2021 1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

				2021 1月 プレース 					
	曜日	ت 	んだて	(あか) 血や肉や骨を作る	(きいろ) 働く力や体温となる ラー火の類(小麦) * 本製品は蕎麦 (1	(みどり) 体の調子をととのえる ば)、卵を使用した設備で製造しています	調味料		
6	水		<u>しょうゆラーメン(汁)</u>	牛肉、豚肉、ナルト、削り節、昆布、トリガラ	ごま油	ttシ、ニンジン、タケノコ、長ねぎ	。 醤油(小麦・大豆)、シママース、オロシニンニク、オロシショウガ		
				ワカメ*エビ・カニが混ざる漁法	ひとくち桃まん(小麦・大豆)		ラーメンスープ(豚肉・鶏肉・小麦・大豆・カキ)		
		ŀ	ひとくちももまん 紅白なます		# \ \ \ \	大根、ニンジン、シークワーサー果汁	シママース、特濃酢(小麦)、酢(小麦)		
7	木	\Rightarrow	沖縄風七草がゆ	ツナ、削り節	米、麦	山東菜、大根葉、コマツナ、カラシナ、ニラ	酒、シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆)、ミリン		
′	717	MILK	ぶたにくコロッケ		 油 *製造工場で卵・乳成分を含む	┃ホウレンソウ、よもぎ、シイタケ 製品を製造しています			
			ぶたにくコロッケ もやしのうめあえ 黒糖ビーンズ	豚肉コロッケ(豚肉、小麦、大豆)、大豆 チナクフ、チリメン*エビ、カニ、イカが混ざる漁法 黒糖ビーンズ(大豆)		山東菜、大根葉、コマナ、カラナ、コラ 本ウレンカ、よもぎ、シイタケ 製品を製造しています モヤン、キュウリ	シママース、梅肉(リンコ゚・大豆)、特濃酢(小麦)		
8	金	MILK	<u>でほん</u> あさりこんさいじる	とり肉、削り節	こめ ジャガイモ	】 シイタケ、金美人参、タマネギ、トウガン、キヌサヤ	 酒、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シママース		
		\Box		アサリ*カニが共生、工場でエビ、イカを含むサ	製品を製造				
		ŀ	あげだしどうふ きんびらごぼう	アサリネカニが共生、工場でエピ、イカを含む3 厚揚げ(大豆)、削り節 ぶたにく、削り節	サトウ、でん粉 大豆油 サトウ 水あめ ごま ごま油	大根 ごぼう、ニンジン、コンニャク、ニラ	醤油(小麦、大豆)、ミリン、シママース、オロシショウガ 酒、オロシショウガ、シママース、醤油(小麦、大豆)、ミリン、一味唐辛子		
2	火	母	コッペパン ミネストローネ		コッペパン(小麦、乳、大豆)				
-	^	MILK	ミネストローネ	とりにく、トリガラ、削り節	ジャガイモ、大豆油	タマネキ゛、ニンシ゛ン、キャヘ゛ツ、ハクサイ、セロリ、トマト缶	トマトヒ゜ューレ、ケチャッフ゜、赤ワイン、ウスター(大豆・リンコ゜)、オロシニンニク、シママース 窒息・ト゚ニューフ゜(窒息 広)、 n _ l . ii		
		ŀ	ハンパーグ のソースかけ	国産ミートハンバーグ(大豆・鶏肉・豚肉)	サトウ	タマネキ゜、ヒ゜ーマン、マッシュルーム	鶏ガラスーブ(鶏肉)、ローレル ケチャッブ、ウスター(大豆・リンゴ)、リンゴビューレ、赤ワイン、オロシニンニク		
			ぜんざい	*本品製造工場では、小麦、卵、乳成 金時豆	分を含む製品を製造しています。		デミグラス(小麦・鶏肉)*工場でえび・かに・卵・乳成分・落花生含む製品生		
2	ما-	$\overline{}$	せんさい カレーうどん	金時豆 豚肉、ナルト、油あげ(大豆)、削り節	むぎ、もち、黒糖、サトウ うどん(小麦)、大豆油	┃ ┃こまつな、キャベツ、ニンジン、タマネギ、長ねぎ	シママース オロシニンニク、カレー粉、ウスター(大豆・リンゴ)、醤油(小麦・大豆)		
ျ	水	MILK				±755°	カレールウ (小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉) シママース、豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ)		
			豆腐のミンチカツ 人参のごまずあえ	豆腐のミンチカツ(小麦・大豆・鶏肉)	<u>大豆油</u> サトウ、ごま、ごま油				
7	+	=	<u>人参のこまりめた</u> ごはん		<u>がり、こま、こま出</u> こめ	ニンジン、モヤシ、キュウリ、枝豆(大豆)	オロシニンニク、醤油(小麦、大豆)、特濃酢(小麦)		
4	木	MILK	けんちんじる。	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ	こめ 里芋、ごま油	ごぼう、大根、ニンジン、コンニャク、長ねぎ	シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)		
			入事のこまりの人 ごはん けんちんじる さんまの生業者 ぶたキムチいため	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ さんまのしょうがに(小麦・大豆) 豚肉	大豆油、サトウ、ごま、ごま油	キャベツ、タマネギ、ニンジン、白菜キムチ(大豆)、ニラ	カロジュウが、、酒、キムチの素(リンゴ・イカ・大豆) 醤油(小麦、大豆)、シママース		
5	金	MILK	ごはん わかめのみそしる		こめ ジャガイモ				
۱	717	\square		豚肉、豆腐(大豆)、みそ(大豆)	シ゛ャカ゛イモ	大根、コマツナ、コンニャク	Þ₹₹-⊼		
		l	おやこ <i>どん</i> いちご	豚肉、豆腐(大豆)、みそ(大豆) 削り節、ワカメ*エビ・カニが混ざる漁法 とり肉、卵、削り節	ታ ኑታ	タマネギ、ニンジン、長ねぎ いちご	酒、オロシニンニク、醤油(小麦、大豆)、ミリン、シママース		
_	_		いちご		- k	いちご			
8	月	MILK	こはん さわにわん とりのからあげ パンサンスー		こめ	シイタケ、エノキ、ニンジン、大根、タケノコ、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		
			とりのからあげ	ぶたにく、削り節、こんぶ とりにく ハム(豚肉・大豆)	小麦粉、でん粉、大豆油 はるさめ、ごま、サトウ、ごま油		オロシニンニク、醤油(小麦、大豆)、酒 特濃酢(小麦)、醤油(小麦、大豆)、シママース		
$\overline{}$	-1-	\Rightarrow	<u>バンサンスー</u> ごけん	ハム(豚肉・大豆)	<u>はるさめ、ごま、サトウ、ごま油</u> こめ	キュウリ、ニンジン、レモン果汁	特濃酢(小麦)、醤油(小麦、大豆)、シママース 		
۶Į	火	MILK	ごはん ゆしどうふ タコライスミート	ゆしどうふ(大豆)、削り節 牛肉、豚肉、豚レバー、大豆		エノキ、長ねぎ	薄口醤油(小麦、大豆)、シママース オロシニンーク、赤ワイン ケチャップ、チリソース、トマトソース(大豆)、パプリカパウダー		
			タコライスミート	牛肉、豚肉、豚レバー、大豆	大豆油、さとう	タマネギ、ニンジン、赤ピーマン、トマト缶	オロシニンニク、赤ワイン、ケチャップ、、チリソース、トマトソース(大豆)、パプリカパウダー ウージパウダー、ウスター(大豆・リンゴ)、チリパウダー、シママース		
		ŀ	ボイルキャベツ			‡ャベ"J	<u> </u>		
<u>'</u> 0	水	Ų	ごはん	SD = re-/_L = \ _L = \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	こめ でん粉	L_112	# F W 4 (
	~1 ~	MILK	ニラたまスープ さばの梅みそ焼き ごぼうサラダ	卵、豆腐(大豆)、大豆、削り節、トリガラ さば、みそ(大豆) ツナ	サ トウ	タマネギ、コーン、ニラ	薄口醤油(小麦、大豆)、シママース、コショウ 梅びしお(リンゴ)、ミリン、酒		
			こぼうサラダ	ツナ	ごま、サトウ、エッグケアマヨネーズ(大豆)	ごぼう、キュウリ、ニンジン、枝豆(大豆)	薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)		
1	木		ごはん とり肉と野菜スープ	とりにく、トリガラ、削り節	こめ	人参、大根、タマネギ、カボチャ、コマツナ、シイタケ、キクラゲ	 シママース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)		
			こっいこれ来へ	こうに \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	豆・鶏肉・豚肉・かき〉 大豆油		八八、八、沿口西州、小友、入立八、西州、小友、入立/		
ᅵ			はるまき バンバンジーサラダ おぎごは /	パリパリの春巻(えび·小麦·ごま·大豆とりにく	ごま、サトウ、オリーブオイル ニ は、ま	キュウリ、キャベツ、コーン	薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、和シショウガ		
2	金	MILK	かぎごはん いしかりじる 厚揚げの中華炒め ネーブルオレンジ	 鮭、削り節、みそ(大豆)	こめ、麦 ジャガイモ ごま油、でん粉、大豆油	こうシェン、だいこん、コンニャク、長ねぎ	シママース		
			厚揚げの中華炒め	鮭、削り節、みそ(大豆) 厚揚げ(大豆)、豚肉	ごま油、でん粉、大豆油	ニングン、だいこん、コンニャク、長ねぎ キクラゲ、人参、タマスギ、ハクサイ、キャベワ、ヤングコ=ン ネーブルオレンジ	シママース 酒、オロシショウガ、オロシニンニク、醤油(小麦、大豆)、オイスターソース(かき)		
ᅱ		戸	ネーブルオレンジ ニー	<u> </u>	こめ	ネーブルオレンジ 			
5	月	MILK	こはん チキンカレー	とりにく、トリガラ	ジャガイモ、小麦粉、大豆油	タマネギ、ニンジン、ビーマン、かぽちゃ、コーン	カレールウ(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉)、カレー粉、ウージバウダー、シママース		
					マーガリン(乳・大豆・豚肉)		ケチャップ゛、リンコ゛ピューレ、チャツネ(リンコ゛)、ウスター(大豆・リンコ゛)、オロシニンニク デ ミグ ラス (小麦・鶏肉) *工場でえび・かに・卵・乳成分・落花生含む製品生		
		ŀ	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)		バナナ、ミカン缶、パイン缶、黄桃缶、アロエ、ナタデココ	// S7 /A(小女・病内) ← 上場 じんひ・かに・卵・孔成分・洛化生言む製品生		
6	火	\Box	ごはん チムシンジ 県産まぐろフライ ひじきのあまずあえ		こめ		NTT 1-23-0-0-16 (-2-3-3-11)? Annual 2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-2-		
٦		MILK	チムシンジ 直産主でスフライ	【豚い´-、豚肉、みそ(大豆)、削り節 【風産まぐスフライ(小麦・大豆) 大豆>	ジャガイモ 計 *本品製造工場では、小麦・♪	┃だいこん、ニンジン、島人参ニラ 砜・乳成公を今キト制具を制造しています	▲酒、オロシニンニク、オロシショウカ゛、シママース		
			ひじきのあまずあえ	豚ハパー、豚肉、みそ(大豆)、削り節 県産まぐろフライ(小麦・大豆)、大豆) ひじき	由 *本品製造工場では、小麦・! ごま、サトウ、ごま油	たいこん、ニンジン、島人参=ラ 卵・乳成分を含む製品を製造しています。 ニンジン、キュウリ、枝豆(大豆)	薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、特濃酢(小麦)、シママース		
7	水		ごはん すましじる	錦糸卵(卵)、豆腐(大豆)、削り節	こめ	大根、タケノコ、シイタケ、みつば	酒、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シママース		
	· ., `	\Box		動水卵 (卵)、豆腐 (人豆)、削り即 昆布、ワカメ*エビ・カニが混ざる漁法		人依、タワノコ、ン1アワ、めつは	伯、海口酋油(小友、入豆)、酱油(小友、天豆)、ンママーム		
		ļ	もずくどん	昆布、ワカメ*エビ・カニが混ざる漁法 豚肉、豚レバー、削り節	サトウ、でん粉、大豆油	ニンジン、タマネギ、ピーマン、枝豆(大豆)、コーン	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)、ミリン、酒		
		ļ	t- 4.tv 6.	<u>もズク*養殖場にヨコエビ生息</u>		たんかん			
	木	abla	たんかん ごはん とうにゅうとんじる	<u> </u>	こめ				
٥	个	MILK	とうにゅうとんじる	豚肉、油あげ(大豆)、みそ(大豆)	こめ 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	५ २२− ⊼		
		$-\nu$		豆乳(大豆)、削り節、こんぶ こんぶ、豚肉、白かまぼこ、削り節	サトウ、大豆油	たいこの、ニック、ことはり、コラマ・ハライバ 長ねぎ 千切大根、コンニャク しはえび、かにを食べており、のりはえ	洒 醤油(小麦 大豆) ミリン シママース		
			クーブイリチー おさかなふりかけ	こんぶ、豚肉、白かまぽこ、削り節 お魚ふりかけ(小麦・ごま・さば・大豆)	/ ハハユル *本製品で使用しているさば、いれ	しばえび、かにを食べており、のりはえ	【酒、醤油(小麦、大豆)、ミリン シママース び、かにの生息域で採取しています。		
9	金		ごはん クーリジシ きびなごのゆずソース マーミナチャンブルー	豚肉、白かまぼこ、卵、プタカ゚ラ、削り節	こめ				
		MILK	ッーリンン きびなごのゆずソース		小麦粉、でん粉、大豆油、サトウ	トウガン、シイタケ、コンニャク ゆず皮、ねぎ	豚が ラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース 酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、白ワイン		
				- 豆腐(大豆)、ツナ(大豆)	(元 <u>条70、570.70)</u> 大豆油	・ア・ス・スペン・スペン・スペン・スペン・スペン・スペン・スペン・スペン・スペン・ス			

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。

٠, ٠	1 PERMILES OF TOTAL CHARACTER STATES OF THE CAST OF TOTAL CHARACTER OF THE CAST OF THE CAS					
	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)