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						
		□ 茎わかめの和え物	●		●	●	●	●							●			●	●	●	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豚肉とゼラチン由来のたん白加水分解物)						

※ ■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
11 火 日	□ 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	
	□ 野菜のコンソメ炒め	●		●	●																					ウインナー(豚肉・豚脂肪)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ 冷凍みかん																	●								みかん	
12 水 日	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ 鶏肉の塩にんにく焼き				●													●								鶏肉、レモン果汁	
	□ きんぴらごぼう	●		●													●			●						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	
	□ とうがんのみそ汁			●														●		●						油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)	
13 木 日	□ 塩ラーメン(中華めん)	●																									小麦粉 ★そばライン
	□ 塩ラーメン(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・小麦粉	
	□ もやし炒め	●		●●●																						焼豚(豚肉・小麦と大豆由来のしょうゆ・大豆たん白)、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	
	□ 小魚小袋(中学校のみ)																	●								カタクチイワシ	
14 金 日	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ 豆腐ハンバーグの照り焼き	●		●●●																						豆腐ハンバーグ(鶏肉・豆腐(大豆)・大豆たん白・豚脂・大豆由来のしょうゆ)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ 野菜炒め	●		●	●																					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	
	□ わかめ汁	●		●														●								だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ	
18 火 日	□ 麦ごはん																										
	□ 夏野菜カレー	●		●●●														●								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、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ 牛乳			●																							
	□ キャベツのソテー	●		●	●																					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	
	□ 冷凍パイナップル																	●								パイン	
19 水 日	□ 麦ごはん																										
	■ さけそぼろ丼の具	●●	●	●	●					●								●								さけフレーク(さけ・さけエキス)、豚肉、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))、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ 牛乳			●																							
	□ 赤だし				●													●								油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)	
	□ オレンジ																	●								オレンジ	

※ ■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。