

10月 アレルギー献立表

様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。
- ご飯は給食センターで炊飯しています。白飯にアレルゲン、コンタミネーションは含まれません。

【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、またはジョアがきます。 ・ご不明な点がありましたら、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 (水)	ココアパン		●	●					◎			●カカオ豆 △くるみ△落花生 △アーモンド				
	肉団子			●					◎				●りんご	●ケチャップ ●トマトピューレ		
	しらたきサラダ			◎					◎				●りんご	●きゅうり		
	ポトフ			◎					◎					●にんじん		
2 (木)	チャブチェ			◎					◎			●ごま●ごま油		●にんじんエキス		
	塩中華サラダ													●きゅうり		
	水ぎょうざスープ			●	△	△			●			●ごま油		●にんじん		
3 (金)	背割りコッペパン		●	●					◎			△くるみ△落花生 △アーモンド				
	ウインナーケチャップソース								◎					●ケチャップ ●トマトピューレ		
	イタリアンサラダ													●ブロッコリー ●きゅうり●ホールトマト		
	さつまいものシチュー		●	●					◎					●にんじん		
6 (月)	さんまのかば焼き			◎	△	△			◎		●さんま					
	しらたきのごま酢あえ			◎					◎					●きゅうり		
	いものこ汁								●		●いわし節●さば節 ●かつお節			●にんじん		
	お月見ゼリー											△アーモンド	●みかん果汁 ●レモン果汁 △キウイ			
7 (火)	きのこストロガノフ		●	●					◎				●バナナ●りんご	●にんじん●ホールトマト ●トマトピューレ		
	コールスローサラダ												●レモン果汁 ●パイン果汁	●きゅうり		
	ヨーグルト		●													●ゼラチン
8 (水)	アップルパン		●	●					◎			△くるみ△落花生 △アーモンド	●りんご			
	オムレツトマトソース	●							◎		●あさりエキス			●ケチャップ ●ホールトマト		
	ジャーマンポテト			◎					◎							
	ABCスープ			●					◎					●にんじん		
9 (木)	ソースメンチカツ			●	△	△			◎					●ケチャップ ●トマトペースト		
	ひきなირ			◎					●		●かつお節			●にんじん		
	ざくざく			◎					●		●いわし節●さば節 ●かつお節			●小松菜		
10 (金)	うどん			●												
	きのこうどん汁			◎					●		●かつお節					
	蒸しまんじゅうみそだれかけ			●					◎							
	ごまあえ			◎					◎			●ごま		●ほうれん草●にんじん		
14 (火)	焼きぎょうざ			●	△	△			◎		●魚介エキス	●ごま油				
	中華あえ													●にんじん●きゅうり		
	マーボー豆腐			◎		△			●		●かきエキス	●ごま油		●にんじんエキス		
15 (水)	黒パン		●	●					◎			△くるみ△落花生 △アーモンド				
	かぼちゃひき肉フライ			●	△	△			◎				●りんご			
	大根サラダ			◎					◎			●ごま●ごま油		●きゅうり●にんじん		
	ワンタンスープ			●					◎		●魚肉すり身（すけそう たら・いとよりだい）			●にんじんエキス		

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
16 (木)	さけのみそマヨネーズ焼き							◎				●さけ				
	おひたし			◎				◎							●きゅうり	
	ピリ辛肉じゃが			◎				◎				●かつお節			●にんじん	
17 (金)	ロールパン		●	●				◎					△くるみ△落花生 △アーモンド			
	ジョア		●													
	チキンカツソースかけ			●	△			◎							●トマトペースト	
	寒天麺サラダ			◎				◎						●りんご	●きゅうり●にんじん	
	コーンスープ		●	●				◎				●ほたてエキス				
20 (月)	群馬の和風カレー		●	●				◎						●りんご●バナナ	●にんじん●ケチャップ ●トマトペースト	
	こまつなサラダ			◎				◎			●まぐろ（ツナ）	●ごま	●レモン果汁		●小松菜●きゅうり	
	ひとくちぶどうゼリー													●ぶどう果汁		
21 (火)	たららの甘酢かけ			◎	△	△		◎			●すけそうたら	●ごま油				
	ほうれん草のごまマヨネーズあえ			◎				◎				●ごま			●ほうれん草●きゅうり	
	こしね汁			◎				●			●かつお節				●にんじん	
22 (水)	丸パン横切り		●	●				◎					△くるみ△落花生 △アーモンド			
	ハンバーグデミソース			●	△	△		◎							●ケチャップ ●トマトペースト	
	れんこんサラダ											●ごま●ごま油			●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	
23 (木)	とりときのこのまぜご飯			◎				●								ご飯と具が混ざった 状態で配食されます
	厚焼き玉子	●			△			◎			●魚介エキス					
	おっきりこみ			●				◎			●かつお節				●にんじん	
	りんご													●りんご（生）		
24 (金)	ゆめロール		●	●				◎					△くるみ△落花生 △アーモンド			
	ぐんまのねぎこんコロッケソースかけ			●				◎							●トマトペースト	
	こんにゃくサラダ			◎				◎				●ごま油●ごま			●きゅうり	
	白菜のクリームスープ		●	●				◎			●ほたてエキス				●にんじん	
27 (月)	さつまいものタルト							●				●くり				
	スパゲッティナポリタン			●				◎							●にんじん●ケチャップ ●トマトピューレ	
	チキンナゲット							●								
	ブロッコリーサラダ											●ごま●ごま油			●ブロッコリー●きゅうり	
29 (水)	中華麺			●												
	しょうゆラーメンスープ			◎				◎			●魚肉すり身（すけそう たら・いとよりだい） ●魚介エキス●魚醤				●にんじんエキス	
	煮卵	●		◎				◎			●かつお節					
	中華わかめサラダ			◎	△	△		◎				●ごま●ごま油			●きゅうり●にんじん	
30 (木)	さばの塩焼き										●さば					
	上州きんぴら			◎				◎			●かつお節	●ごま●ごま油			●にんじん	
	大根と豆腐のみそ汁							●			●いわし節●さば節 ●かつお節				●小松菜	
31 (金)	食パン		●	●				◎					△くるみ△落花生 △アーモンド			
	サーモンフライソースかけ			●				◎			●さけ	△アーモンド			●トマトペースト	
	ポテトサラダ							◎							●きゅうり●にんじん	
	野菜スープ			◎				◎								
	リンゴジャム												△落花生	●りんご		