2017 11月

予定献立表（アレルギー）

西原町学校給食共同調理場
TEL 945-4935

日	曜日	こんだて	主な材料と体内での働き（あか）血や肉や骨を作る	（きいろ）働く力や体温となる	（みどり）体の調子をととのえる	調味料
1	水	麦ごはん		米, 麦		
		沖縄風みそ汁	豆腐（大豆）、ポーク（豚肉・鶏肉） みそ（大豆）、削り節		冬瓜、人参、玉ねぎ、山東菜、もやし	シママース
		クーブイリチー	昆布, 豚肉, かまぼこ、削り節	三温糖、大豆油	切干大根, 人参、こんにゃく	醤油（小麦・大豆）酒, みりん, シママース
		うむくじ天ぷら		うむくじ天ぷら, 大豆油		
2	木	麦ごはん		米, 麦		
		クーリジシ	豚肉、かまぼこ（大豆）、卵、豚ｶﾞﾗ(豚肉) 削り節		椎茸、冬瓜、こんにゃく	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆)薄口醤油(小麦, 大豆), 酒
		酢みそ和え	ツナ、みそ（大豆）	三温糖	ｷｬﾍﾞﾂ, ﾊﾟﾊﾟｲﾔ, 大根, 小松菜、人参	シママース, 特濃酢(小麦), ミツカン酢(小麦)
		さばの塩焼き	さば			シママース, ﾚﾓﾝ果汁
6	月	麦ごはん		米, 麦		
		春雨スープ	ベーコン(豚肉・大豆)、鶏がら（鶏肉） わかめ＊ｴﾋﾞ･ｶﾆが生息する地域で採取	はるさめ、でんぷん	人参、パクチョイ	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆)薄口醤油(小麦, 大豆) おろし生姜, コショウ、鶏がらｽｰﾌﾟ(鶏肉)
		チンジャオロースー	牛肉	三温糖、でんぷん、大豆油	きくらげ、にんにくの芽、ピーマン 赤ピーマン、人参、竹の子	醤油（小麦・大豆）, 酒, みりん, シママース おろしｼﾞﾝｼﾞｬｸ、ｵｲｽﾀｰｿｰｽ(かき), 豆板醤（大豆）
		ひじきしゅうまい	ひじきしゅうまい（小麦・豚肉・鶏肉・大豆）			
7	火	カルシウム入りごはん		米、カルシウム米(卵, 乳, 小麦)		
		肉じゃが	豚肉、けずり節	じゃが芋、三温糖、大豆油	玉ﾈｷﾞ, 人参, 長ﾈｷﾞ, ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ, ｺﾝﾆｬｸ	醤油（小麦・大豆）, 酒, みりん, ｼﾏﾏｰｽ、おろし生姜
		ゆかりあえ		三温糖	きゅうり, 白菜、もやし	ｼﾏﾏｰｽ, 特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦, 大豆)、ゆかり
		納豆	納豆（大豆）			納豆のタレ(大豆・小麦)
8	水	カルシウム入りごはん		米、カルシウム米(卵, 乳, 小麦)		
		はんぺんのすまし汁	卵、昆布, 削り節、あさり＊カニが共生 わかめ＊ｴﾋﾞ･ｶﾆが生息する地域で採取 はんぺん(卵, 小麦, 山芋, 大豆)＊乳を使用した設備で製造しています		だいこん、小松菜	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆)薄口醤油(小麦, 大豆), 酒
		根菜の炒め煮	鶏肉, 削り節	三温糖、大豆油	人参、ごぼう, ﾚﾝｺﾝ、ｺﾝﾆｬｸ, 絹さや	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆)、酒
		カエリの黒糖がらめ	カエリ ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆが混ざる漁法で採取	三温糖、黒糖、水あめ アーモンド＊工場にてくるみ, ｶｼｭｰﾅｯﾂを生産しています		醤油(小麦, 大豆)
		冷凍洋なし			冷凍洋なし＊ｵﾚﾝｼﾞ, ﾘﾝｺﾞ, ｷｳｲ, ﾓﾓ, バナナ, 大豆, ｾﾞﾗﾁﾝを使用した設備で製造しています	
9	木	あみパン		パン（小麦・乳・大豆）		
		ポークビーンズスープ	豚肉、大豆、鶏がら（鶏肉）	じゃが芋, 大豆油, 小麦粉 ﾏｰｶﾞﾘﾝ(乳・豚肉・大豆)	玉ねぎ、人参、小松菜、ﾏｯｼｭﾙｰﾑ	ﾎﾟｰｸﾋﾞｰﾝｽﾞ（小麦・大豆・豚肉）, ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ, ｺｼｮｳ ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ(小麦・鶏肉), ｺｼｮｳ、ﾛｰﾚﾙ、ケチャップ 豚ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（鶏肉・豚肉・りんご）, ｼﾏﾏｰｽ, おろしｼﾞﾝｼﾞｬｸ
		アーモンドサラダ		三温糖 アーモンド＊工場にてくるみ, ｶｼｭｰﾅｯﾂを生産しています	キャベツ、胡瓜、人参、ｺｰﾝ, ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ	シママース, 特濃酢(小麦), ﾚﾓﾝ果汁, ミツカン酢(小麦) パイン缶、薄口醤油(小麦, 大豆)
		魚のサクサク焼き	ほき	エッグケア（大豆・りんご） パン粉（小麦・大豆）、ｵﾘｰﾌﾞ油		マスタード、パセリ
10	金	麦ごはん		米, 麦		
		根菜汁	鶏肉、みそ（大豆）、削り節		れんこん、ごぼう、人参、大根 長ねぎ、こんにゃく	シママース、酒
		ミルクおから	鶏肉、おから、牛乳, 削り節	三温糖、大豆油	にんじん、たまねぎ、きくらげ、ねぎ	みりん, シママース, 醤油（小麦・大豆）
		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ, 卵, 青のり	小麦粉, 大豆油		
13	月	麦ごはん		米, 麦		
		芋の子汁	鶏肉、油揚げ（大豆）、削り節	里芋、じゃがいも	人参, 大根、しめじ、長ねぎ	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆), みりん, 酒, 薄口醤油(小麦, 大豆)
		ひじきの金平炒め	ひじき＊ｴﾋﾞ･ｶﾆが生息する地域で採取 チキアギ(大豆), 大豆, 鶏肉, 鶏ﾚﾊﾞｰ	三温糖、ごま、大豆油	ごぼう、にんじん、小松菜	シママース, 醤油（小麦, 大豆）, 酒
		みかん			みかん	
14	火	あわごはん		米, あわ		
		ニラ玉スープ	卵, あさり＊ｶﾆが共生 鶏がら（鶏肉）	でんぷん	大根、えのきたけ、にら	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油（小麦・大豆）, 薄口醤油（小麦・大豆） 酒, 鶏がらスープ（鶏肉）、こしょう, おろし生姜
		厚揚げの中華炒め	厚揚げ（大豆）、豚肉	ゴマ油、でんぷん、大豆油	人参、玉ねぎ、パクチョイ、キャベツ 竹の子, きくらげ	オイスターソース（かき）、ｼﾏﾏｰｽ, 醤油（小麦・大豆） おろし生姜, おろしｼﾞﾝｼﾞｬｸ
		ショーロンポー	ショーロンポー（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）＊同じ製造ﾗｲﾝで、ごま油を使用した製品を製造しています			
15	水	ごはん		米		
		煮つけ	豚肉, 昆布, 厚揚げ（大豆） チキアギ（大豆）、削り節	三温糖	大根、人参、からし菜、こんにゃく	シママース, 醤油（小麦・大豆）, 薄口醤油（小麦・大豆） みりん、酒, 豚がらｽｰﾌﾟ（鶏肉・豚肉・りんご）
		ひじきのツナ和え	ツナ ひじき＊ｴﾋﾞ･ｶﾆが生息する地域で採取	三温糖	パパイヤ、きゅうり、人参、コーン	シママース, 特濃酢(小麦), ミツカン酢(小麦), レモン果汁, 薄口醤油（小麦・大豆）
		子持ちししゃもフライ	ししゃもフライ（小麦・大豆）	大豆油		
16	木	ミートソーススパゲティー	豚肉, 牛肉, 豚レバー 大豆, 粉チーズ	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ(小麦)、ｵﾘｰﾌﾞ油, 三温糖 大豆油	人参、玉ねぎ、ﾏｯｼｭﾙｰﾑ、なす	ｹﾁｬｯﾌﾟ, ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ, ﾄﾏﾄｿｰｽ(大豆), ｳｽﾀｰ(大豆, ﾘﾝｺﾞ), ｼﾏﾏｰｽ ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ(小麦, 鶏肉), 赤ﾜｲﾝ, ﾅﾂﾒｸﾞ, おろしｼﾞﾝｼﾞｬｸ, ﾄﾏﾄ缶
		アンサンブルエッグ	アンサンブルエッグ（卵、乳、豚肉, 米）			
		マセドアンサラダ	ﾏﾛｰﾌｧｯﾄﾋﾟｰｽ, ﾚｯﾄﾞｷﾄﾞﾆｰ, ひよこ豆	さつま芋、紅いも、三温糖 エッグケア(大豆・りんご)	きゅうり、ブロッコリー	シママース, コーンクリーミードレッシング
		プルーン			プルーン	
17	金	カルシウム入りごはん		米、カルシウム米(卵, 乳, 小麦)		
		かぼちゃの煮物	鶏肉、鶏レバー、ボール天、削り節	三温糖、じゃが芋、大豆油	南瓜, 玉ねぎ, 人参、あお豆（大豆） こんにゃく	シママース, 醤油(小麦, 大豆), みりん, 酒
		ごまじゃこ和え	チリメン＊ｴﾋﾞ、ｶﾆ、ｲｶが混ざる漁法で採取	ごま、三温糖、ごま油	小松菜、きゅうり、白菜, 人参	ｼﾏﾏｰｽ, 特濃酢(小麦), ﾐﾂｶﾝ酢(小麦), 薄口醤油（小麦, 大豆）
		しそひじき	糸削り, ﾋｼﾞｷ＊ｴﾋﾞ･ｶﾆが生息する地域で採取	三温糖, 水あめ, 大豆油		醤油(小麦, 大豆), みりん, ゆかり
20	月	ごはん		米		
		もずくスープ	もずく＊養殖場にﾖｺｴﾋﾞが生息 削り節、昆布, 魚そうめん		人参、大根、えのきだけ、ねぎ、生姜	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆), 酒, 薄口醤油(小麦, 大豆)
		シマナーチャンプルー	豚肉, チキアギ、豆腐（大豆）	大豆油	からし菜, キャベツ, もやし, 人参	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆)
		大豆のみそがらめ	大豆、ツナ（大豆）、みそ（大豆）	大豆油、三温糖、でんぷん アーモンド＊工場にてくるみ, ｶｼｭｰﾅｯﾂを生産しています		みりん
		焼きのり	焼きのり			
21	火	チャンポン麺（麺）		ゆでラーメン（小麦）＊蕎麦、卵を使用した設備で製造		
		チャンポン麺（汁）	豚肉、なると（大豆）、うずら卵 豚がら(豚肉)、削り節	大豆油	人参、玉ねぎ、キャベツ、きくらげ 長ねぎ	豚ガラスープ(鶏肉, 豚肉, リンゴ), シママース 薄口醤油(小麦, 大豆)、コショウ
		タコとわかめの和え物	タコ, ﾜｶﾒ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆが生息する地域で採取	三温糖	小松菜、もやし、きゅうり、コーン	青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（ﾘﾝｺﾞ, 小麦, 大豆, 鶏肉, 豚肉, ｾﾞﾗﾁﾝ) ｼﾏﾏｰｽ, 特濃酢(小麦), 薄口醤油（小麦, 大豆）, ﾚﾓﾝ果汁
		肉まん		肉まん（小麦・豚肉・大豆・ごま）		
		アーモンド		アーモンド＊工場では落花生, 乳, 小麦, ｴﾋﾞ, 大豆, いか, ｸﾙﾐ, ｶｼｭｰﾅｯﾂ, ごまを含む製品を生産		
22	水	コッペパン		パン（小麦・乳・大豆）		
		ヌードルスープ	脱脂粉乳, 鶏肉, あさり＊カニが共生 白花豆, 白いんげん, 鶏ｶﾞﾗ(鶏肉)	ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ（小麦）, じゃが芋 小麦粉、ﾏｰｶﾞﾘﾝ(乳・豚肉・大豆) 生クリーム（乳）, 大豆油	玉ねぎ、人参、キャベツ、しめじ	ｸﾘｰﾑｺｰﾝ缶, 裏ごしｺｰﾝ, ｼﾏﾏｰｽ, ｺｼｮｳ, 鶏がらスープ（鶏肉） ﾛｰﾚﾙ,
		チリコンカン	ﾚｯﾄﾞｷﾄﾞﾆｰ, 大豆、ウインナー(豚肉) 牛肉, 豚肉、豚レバー	三温糖、大豆油	玉ねぎ、人参、ピーマン、 マッシュルーム	ｹﾁｬｯﾌﾟ, ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ, ﾁﾘﾊﾟｳﾀﾞｰ, ウスターソース(大豆・ﾘﾝｺﾞ) おろしｼﾞﾝｼﾞｬｸ, ﾊﾟﾌﾟﾘｶ, ｼﾏﾏｰｽ, ﾄﾏﾄ缶, ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ(小麦・鶏肉)
		りんご			りんご	
24	金	麦ごはん		米, 麦		
		豚汁	豚肉、油揚げ(大豆), みそ(大豆), 削り節	じゃが芋、	大根, ごぼう、人参、長ねぎ, ｺﾝﾆｬｸ	ｼﾏﾏｰｽ
		もやしとにらの炒め物	チキアギ（大豆）, 豆腐(大豆), ツナ（大豆）	大豆油	もやし、ｷｬﾍﾞﾂ, 人参, 竹の子、にら	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆)
		ぶりおろし煮	ぶりおろし煮（小麦・大豆）			
27	月	ごはん		米		
		チキンカレー	鶏肉、大豆、鶏がら（鶏肉） 白花豆, 白いんげん	じゃが芋、小麦粉、大豆油 ﾏｰｶﾞﾘﾝ(乳・豚肉・大豆)	玉ねぎ、人参、ピーマン、赤ピーマン 南瓜、おろしｼﾞﾝｼﾞｬｸ, ﾘﾝｺﾞﾋﾟｭｰﾚ	ｶﾚｰ粉, ﾏﾄﾞﾗｽｶﾚｰ湿潤(小麦, 乳, ｺﾞﾏ、大豆, 鶏肉, 豚肉, ﾘﾝｺﾞ) ｼﾏﾏｰｽ, ｶﾚｰﾙｳ(小麦, 大豆, 鶏肉, 牛肉)ｷｬﾘｰｵｰﾊﾞｰ:豚肉 ｳｽﾀｰ(大豆, ﾘﾝｺﾞ), ﾁｬｯﾈﾈ(ﾘﾝｺﾞ), ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ(小麦, 鶏肉)
		ヨーグルトあえ	ヨーグルト(乳)	はちみつ、三温糖	みかん、ﾊﾟｲﾝ, 黄桃、ﾌﾛｴ、ﾅﾀﾃﾞｺｺ	
28	火	麦ごはん		米, 麦		
		白菜スープ	削り節, ﾜｶﾒ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆが生息する地域で採取 つくね(小麦, 鶏肉, 大豆)＊工場では乳・卵を使用した製品を製造しています		白菜、人参、小松菜	シママース, 醤油(小麦, 大豆), 薄口醤油(小麦, 大豆) 鶏がら（鶏肉）、コショウ
		ブロッコリーソテー	ベーコン(豚肉・大豆)	大豆油	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ, ｶﾘﾌﾗﾜｰ、きゃべつ にんじん, エリンギ、しめじ	シママース, 醤油(小麦, 大豆)、コショウ
		鮭のアーモンドフライ	鮭のアーモンドフライ(小麦・大豆)工場で小麦・卵・乳製品を含む製品製造		大豆油	
29	水	麦ごはん		米, 麦		
		あさりと大根のみそ汁	ｱｻﾘ＊ｶﾆが共生、豆腐(大豆)、みそ(大豆) ﾜｶﾒ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆが生息する地域で採取みそ		大根、えのきたけ	赤だし(大豆・さば・鶏肉)、削り節
		親子丼（具）	鶏肉、卵、削り節	三温糖、大豆油	玉ねぎ, 人参, ｼﾒｼﾞ、椎茸, 長ﾈｷﾞ, ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ	シママース, 醤油(小麦, 大豆), みりん, 酒
		柿			かき	
30	木	秋の香りごはん	鶏肉、油揚げ(大豆)、削り節	米、麦、ごま油、大豆油、くり	人参, ｼﾒｼﾞ, 椎茸, ｺﾞﾎﾞｳ, 竹の子, 青豆(大豆	ｼﾏﾏｰｽ, 醤油(小麦, 大豆), みりん, 酒, 薄口醤油(小麦, 大豆) 鶏がらスープ（鶏肉）
		たくあんの和え	昆布, 糸けずり	三温糖	胡瓜, 大根, 人参, 小松菜	たくあん漬け(小麦)、シママース, 特濃酢(小麦)
		きびなごのから揚げ	きびなご	小麦粉、でんぷん、大豆油		シママース
		キャンディチーズ	チーズ（乳）			

1、「予定献立表(アレルギー)」には、食品衛生法にさだめられている２７品目を表示しています。

特定原材料(表示義務)７品目	特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)２０品目
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば 大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

2、加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルゲンのみを表示しているものもあります。

3、アーサやチリメンはエビ、カニ、貝が生息しているところでとれたものを使用しているため、「エビ、カニ、貝が混入することがあり

4、天候や食材料の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。(※特に葉野菜やくだものは天候や価格によって変動することが多くなっていますのでご理解ください)