

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・ナッツ	アーモンド	くるみ	マカダミアナッツ	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	その他のナッツ類	その他の魚介類	その他の果物	もやし	トマト	よもぎ	オクラ	もずく	たけのこ	魚卵	麦みそ
3月	麦ごはん																																	
	ポークカレールウ	●		●	●	●	●												●														豚肉 カレールウ(小麦粉 豚脂 トマトペースト チキンエキスパウダー 脱脂大豆) すりおろしりんご トマトケチャップ(トマト) ウスターソース(トマトエキス) チャツネ(パパイヤ りんご レーズン) しょうゆ(小麦 大豆)	
	牛乳		●																															しょうゆ(小麦 大豆) ちりめん ごま
	ひじきサラダ	●		●																														
4火	ごはん																																	
	牛乳		●																													コマイ(魚卵) 揚げ油(大豆) しょうゆ(小麦 大豆)		
	コマイの竜田揚げ	●		●																												しょうゆ(小麦 大豆) ゆず果汁(ゆず)		
	炒めなます	●		●																												鶏肉 豆腐(大豆) 油あげ(大豆) 中みそ(大豆)		
5水	みそけんちん汁	●	●	●																														
	菜めし																																	
	牛乳		●																													鶏ミンチ 豆腐(大豆) 卵 しょうゆ(小麦 大豆)		
	いり豆腐	●	●	●	●																										もやし ちりめん しょうゆ(小麦 大豆) ごま			
6木	ごまじゃこあえ	●	●	●																														
	ソフトメン	●																													小麦粉			
	スープスパゲティソース	●	●	●	●																										鶏肉 ウィンナー(豚肉 鶏肉 豚脂) ポタージュの素(小麦粉 乳由来の乳糖 鶏肉由来の食用油脂 脱脂粉乳 チキンエキス) 牛乳 生クリーム(生乳)			
	牛乳		●																													枝豆(大豆)		
7金	野菜ソテー		●																															
	ごはん																																	
	牛乳		●																													えび いか 豚肉 たけのこ 中華だし(大豆由来のたん白加水分解物 チキンエキス粉末 魚介粉末) しょうゆ(小麦 大豆) ごま油(ごま)		
	八宝菜	●	●	●	●		●	●																							ちりめん しょうゆ(小麦 大豆) 鮭フレーク(鮭 大豆由来の粒状大豆たん白とたん白加水分解物) かつおぶし ひじき佃煮(ごま 小麦と大豆由来のしょうゆ)			
10月	パン	●	●	●																												小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分		
	牛乳		●																												チキンカツ(鶏肉 小麦由来のパン粉と小麦粉 大豆由来の粉末状大豆たん白と植物油脂) 揚げ油(大豆)			
	チキンカツ	●	●	●																											トマト りんご たん白加水分解物(大豆)			
	1食用ケチャップ		●																												白ドレッシング(レモン果汁 ライム果汁 ゆず果汁)			
12水	添え野菜																															ウインナー(豚肉 鶏肉 豚脂) 鶏がらスープ(鶏肉) しょうゆ(小麦 大豆)		
	パン	●	●	●																														
	牛乳		●																													豚肉 しょうゆ(小麦 大豆) 焼き肉のたれ(小麦と大豆由来のしょうゆ りんご 大豆由来のみそ トマト ごま油 ごま)		
	豚肉のしょうが炒め	●	●	●																												豆腐(大豆) 卵 しょうゆ(小麦 大豆)		
13木	かきたま汁	●	●	●																											うるちひえパフ トマトフレーク			
	野菜ふりかけ																																	
	麦ごはん																															豚ミンチ 大豆水煮 トマト水煮(トマト トマトピューレー) トマトケチャップ(トマト) オイスターソース(かきエキス 魚介類由来の魚醤)		
	タコライスの具		●	●	●																										鶏肉 しょうゆ(小麦 大豆)			
14金	牛乳		●																															
	きのこスープ	●	●	●																											鰯 しょうゆ(小麦 大豆)			
	ごはん																																	
	牛乳		●																												厚揚げ(豆乳) 豚肉 しょうゆ(小麦 大豆) 中みそ(大豆)			
17月	鰯のカレー醤油かけ	●	●	●																														
	厚揚げと豚肉のみそ煮	●	●	●																														
	麦ごはん																																	
	ふわふわ丼の具	●	●	●	●																										麩(小麦粉 小麦たんぱく) 鶏肉 しょうゆ(小麦 大豆) 卵			
18火	牛乳		●																												しょうゆ(小麦 大豆) かつおぶし			
	ほうれん草のおかかあえ	●	●	●																														
	パン	●	●	●																											小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分			
	牛乳		●																															

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・ナッツ	アーモンド	くるみ	マカダミアナッツ	ごま	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	その他のナシ類	その他の魚介類	その他の果物	もやし	トマト	よもぎ	オクラ	もずく	たけのこ
20	木	うどん	●																														小麦粉	
		天ぷらうどんの汁	●	●	●	●																										かまぼこ(魚肉[すけそだら]) 油あげ(大豆) 鶏肉 しょうゆ(小麦 大豆)		
		牛乳		●																													かきあげ(小麦粉 大豆由来の粉末状植物性たん白) 揚げ油(大豆)	
		かきあげ	●	●																												ちりめん もみのり(干しえび) ゆず果汁(ゆず)		
		のり酢あえ								●																								
21	金	ごはん																																
		牛乳		●																														
		豆腐のカレー炒め煮	●	●	●	●																										豚肉 冷凍豆腐(豆乳) 中華だし(大豆由来のたん白加水分解物 チキンエキス粉末 魚介粉末) しょうゆ(小麦 大豆)		
		大根のごママヨネーズあえ	●	●	●	●																										ハム(豚肉) ごま しょうゆ(小麦 大豆)		
25	火	パン	●	●	●																											小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分		
		牛乳		●																														
		トマトソースオムレツ		●																												オムレツ(卵) トマトケチャップ(トマト) ウスター・ソース(トマトエキス)		
		ほうれん草ポタージュ	●	●	●	●																										ウインナー(豚肉 鶏肉 豚脂) 牛乳 生クリーム(生乳) ポタージュの素(小麦粉 乳由来の乳糖 鶏肉由来の食用油脂 脱脂粉乳 チキンエキス)		
26	水	麦ごはん																																
		ねぎ塩豚丼の具		●	●	●																										豚肉 ごま油(ごま) もやし ごま 中華だし(大豆由来のたん白加水分解物 チキンエキス粉末 魚介粉末)		
		牛乳		●																													鶏肉 かまぼこ(魚肉[すけそだら]) しょうゆ(小麦 大豆)	
27	木	ごはん																																
		牛乳		●																														
		麻婆大根	●	●	●																											豚ミンチ 赤みそ(大豆) しょうゆ(小麦 大豆) ごま油(ごま)		
		即席あえ	●	●	●																											たくあん(大豆由来のアミノ酸液) しょうゆ(小麦 大豆) ごま		
28	金	わかめごはん																															わかめごはんの素(かつおぶし調味料)	
		牛乳		●																														
		チーズコロッケ	●	●	●																											チーズコロッケ(チーズ チーズ風味調味料 小麦由来の小麦粉加工品とパン粉と小麦粉 大豆由来の粉末状植物性たん白) 揚げ油(大豆)		
		石狩鍋		●	●	●																										鮭 豚肉 厚揚げ(豆乳) 中みそ(大豆)		