

11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。
- 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、またはジョアがつきます。

・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														備考
		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	
4 (火)	ハヤシライス	●	●						◎					●バナナ●りんご	●にんじん●ホールトマト ●ケチャップ ●トマトピューレ ●トマトペースト	
	コーンサラダ			◎					◎					●りんご	●きゅうり ●にんじんピューレ	
	ミニアセロラゼリー													●アセロラ果汁		
5 (水)	うどん		●													
	きのこ肉うどん汁		◎						●			●かつお節			●にんじん	
	さつまいもの天ぷら		●													
	ごまあえ		◎						◎				●ごま		●小松菜	
6 (木)	たららの香味ソースかけ		◎	△	△			◎				●すけそうたら			●にんじんエキス	
	切り干し大根の炒め煮		◎	△	△			◎				●魚肉すり身(たちうお、すけそうたら) ●かつお節			●にんじん	
	豆腐とわかめのみそ汁				△	△		●				●いわし節●さば節 ●かつお節				
7 (金)	背割りコッパン	●	●					△	◎				△くるみ △アーモンド			
	ウィンナー								◎							
	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	
	ABCスープ		●						◎							
10 (月)	手作りからあげ		◎					◎								
	しらたき中華サラダ		◎					◎				●かきエキス	●ごま		●きゅうり●にんじん	
	豆乳みそスープ		◎					●							●にんじんエキス	
11 (火)	榛東みそだれ焼き肉		◎					◎								
	ごま昆布和え		◎					◎					●ごま●ごま油		●きゅうり●にんじん	
	榛東野菜のかき玉汁	●	◎					●				●いわし節●さば節 ●かつお節				
12 (水)	ゆめロール	●	●					△	◎				△くるみ △アーモンド			
	オムレツデミソースかけ	●	●						◎						●ケチャップ ●トマトペースト	
	ツナサラダ		◎						◎			●まぐろ(ツナ)		●りんご	●きゅうり ●にんじんピューレ	
	冬野菜のミネストローネ		●						◎						●にんじん ●ホールトマト ●ケチャップ	
13 (木)	さばのねぎ塩焼き	●	◎					◎				●さば●かつおエキス	●ごま			
	のり酢あえ		◎	△	△			◎					●ごま油		●にんじん●小松菜	
	さといもの豚汁							●				●かつお節				
14 (金)	丸パン横切り	●	●					△	◎				△くるみ △アーモンド			
	ハンバーグBBQソースかけ		◎	△	△			◎						●りんご	●ケチャップ ●トマトペースト	
	チーズサラダ	●	◎					◎						●オリーブ ●りんご	●きゅうり ●にんじん	
	白菜のクリーム煮	●	●					◎								

日	献立名	アレルギー物質														備考
		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	
17 (月)	ボークカレー	●	●						◎					●りんご●バナナ	●にんじん●ケチャップ ●トマトペースト	
	ショア	●														
	煮卵	●		◎	△	△			◎			●かつお節				
	こんにゃくサラダ			◎	△	△			◎			●かきエキス	●ごま		●小松菜	
18 (火)	キムタクご飯の具			◎					◎			●かつお節エキス ●さば	●ごま油	●りんご	●にんじん	
	ツナごぼうサラダ											●まぐろ（ツナ）	●ごま油●ごま		●きゅうり	
	米粉ワンタンスープ			◎					◎			●魚肉すり身（すけそう たら・いとよりだい）			●にんじんエキス	
19 (水)	手作りドーナツ			●					●							
	ミートソースパゲッティ			●					●						●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	
	イタリアンサラダ			◎					◎					●オリーブ●りんご	●きゅうり	
	ヨーグルト	●														●ゼラチン
20 (木)	いわしの梅煮			◎					◎			●いわし●かつお節		●梅		
	肉じゃが			◎					◎			●かつお節			●にんじん	
	キャベツのみそ汁								●			●いわし節●さば節 ●かつお節			●小松菜	
21 (金)	中華麺			●												
	あんかけラーメンスープ			◎					◎			●魚肉すり身（すけそう たら・いとよりだい） ●魚介エキス●魚醤	●ごま油		●にんじん	
	春巻き			●	△	△			◎						●にんじん	
	塩中華サラダ														●小松菜	
25 (火)	ガバオライスの具			◎		△			●			●魚醤●かきエキス	●ごま油		●にんじんエキス	
	ブロッコリーサラダ			◎					◎						●ブロッコリー●にんじん	
	春雨スープ			◎					◎						●にんじんエキス	
	マンゴープリン													●マンゴーピューレー		
26 (水)	黒パン	●	●					△	◎				△くるみ △アーモンド			
	チキンナゲット								●							
	マスタードマヨポテト			◎					◎					●りんご		
	ビーンストマトスープ			◎					●						●にんじん●ホールトマト ●ケチャップ ●トマトピューレ	
27 (木)	手作り枝豆ツナ卵焼き	●							●			●まぐろ（ツナ） ●かつお節				
	ほうれん草のおかかあえ			◎					◎			●かつお節			●ほうれん草	
	すき焼き風煮			◎					●			●かつお節			●にんじん	
28 (金)	ロールパン	●	●					△	◎				△くるみ △アーモンド			
	白身魚フライソースかけ			●					◎			●ほき			●トマトペースト	
	海藻サラダ	●		◎	△	△			◎				●ごま●ごま油		●きゅうり	使用するドレッシングに 少量の乳成分が含まれて います。
	卵野菜スープ	●		◎					◎						●小松菜●にんじん	
	イチゴジャム							△					△くるみ △アーモンド	●いちご △キウイ		