2018 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

20)18	1月	1、70世が7	LX () レ)		*	TEL 945-4935
B	曜日	Ę		(あか) 血や肉や骨を作る	主な材料と体内での働 (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	木		枝豆ごはん やきぐりコロッケ きゅうりとたこのしらすあえ	豚肉、ウスアゲ(大豆)、チキアギ、豚ガラ、削り節 たこ、チリメン*エビ・カニ・イカが混ざる漁法	米、麦、ごま、大豆油 大豆油、やき栗コッケ(小麦・大豆)* サトウ、オリープオイル		醤油(小麦・大豆)、シママース、ミリン、酒、豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ) 品を製造致しております。 特濃酢(小麦)、シークワーサー果汁、薄口醤油(小麦・大豆) 青じそドレッシング(リンゴ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)
2	金	MILK	ブルーン カルシウムごはん わかめスープ	7カメ*エピ・カニが混ざる漁法で採取 白カマボュ、豆腐(大豆)、削り節、トリガラ ひじきシュウマイ(小麦:豚肉・鶏肉・大豆) ハム(豚肉・鶏肉・大豆)	米、カルシウム米*商品の規格変更によ ごま、ごま油、でん粉	ブルーン り、カルシウム米のアレルゲンは無くなりま エノキ、コマッナ、大根、長ねぎ	 した。 シママース、薄口醤油 (小麦・大豆)
5	月		ひじきしゅうまい パンサンスー ごはん		はるさめ、ごま、サトウ、ごま油 こめ	キュウリ、ニンジ゛ン、キクラケ゛	特濃酢(小麦)、レモン果汁、醤油(小麦・大豆)、シママース
			ごはん とりにくと野菜スープ ししゃもフリッター ゆかりあえ		大豆油 サトウ、オリープオイル	大根、タマネギ、カンぼちゃ、コマツナ、エノキ キュウリ、キャベツ、ハクサイ	シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) 特濃酢(小麦)、レモン果汁、ゆかり 青じそドレッシング(リンゴ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)
6	火		<u>給食のり</u> むぎごはん けんちん汁	のり佃煮(小麦・大豆) 豆腐(大豆)、削り節	こめ、麦 里芋、ごま油	ごぼう、だいこん、ニンジン、コンニャケ、長ねぎ	シママース、薄口醤油(小麦·大豆)
			豚肉のしょうが炒め ひじきいりあつやきたまご	煮干だし(サバ)*本製品で使用の魚類に ぶたにく ひじき入り厚焼きたまご (卵・小麦・ン	<u>サトウ、大豆油</u> ト豆)	\$ ₹ ₹^``Ÿ、\$₹ \$ \$``、 <u>=</u> ンシ``〉、E``=₹ン、\$ \$ 7/⊒、\$ \$ <u>\$</u> 7	オロン生姜、酒、ミリン、醤油(小麦・大豆)、オイスターソース(かき)
7	水	MILK	<u>むきこはん。</u> マーボーどうふ	みそ(大豆)	こめ、麦 サトウ、大豆油、でん粉、ごま油	ニンジン、タマネギ、長ねぎ、キクラゲ	 →-ジパウダー、オロシショウガ、オロシニンニク、豆板醤(大豆) →ママース、中華料理の素(小麦、乳、大豆、牛、豚、鶏、米、 オイスターソースを含)、豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ)
			大根のおかかあえ みかん みかん		サトウ、ごま油	大根、キュウリ みかん	オイスターソースを含)、豚ガラスープ(豚肉:鶏肉・リンコ゚) シママース、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)
8	木		むぎごはん きのこのみそしる	豆腐(大豆)、みそ(大豆)、削り節、昆布	こめ、麦 ジャガイモ 	大根、エ/キ、シメジ	
9	金]	テッソーほう <u>キャベツとからしな炒め</u> むぎごはん	豚肉、ツナ缶(大豆)	小麦粉、大豆油、アーモンド、クルミ、水あ。 でん粉、大豆油 こめ、麦		ミリン、薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) ガーリックパウダー、シママース、醤油(小麦・大豆)
					こめ、麦 大豆)削り節 サけ、水あめ サトウ、大豆油		シママース 醤油(小麦・大豆)、ミリン、オロシショウガ、酒 シママース、ガーリックパウダー、醤油(小麦・大豆)、ミリン、酒、 豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ)
12		MILK	カルシウムごはん にくじゃが 大根とひじきの梅肉あえ 納豆。、	ひじき、ちくわ、削り節 なっとう(大豆)		り、カルシウム米のアレルゲンは無くなりま タマネギ、ニングン、長ねぎ、シイタケ、コンニャウ、グリンビース 大根、キュウリ	した。 ゾママ-ス, 醤油 (小麦・大豆)、ミリン、酒、 和シショウガ うめびしお (りんご)、シママース 納豆のタレ (大豆・小麦)
13	火	MILK	あげパン ラピオリスープ マセドアンサラダ チーズ	脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆)	パン(小麦・乳・大豆), 大豆油, サトウ, テピオリ(小麦・鶏肉・豚肉・大豆) でん粉 さつまいも、ジャガイモ, サトウ	黒糖、アーモンド*工場にて、クルミ・カシューナッツを; ニンジン、大根、タマネギ、こまつな、エノキ、キクラゲ 長ねぎ	生産 シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、コショウ、鶏ガラスープ(鶏肉) - ウ、エッグケアマヨネーズ(大豆、リンゴ)、ノンオイルフレンチウリーミードレッシング
14	水		チーズ むぎこはん ニラたまスープ こぼうとまめのサラダ やきめつきぎょうさ	チーズ (乳) 卵、豆腐(大豆)、削り節、トリガラ ヒ3ユ豆、マローファットビース、レッドキドニー、ツナ	<u>こめ、麦</u> でん粉 ごま	タマネギ゙スノキ、コーン、ニラ ごぼう、キュウリ、ニンジン	シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、コショウ エッグケアマヨネーズ(大豆、リンゴ)、ケチャップ、コショウ
15	木		ナヤンフ1人	焼さ日付ささようさ(小麦・こま・大豆 とり肉	・鶏肉・豚肉)*本品製造工場では、	えび、かに、丱、乳製品、ごまを含む製 タマネギ、ニンジン、マッシュルーム、コーン、グリンピース	品を製造致しております。 シママース、クチャップ、トマトピューレ、トマトジュース、鶏ガラスープ(鶏肉)
		MILK	オムライスシート ブロッコリーサラダ チューブケチャップ ヨーグルト	オムライスシート(卵・小麦・大豆) ヒヨュ豆、マローファットピース、レット゚キドニー ヨーグルト(乳)	4r++ 2	プロッコリー、カリフラワー、キャペツ、枝豆(大豆)	コールスロードレッシング (卵 : 大豆) ケチャップ
16	金	MILK	紅葉パン たまごとトマトのスープ 大学いま	卵、大豆、削り節、トリガラ	紅芋パン(小麦・乳・大豆) ジャが イモ、でん粉	タマネキ゜、トマト、セロリ、コーン	クリームコーン、シママース、酒、薄口醤油(小麦・大豆)、コショウ 鸅ガラスープ(鶏肉) 醤油(小麦・大豆)
19	月		大学いも ようふうきんびら ごはん あさり根菜汁		べにいも、大豆油、サトウ、水あめ ごま、サトウ、ナリープナイル こめ ジャガイモ	ニンジ・ン、ピ・マン、コンニャク、コ・ボ・ウ エノキ、ご(ぼう、ニンジ・ン、だいこん、キヌサヤ	
		THEIX	魚のチリソースかけ キャベツのアーモンドあえ	<u>ほき</u> ツナ	小麦粉、大豆油、サトウサトウ、オリーブ・オイル、	ピーマン、タマネギ キャペツ、キュウリ、ニンジン、コーン	ケチャップ、チリソース、酢 (小麦) 薄口醤油 (小麦・大豆)、酢 (小麦)、シママース、シーケワーサー果汁
20	火	MILK	ごはん アーサ汁 親子どん りんこ むぎごはん チキンカレー	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ、アーサ*エピ とりにく、卵、削り節	アーモンド*工場にて、クルミ・カシューナッツを こめ ・カニ・貝が混ざる漁法 サトウ	<u>生産</u> エ/キ、祥 タマネギ、ニンジン、長ねぎ	青じそドレッシング(リンゴ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン) 薄口醤油(小麦・大豆)、シママース、酒、オロシショウガ 酒、オロシニンニク、醤油(小麦・大豆)、ミリン、シママース
21	水		むぎごはん デキンカレー	とりにく、トリガラ	こめ、麦	クマネギ、ニンジン、ピーマン、かぼちゃ	カレールウ(小麦・大豆・鶏肉・牛肉)キャリーオーパー:豚肉 カレー粉、ウージ・パ ウダー、シママース、ケチャップ、リンコ゚ ピ ューレ、オロシニンニク チャツネ(リンコ´)、デ ミグ ラス(小麦・鶏肉)、ウスター(大豆・リンコ´)
22	木		ハンパーグ コールスローサラダ きのこごはん	とりにく、削り節	サトウ 米、麦、大豆油	キャペツ、キュウリ、ニンシ゚ン、コーン シメジ、エリンギ、シイタケ、ニンシ゚ン、枝豆(大豆)	コールスロードレッシング(卵・大豆) シママース、ミリン、酒、醤油(小麦・大豆) 豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ)
			いわしおかかに ごまみそあえ アーモンド	いわしおかか煮 (小麦・大豆) ツナ、みそ (大豆)	サトウ、ごま アーモンド*工場では落花生、乳、小麦	キャベツ、ハクサイ、ニンジン 、エビ、大豆、イカ、クルミ、カシューナッツ、ごまを含む。	 醤油 (小麦・大豆) 、特濃酢 (小麦) 製品を生産しています
26	月	MILK	カルシウムごはん あかうおともずくのスープ	あかうお、削り節、プタカ゚ラ あかうお、削り節、プタカ゚ラ エズク*養殖場にヨコエビ生息 豆腐のシンチカワ(小麦・大豆・鶏肉) いか、チリメン*エビ・カニ・イカが混ざる漁法	米、カルシウム米*商品の規格変更によ でん粉	:り、カルシウム米のアレルゲンは無くなりま	した。 薄口醤油 (小麦・大豆) 、醤油 (小麦・大豆) 、シママース 鶏ガ ラスープ (鶏肉)
0.7	.1.					キュウリ、だいこん	特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)、シークワーサー果汁 青じそドレッシング(リンゴ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)
21	火		ごはん 大根のみそ煮 もやしナムル	みそ(大豆) 削り筋	こめ サトウ、大豆油 サトウ、ごま、ごま油		醤油(小麦・大豆)、酒、ミリン、鶏ガラスープ(鶏肉) オロシニンニク、特濃酢(小麦)、醤油(小麦・大豆)
28	水		もやしナムル オレンジ ちゅうかめん にくみそ	豚肉、豚レバー、大豆、みそ(大豆)	中華麺(小麦) * 本製品は蕎麦(そ) サトウ、ごま油、でん粉	オレンジ	オロジニンニク、オロジョウが、カージ n' ウゲ ー、醤油 (小麦・大豆) テンカジ ャン (大豆)、豆板醤 (大豆) ジークワーサー果汁 薄口醤油 (小麦・大豆)、シママース
00			ボイルやさい ゆし豆腐 あわごけん	とうふ(大豆)、削り節			シークワーサー果汁 薄口醤油(小麦・大豆)、シママース
	木	MILK	あわごはん さわにわん きびなごのから揚げ 白菜のゆずあえ		シイタケ、1 小麦粉、でん粉、大豆油 サトウ、オリープ オイル	びキ、ニンジン、タケ/コ、だいこん、キヌサヤ、みつば ハクサイ、モヤシ、キュウリ、コーン、ゆず皮	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆)、シママース、コショウ シママース 特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)、シークワーサー、酢(小麦)
30	金	MILK	こくとうパン あさりのミネストローネ ほうれんそうグラタン フルーツヨーグルト		黒糖バン (小麦・乳・大豆) ジャガー(毛、大豆油 ほうれん草グラタン (乳・小麦:豚) かクテルゼリー (大豆・もも・りんご)	タマネキ"、ニンジ"ン、キャヘ"ツ、セロリ、トマト缶	トマトピューレ、ケチャップ゚、赤ワイン、ウスター(大豆・リンコ゚)、オロシニンニク シママース、鶏ガラスープ(鶏肉)、ローレル
			フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)	カクテルゼリー(大豆・もも・りんご) 杏仁ゼリー(乳)、だんご(大豆)	バナナ、みかん缶、パイン缶、黄桃缶(もも), †∮デᠴᠴ

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) 2 0 品目 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 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

- 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、アーサやもずく、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ます。 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)