

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	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	マカダミアナッツ	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜
7 月 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ 肉じゃが	●		●	●																				豚肉、絹厚揚げ(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ ツナと小松葉の和え物	●		●									●						●						ツナ(マグロ)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ	
8 火 日	□ ライス																									
	□ えびソース	●	●	●	●	●																			えび、ベーコン(豚肉)、牛乳、ポタージュの素(小麦粉・乳由来の乳糖・鶏肉・脱脂粉乳)	
	□ 牛乳			●																						
	□ ハムとれんこんのサラダ	●		●	●																				ハム(豚肉・大豆たん白)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ みかんゼリー																		●						みかん果汁	
9 水 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛丼の具	●		●	●																				牛肉、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)、えだまめ(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油	
10 木 日	□ ソフトめん	●																							小麦粉 ★そばライン	
	□ ミートソース	●		●	●	●	●																		豚肉、牛肉、大豆ミート(大豆)、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			●																						
	□ ツナと大根のサラダ	●		●														●							ツナ(マグロ)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
11 金 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛乳		●																							
	□ さばの塩こうじ焼き							●											さば							
	□ 塩昆布和え	●		●								●													塩昆布(小麦と大豆由来のしょうゆ)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ けんちん汁	●		●	●							●						●							鶏肉、豆腐(大豆)、ごま油、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ	
14 月 日	□ 麦ごはん																									
	□ 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・小麦と大豆由来のしょうゆ)、揚げ油(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ 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	
	□ 玉ねぎのみぞ汁			●														●							油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)	
15 火 日	□ 黒糖パン	●	●	●																					小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分	
	□ 牛乳			●																						
	□ ポークビーンズ	●		●	●	●																			大豆、豚肉、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
	□ ツナと野菜のサラダ	●		●														●							ツナ(マグロ)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
16 水 日	□ わかめごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ 鶏肉と野菜のごまみそ煮	●		●	●								●												鶏肉、絹厚揚げ(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、味噌(大豆)、ごま	
	□ ハムと野菜の和え物	●		●	●	●																			ハム(豚肉・大豆たん白)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
17 木 日	□ 麦ごはん																									
	□ 牛乳			●																						
	□ 豚肉と野菜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、りょくとうもやし、オイスターソース(カキ)、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)、ごま油	
	□ はるさめスープ	●		●	●	●																			ベーコン(豚肉)、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)	

※ ■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=●)																										
		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	マカダミアナッツ	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	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜	その他
18 金 日	□ 麦ごはん																											
	□ 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)			
	□ きんぴらごぼう	●		●										●						●					和風だしの素(かつお節・かつお)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油、ごま			
	□ わかめのみそ汁			●																●					油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)			
21 月 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、だし用かつお節			
	□ 牛乳			●																								
	□ 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			
22 火 日	□ 赤飯																											
	□ 牛乳			●																								
	□ 鶏肉のみぞ焼き			●	●																					鶏肉、味噌(大豆)		
	□ ツナとキャベツの甘酢和え	●		●														●							ツナ(マグロ)、小麦と大豆由来のしょうゆ			
	□ 豆腐のすまし汁	●		●														●							豆腐(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節			
	□ ミニいちごチョコカップケーキ			●														●	●						豆乳(大豆)・おからパウダー(大豆)・ココアパウダー・ストロベリー果汁(いちご)			
23 水 日	□ 麦ごはん																											
	□ 牛乳			●																								
	□ 豚肉と大豆の煮物	●		●	●													●							豚肉、大豆、さつま揚げ(イトヨリ・スケソウ・エゾ)、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)			
24 木 日	□ うどん	●																								小麦粉 ★そばライン		
	□ わかめうどんの汁	●		●	●													●							鶏肉、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			
	□ 牛乳			●																								
	□ ごぼうのごまみそ和え	●		●	●												●							ハム(豚肉・大豆たん白)、小麦と大豆由来のしょうゆ、味噌(大豆)、ごま				
	□ バナナ																	●							バナナ			
25 金 日	□ 麦ごはん																											
	□ カレー	●		●	●	●												●							豚肉、カレールウ(小麦粉・豚脂・鶏肉・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)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま			
28 月 日	□ パン	●		●	●																					小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分		
	□ 牛乳			●																								
	□ 野菜とインナーのクリーム煮	●		●	●	●																			ワインナー(豚肉・豚脂肪)、ポタージュの素(小麦粉・乳由来の乳糖・鶏肉・脱脂粉乳)、牛乳			
	□ 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			
	□ いちごジャム小袋																	●	●						いちご・りんご			
30 水 日	□ 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(大豆・豚肉・鶏肉)、トウバンジャン(小麦粉・大豆加工品)、ごま油			
	□ 中華和え	●		●	●								●					●							ハム(豚肉・大豆たん白)、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			

※ ■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。

※ だしあは、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。