2019 7月 予定献立表 (アレルギー)

西原町学校給食共同調理場 TFI 945-4935

20	19	<u>7月</u>	<u> </u>	<u> </u>	ルイー)		TEL 945-493
日	曜日		んだて	(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	き   (みどり)   <b>体の調子をととのえる</b>	調味料
1	月		カルシウムごはん とうがん社		こめ、カルシウム米	トウガン、ニンジン、タマネギ、エノキ、長ねぎ	オロシショウガ、シママース、薄口醤油(小麦、大豆)
		MLK	カルシウムごはん とうがん汁 ちぐさやき ぶたキムチいため 県産パインゼリー	とり肉、トリガラ、削り節 ちぐさやき(小麦、卵、乳、大豆、鶏肉) ぶたにく	大豆油、サトウ、ごま、ごま油 県産パインゼリー	キャペッ、キャン、ニンジン、白菜キムチ(大豆)、ニラ	オロシニンこう、酒、シママース、醤油(小麦、大豆)、キムチの素(リンコ・・イカ・大豆
<u> </u>	火	MILK	ごはん アーサ汁 コーンしゅうまい きんびらごぼう	7-サ*養殖場に3コユビ生息、豆腐(大豆)、削 コーンしゆうまい(小麦、大豆、豚肉、魚 牛肉、削り節	こめ   リ節、こんぶ   介類) *本品製造工場では、えび。	トウガン、エ/キ、ネギ かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造 ごぼう、ニンジン、コンニャク、ニラ	薄口醤油 (小麦、大豆)、シママース、酒、和፡シショウガ  とております。  酒、和シショウガ、シママース、醤油 (小麦、大豆)、ミリン、一味唐辛子
_			<b>多んぴらごぼう</b>	牛肉、削り節	大豆油、サトウ、水あめ、ごま、ごま油	ごぼう、ニンジ、ン、コンニャク、ニラ	酒、和シショウガ、シママース、醤油(小麦、大豆)、ミリン、一味唐辛子
3	水	MICK	こはん ゆしどうふ タコライスミート ポイルキャベツ スライスチーズ	ゆしどうふ(大豆)、削り節、こんぷ 牛肉、豚肉、豚レパー、大豆	大豆油、サトウ	エ/キ、 <del>A</del> ギ タマネキ <sup>*</sup> 、ニンジ ン、トマト缶 キャペ <sup>*</sup> ツ、レタス	薄口醤油(小麦、大豆)、シママース オロシニンニウ、赤ワイン、ケチャップ、チリソース、トマトソース(大豆) クージパウダー、ウスター(大豆・リンゴ)、チリパウダー、シママース
	_		スライスチーズ  イスこめこパン	チーズ(乳成分)	黒米粉パン(小麦、乳、大豆)		
}	木	MILK	くろこめこパン ミートボールスープ	ミートポール(小麦、鶏肉、豚肉)、トリガラ	悪不切ハン、小友、利、人立/ でん粉	ニンジン、大根、タマネギ、こまつな、エノキ、キクラゲ かぼちゃ、長ねぎ	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) ローレル
			トマトミートオムレツ コロコロ豆サラダ	トマトミートオムレツ(卵、大豆、鶏肉) ヒヨコ豆、マローファットビース、レッドキドニー 白インゲン豆	   クルトン(小麦、乳、大豆)   アーモンド*工場にて、クルミ・カシューナッツをタ	-     キュウリ、コーン、枝豆(大豆)   ±産	/ンオイルフレンチクリーミィト゛レッシンク゛、エック゛ケアマヨネース゛(大豆)
)	金	MIR	ごはん 魚ソーメン汁 おほしさまハンパーグ ゆかりあえ	魚ソーメン、豚肉、わかめ、削り節、こん おほしさまハンパーグ(大豆、鶏肉、豚肉	]こめ 3 3)	大根、タケノコ、オクラ、シイタケ	シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、ミリン
			ゆかりあえ おほしさまタルト	ちくわ、削り節	サトウ、オリープオイル おほしさまタルト(大豆)	\$1.01, \$40° 9, 125° 2	レモン果汁、ゆかり粉、特濃酢(小麦) 青じそドレ(リンゴ、小麦、大豆、豚肉)
)	月		むぎごはん とうにゅうとんじる		こめ、麦里芋、ジャガイモ		
l	<b>7</b> 7	MILK	とうにゅうとんじる	豚肉、油あげ(大豆)、みそ(大豆) 豆乳(大豆)、削り節、こんぶ いわしのトマト煮 ひじき、ツナ	里芋、ジャガイモ	だいこん、ニンジン、ごぼう、コンニャク、シイタケ、ネギ	>रर-त्र
				ひじき、ツナ	#h <sup>-</sup>	キュウリ、ニンジ・ン	レモン果汁、醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)、シママース
)	火	MILK	シマナーそば(めん) そばだし汁 あげだし豆腐 ゴーヤーのあまずあえ あげパン	豚肉、かまぽこ、トリガラ、プタガラ、削り節 アツアゲ(大豆)、削り節	シマナーそば(小麦·大豆)*本品製 サトウ、でん粉 ごま、サトウ、ごま油	塩工場では、そは、卵、乳を含む製品を生/  ショウガ。ネギ  大根	度しています。  酒、醤油(小麦・大豆)、>ママース、ミリ>  醤油(小麦・大豆)、ミリ>。 オロショウガ
0	水			脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆)	コーヤー、モヤン、ニンソーン、キュワリ      黒にて ケルミ・カシューナッツを生産	薄口醤油 (小麦· 大豆)、酢 (小麦)、特濃酢 (小麦)、ンママーム
				豚肉、たまご、トリガラ、削り節 たこ、チリタン*エピ・カニ・イカが混ざる漁法 *ごまを含む製品を製造	はるさめ、ごま油 サトウ、オリープオイル	タスキ、ニシゾン、タケノコ、こまつな、ショウガ、キクラゲ キュウリ、だいこん 麦、卵、乳、カシューナッツ、イカ、クルミ、ごま、大豆、鶏肉を	シママース、醤油(小麦:大豆)、酒、コショウ 特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)、シーウワーサー果汁 青じそドレ(リンゴ、小麦、大豆、豚肉)
1	+		レーモント むぎごはん		/-t/) * 工場では洛化生、IC 、小多		で含む商品を生産しています。 
•	木		アーモンド むぎごはん へちまのみぞ汁 もずくどん	豆腐(大豆)、ポーク(豚肉・鶏肉) みそ(大豆)、削り節、こんぶ 豚肉、豚レパー、削り節	こめ、麦 ジャが 行 サトウ、でん粉. 大豆油	へちま、タマネキデ、さんとうさい ニンジン、タマネギ、ビーマン、枝豆(大豆)、コーン	シママース オロシニンニク、オロシショウガ、ウージパウダー、醤油(小麦、大豆)
			   まいか	まなり*養殖場にヨコエヒ、生息	が、こん物、八立油	すいか	リン語 (リン語)
2	金		むぎごはん チキンカレー	とりにく、トリガラ	こめ、麦 ジャガイモ、小麦粉、大豆油	Andre -1271 -1241 -12 -12 -1241 -1	カレール(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉)、ウスター(大豆・リンゴ)
		MILK			マーガリン(乳・大豆・豚肉)	タマネギ、ニンジン、なす、ピーマン、かぽちゃ	カレードリ (小麦・人豆・鶏肉:午肉:豚肉)、リスター(人豆・リノコ )   カレー粉、ウージパウダー、シママース、ケチャップ、リンゴピューレ   チャツネ(リンゴ)、デミグラス(小麦:鶏肉)、オロシニンニク
_			フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)	白玉団子(大豆) カクテルピリー(大豆、もも、りんご)	バナナ、みかん缶、パイン缶 黄桃缶 (もも)、ナタデココ、アロエ	
5	火	MILK	こくとうパン あさりのミネストローネ	あさり*カニが共生*エビ、イカを含む製	黒糖パン (小麦、乳、大豆)  ジャガ 行、大豆油   品を同じ製造ラインで生産	タマネキ"、ニンジ"ン、キャヘ"ツ、セロリ、トマト缶	トマトビューレ、ケチャップ、赤ワイン、ウスター(大豆・リンゴ)、オロシニンニク シママース、鶏ガラスープ(鶏肉)、ローレル
			県産しいらフライ プロッコリーサラダ	しいらフライ(小麦·大豆)工場で小麦·! ちくわ	卵·乳製品を含む製品製造 大豆	冲 ┛プロッコリー、キュウリ、コーン、枝豆(大豆)	コールスロート、レッシンク、(卵、大豆)
7	水	MILK	あわごはん おきなわみそしる	豆腐(大豆)、ポーウ(豚肉・鶏肉) みそ(大豆)、削り節、こんぶ	こめ、77	トウがン、大根、ニンジン、タマネキ*、モヤシ さんとうさい	)777-X
			きびなごの南蛮づけ クープイリチー	たいなが、内があれている。 れたかは 昆布、豚肉、白かまぼこ、削り節	小麦粉、でん粉、大豆油、サトウ サトウ、大豆油	1.1 (プログログログログログログログログログログログログログログログログログログログ	醤油(小麦、大豆)、ミリン、酢(小麦)、一味唐辛子 酒、醤油(小麦、大豆)、ミリン、シママース
8	木	MILK	カルシウムごはん さわにわん やきめつきぎょうさ ゴーヤーチャンブルー	豚肉、削り節、こんぶ	こめ、カルシウム米	。 シイタケ、エノキ、ニンジン、大根、タケノコ、みつば、ゆず	  薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シママース、コショウ  / こております
			ゴーヤーチャンプルー	班。日内ででよりで、小友・八立・病内・7 卵、豚肉、豆腐(大豆)、コンピーフ(牛肉)	大豆油	ハに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致  ゴーヤー、タマネギ、ニンジン	、
9	金	MILK	1里半一けん	鶏肉、アツアゲ(大豆)、大豆、削り節 ツナ、みそ(大豆)	こめ、くろまい サトウ、大豆油 サトウ、ごま	トウガン、ニンジン、タマネギ、コンニャク、ゴボウ、カラシナ、キヌサヤ キャベツ、モーウイ、ニンジン	
	I	1	hisnaya				<u>+</u> m

		<u> </u>				<u> </u>		
				主な材料と体内での働き				
日	曜日	Ξ	$\lambda_{i}$	だて	(あか)	(きいろ)	(みどり)	調味料
			. •	-	(あか) 血や肉や骨を作る	│ 働く力や体温となる	(みどり)   <b>体の調子をととのえる</b>	W. V.
20	水	$\Box$	コッペパン			コッペパン(小麦、乳、大豆)		
_0	八八	MILK	コッペパン 卵とトマト0	フスープ	たまご、大豆、削り節、トリガラ	ジャガイモ、でん粉	タマネギ、トマト、こまつな、セロリ、クリームコーン缶	シママース、酒、薄口醤油(小麦・大豆)、コショウ
							裏ごしコーン	鶏ガラスープ(鶏肉)
			だいがくいも ようふうきん	,		べにいも、大豆油、サトウ、水あめ		醤油(小麦・大豆)、ミリン
			ようふうきん	しびら	ぶたにく	ごま、サトウ、オリーブオイル	ゴボウ、ニンジン、ピーマン、コーン、コンニャク、パセリ	醤油(小麦・大豆)、ミリン 白ワイン、オロシニンニク、醤油(小麦・大豆)、シママース、コショウ
29	木	]	ごはん きのこじる			- w		
	1		きのこじる		鶏肉、豆腐(大豆)、トリガラ、削り節	シ゛ャカ゛イモ	シメジ、エノキ、シイタケ、キクラゲ、ごぼう、コンニャク、大根	薄口醤油(小麦·大豆)、醤油(小麦·大豆)
		MLK						鶏ガラスープ(鶏肉)、シママース
		_	牛肉のパーベ	キュー炒め	牛肉	ごま、サトウ、バター(乳)	キャヘ゛ツ、ニンシ゛ン、タマネキ゛、ピ ーマン、タケノコ	鶏ガラスープ(鶏肉)、シママース 酒、オロシニンニク、醤油(小麦・大豆)、ミリン、ウスター(大豆・リンゴ)
							にんにくの芽	ケチャップ゜、シママース、コショウ
			マンダリンオ				マンタ゛リンオレンシ゛	
30	金	]	カルシウムこ	ぱん		こめ、カルシウム米		
,,	217		けんちんじる	Ó	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ	里芋、ごま油	ごぼう、大根、ニンジン、タケノコ、コンニャク、長ねぎ	シママース、薄口醤油(小麦・大豆)
			キャベツ炒&	<b>b</b>	豚肉、チキアギ、ツナ(大豆)	大豆油	キャヘ゛ツ、モヤシ、ニンシ゛ン、ヒ゜ーマン、カラシナ	シママース、醤油(小麦・大豆)
			かぼちゃので	こんぷら	卵	小麦粉、大豆油 やさいかじつゼリー(リンゴ、オレンジ)	かぼちゃ	シママース
	l l		やさいかじつ	ンゼリー		やさいかじつゼリー(リンゴ、オレンジ)		

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)