

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	チ	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
1 日	□ ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ キムチ鍋	●		●	●	●						●			●							●		豚肉、合鴨ボール(鶏肉・大豆たん白・豚脂)、焼き豆腐(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)、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油			
	□ 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			
2 日	□ ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ 塩肉じゃが	●		●	●													●				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					
	□ キャベツのごま酢和え	●		●											●				●			ちりめん、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま					
6 日	□ ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ 豚肉と野菜のみそ炒め	●		●	●									●							豚肉、味噌(大豆)、ごま油、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						
7 日	□ 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、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節						
	□ 牛乳			●																							
	□ 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						
8 日	□ ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ 焼きししゃも																	●			ししゃも						
	□ 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						
9 日	□ さつま汁			●	●													●			鶏肉、油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)						
	□ 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			●																							
	□ ツナと野菜の和え物	●		●										●				●			ツナ(マグロ)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油						
10 日	□ りんご																										
	□ 麦ごはん																										
	□ 牛乳			●																							
	□ 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(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)、トウバンジャン(小麦粉・大豆加工品)、ごま油						
13 日	□ 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)、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						
	□ きのこごはん	●		●														●			きのこごはんの素(小麦と大豆由来のしょうゆ・大豆油・魚介エキス)						
	□ 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						
	□ 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					
14 日	□ 豚汁			●	●	●												●			豚肉、だし用煮干し、味噌(大豆)						
	□ 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						
15 日	□ 小松菜とキャベツの和え物	●		●														●			糸かまぼこ(タラ・魚介エキス)、小麦と大豆由来のしょうゆ						
	□ 麦ごはん																										
	□ カレーライス	●		●	●	●												●			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	●		●	●	●	●	●									●			ツナ(マグロ)、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)・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))							
	□ ヨーグルト			●																					生乳・脱脂粉乳・クリーム(乳)		

※ ■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					
		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	カシューイナップ	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	その他の野菜	その他
16 日	□ ごはん																								
	□ 牛乳			●																					
	□ 吹き寄せ煮	●	●	●															●		鶏肉、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ				
	□ 白菜の和え物	●	●																●		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				
17 日	□ ごはん																								
	□ 牛乳			●																					
	□ さばの竜田揚げ	●	●						●											さば、小麦と大豆由来のしょうゆ、揚げ油(大豆)					
	□ たくあん和え	●	●							●								●		千切たくあん(梅酢)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ					
20 日	□ なめこの赤だし			●														●		油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、だし用煮干し、みそ(大豆)					
	□ ごはん																								
	□ 牛乳			●																					
	□ 鶏肉のピリ辛焼き	●	●	●															●	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)					
21 日	□ ツナとキャベツの和え物	●	●															●	ツナ(マグロ)、小麦と大豆由来のしょうゆ						
	□ さといものみそ汁			●														●	豆腐(大豆)、味噌(大豆)、だし用煮干し						
	□ 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・大豆たん白・豚脂・大豆油・着色料(ココア))、小麦と大豆由来のしょうゆ						
22 日	□ ハンバーガー(野菜)																								
	□ 牛乳			●														●							
	□ コンソメスープ	●	●	●													●		ペーコン(豚肉・豚肉由来のたん白加水分解物)、りくとうもやし、小麦と大豆由来のしょうゆ						
	□ アーモンド小袋(中学校のみ)								●										●	アーモンド					
24 日	□ ごはん																								
	□ 牛乳			●														●							
	□ 寄せ鍋	●	●	●	●												●		合鴨ポール(鶏肉・大豆たん白・豚脂)、焼き豆腐(大豆)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ						
	□ ごぼうのごまみそ和え	●	●	●					●								●		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、味噌(大豆)、ごま						
27 日	□ ごはん																								
	□ 牛乳			●														●							
	□ さわらのもろみみそがけ	●	●														●		さわら、もろみみそ(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						
28 日	□ 豆腐のすまし汁	●	●														●		豆腐(大豆)、かまぼこ(スケソウタラ刺身)、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節						
	□ スイートポテトパン	●	●	●														●	小麦粉・大豆成分・脱脂粉乳						
	□ 牛乳			●																					
	□ ミートボールと白菜のクリーム煮	●	●	●	●	●													●	鶏肉・合鴨ポール(鶏肉・大豆たん白・豚脂)、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					
29 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						
	□ ごはん																								
	□ 牛乳			●																					
	□ 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						
30 日	□ キャベツのちりめん和え	●	●						●								●		ちりめん、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ						
	□ みかん																●		みかん						
	□ ごはん																								
	□ 牛乳			●																					
	■ 肉みそおでん煮	●	●	●	●	●														豚肉、味噌(大豆)、絹厚揚げ(豆乳(大豆))、うずら卵、小麦と大豆由来のしょうゆ					
	□ 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)、えだまめ(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油						

※ ■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。