

9月 アレルギー献立表

榛東村学校給食センター

注意事項 鶏卵、乳、小麦、そば、落花生、種実類(ごま【ごまorごま油表記】、アーモンド、くるみ、栗など)
大豆、魚介類(ツナは●まぐろ(ツナ)表記)、いか、たこ、甲殻類(かに、えび、オキアミなど)、山芋、果物全て、
野菜(トマト、にんじん、きゅうり、ほうれん草、小松菜、ブロッコリー、なす、アボカド)魚卵(いくら、たらこ、ししゃも)

- △の表示は、各メーカーの「配合割合表」に明記されているもののみ記載しています。
- 揚げ物類は、油を濾過して繰り返し使用しているので、アレルギー物質を揚げた後の油を使用することもあります。

【アレルギー献立表に記載しているアレルゲンは「アレルギー管理指導表」により医師から指示があったものについて記載】

記号の見方 ●・・・使用しています
△・・・同じ製造ライン等の理由で、意図しない混入の恐れ(コンタミネーション)があります
【キウイフルーツ・エビ・カニ・落花生・ナッツ類(ごま除く)・そばについて記載】
◎・・・(小麦、大豆)醤油等の調味料でのみ使用されている場合

○毎日、飲み物として牛乳、またはジョアがつきます。

・ご不明な点がございましたら、給食センターまでお問い合わせください。電話:0279-54-2629

日	献立名	アレルギー物質														
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆	魚卵	山芋	魚介類	ナッツ種実類	果実類	野菜	備考
1 (月)	ご飯															
	なす入りポークカレー		●	●					◎				●りんご●バナナ	●なす●にんじん ●ホールトマト ●トマトペースト ●ケチャップ		
	和風サラダ			◎					●				●りんご	●きゅうり		
2 (火)	ご飯															
	さばのみそ煮							◎			●さば					
	ごまこんぶ和え			◎				◎				●ごま●ごま油		●きゅうり		
	鶏ごぼう汁			◎				●			●かつお節			●にんじん		
3 (水)	うどん			●												
	豚肉となすのうどん汁			◎				●			●かつお節			●にんじん●なす		
	ちくわの天ぷら			●	△	△					●魚肉					
	榛東村の巨峰												●ぶどう			
4 (木)	ご飯															
	焼きしゅうまい			●	△	△										
	塩中華サラダ													●きゅうり●にんじん		
	マーボー豆腐			◎		△		●			●かきエキス	●ごま油		●にんじんエキス ●ケチャップ		
5 (金)	ロールパン		●	●			△	◎				△くるみ △アーモンド				
	チーズオムレツ	●	●					◎								
	ラタトゥイユ			◎				◎						●なす●ケチャップ ●ホールトマト		
	マカロニスープ			●				◎						●にんじん		
8 (月)	ご飯															
	ハヤシライス		●	●				◎					●バナナ●りんご	●にんじん●ケチャップ ●トマトピューレ ●ホールトマト ●トマトペースト		
	コールスローサラダ												●レモン果汁 ●パイン果汁	●きゅうり		
	ミニぶどうゼリー												●ぶどう果汁			
9 (火)	ご飯															
	ピビンバ			◎				●				●ごま油				
	ナムル			◎				◎				●ごま●ごま油		●小松菜●にんじん		
	水餃子スープ			●	△	△		◎			●魚肉すり身（すけそう たら・いとよりだい）	●ごま油		●にんじんエキス		
10 (水)	ツイストロール		●	●			△	◎				△くるみ △アーモンド				
	チキンのチーズ焼き		●	●				◎								
	ポトフ			◎				◎						●にんじん		
	マスカットゼリーのフルーツあえ												●黄桃 ●パイナップル ●ぶどう果汁			

日	献立名	アレルギー物質														
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆	魚卵	山芋	魚介類	ナッツ種類	果実類	野菜	備考
11 (木)	ご飯															
	白身魚フライソースかけ			●		△			◎		●ホキ●かつお節				●トマトペースト	
	きんぴらごぼう			◎					◎		●かつお節	●ごま●ごま油			●にんじん	
	田舎汁								●		●いわし節●さば節 ●かつお節				●小松菜	
12 (金)	メロンパン		●	●				△	◎			△くるみ △アーモンド				
	なすのミートスパゲッティ			●					●		●あさりエキス				●にんじん●なす ●ホールトマト ●トマトピューレ ●ケチャップ ●トマトペースト	
	コーンサラダ			◎					◎				●オリーブ ●りんご		●きゅうり	
16 (火)	ご飯															
	チキンカツレモンしょうゆかけ			●		△			◎				●レモン果汁			
	キムチあえ			◎									●りんご		●きゅうり ●トマトペースト	
	きゃべ豚汁								●		●かつお節				●にんじん	
17 (水)	背割りコッペパン		●	●				△	◎			△くるみ △アーモンド				
	ジョア		●													
	フランクフルト								◎							
	スラッピージョー			◎					●		●あさりエキス				●にんじん ●ケチャップ ●ホールトマト ●トマトピューレ ●トマトペースト	
	コーンスープ		●	●					◎		●ほたてエキス					
18 (木)	ご飯															
	あじさんが焼きおろしソース			◎					◎		●あじ●貝カルシウム ●かつお節				●にんじん	
	おひたし			◎					◎						●きゅうり	
	ひじきの煮物			◎	△	△			●		●魚肉すり身（たちう お・すけそうたら） ●かつお節				●にんじん	
	なしゼリー												●なし果汁			
19 (金)	ココアパン		●	●				△	◎			●カカオ豆 △くるみ △アーモンド				
	カレーコロッケ			●	△	△			◎			△くるみ △アーモンド			●にんじん	
	こんにゃくサラダ			◎					◎			●ごま●ごま油			●きゅうり	
	ワンタン麺スープ			●					◎		●魚肉すり身（すけそう たら・いとよりだい）				●にんじん	
22 (月)	ご飯															
	彩りそぼろご飯の具（そぼろ）			◎					●						●にんじん	そぼろといり卵は 別食缶で配缶され ます
	彩りそぼろご飯の具（いり卵）	●							◎							
	貝だくさん汁			◎					●		●かつお節				●小松菜	
	ヨーグルト		●													●ゼラチン
24 (水)	丸パン横切り		●	●				△	◎			△くるみ △アーモンド				
	ハンバーグ照り焼きソース			◎	△	△			◎						●ケチャップ	
	寒天麺サラダ			◎					◎				●りんご		●きゅうり	
	ミネストローネ			●					◎						●にんじん ●ホールトマト ●ケチャップ	
25 (木)	ご飯															
	白身魚の和風あんかけ			◎	△	△			◎		●すけそうたら					
	れんこんとこんにゃくのおかか煮			◎	△	△			◎		●魚肉●かつお節	●ごま油			●にんじん	
	わかめと豆腐のみそ汁				△	△			●		●いわし節●さば節 ●かつお節					
26 (金)	中華麺			●												
	塩ラーメンスープ			◎					◎		●魚肉すり身（すけそう たら・いとよりだい） ●ほたてエキス ●かきエキス●魚醤	●ごま油			●にんじんエキス	
	焼きぎょうざ			●	△	△			◎		●魚介エキス	●ごま油				
	中華あえ			◎					◎			●ごま●ごま油			●きゅうり●にんじん	

日	献立名	アレルギー物質																
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆	魚卵	山芋	魚介類	ナッツ種実類	果実類	野菜	備考		
29 (月)	ご飯																	
	なすとひき肉のカレー	●	●						●					●バナナ●りんご	●にんじん●なす ●ケチャップ ●トマトペースト			
	海藻サラダ		◎	△	△				◎				●ごま●ごま油		●きゅうり			
	マスカットゼリー												△アーモンド	●マスカット果汁 △キウイ				
30 (火)	ご飯																	
	いわしの梅煮		◎						◎			●いわし●かつお節		●梅肉				
	鶏肉と大根の煮物		◎	△	△				◎			●魚肉すり身（たちう お・すけそうたら） ●かつお節			●にんじん			
	豆腐とじゃがいものみそ汁								●			●いわし節●さば節 ●かつお節			●小松菜			