

# 2021 2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	主な材料と体内での働き			調味料
			(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	
1月	MILK	あげパン	脱脂粉乳(乳) きなこ(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆) 三温糖、黒糖、大豆油 アーモンド*工場にて、くるみ	クルナッツを生産	
		肉団子のスープ	ミートボール(鶏肉、豚肉、小麦)、鶏がら わかめ*E1、かきが混ぜる漁法		大根、はくさい、玉ねぎ、にんじん えのきだけ	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シママース おろし生姜、コショウ、鶏ガラスープ(鶏肉)
2火	MILK	ブロッコリーサラダ	ヒヨコ豆、マヨネーズ、レドット	三温糖、エッグゲアマネーズ(大豆)	ブロッコリー、きゅうり、キャベツ、コン	ケチャップ
		ごはん かき卵汁	卵、豆腐(大豆)、削り節 7割*かきが共生、工場にて、缶を含む製品を製造	米 でんぷん	玉ねぎ、パクチョイ	酒、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
3水	MILK	野菜のそぼろ煮	鶏肉、大豆、ちくわ、削り節	大豆油、でん粉	大根、ゴボウ、玉葱、人参、枝豆(大豆)、椎茸	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース
		いわし梅煮	いわし梅煮(小麦、大豆)			
4木	MILK	節分豆	大豆*小麦、えび乳、かに、鶏肉、豚肉	大豆、ゼラチン、さば、ごま、くるみ、アーモンド、牛肉、りんご	ごを含む製品を生産	
		ごはん マーボー大根	豆腐(大豆)、豚肉、豚骨、大豆 みそ(大豆)	米 三温糖、でんぷん、大豆油 ごま油	大根、人参、玉ねぎ、にら、長杉、ちりめん	おろし生姜、和シソ、チンゲン菜(小麦、ごま、大豆) トウモロコシ(大豆)、オスターソース(カキ)、醤油(小麦、大豆)、ケチャップ 豚がらす(豚肉、鶏肉、リンゴ)、シママース
5金	MILK	もやしナムル	錦糸卵(卵)	三温糖、ごま、ごま油	もやし、きゅうり、人参、小松菜	おろしシソ、シママース、薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)
		カルシウムごはん	カルシウムごはん	米、カルシウム米		
6土	MILK	ジュリエンスープ	ベーコン(豚肉、大豆)、鶏がら	大豆油	白菜、玉ねぎ、人参、小松菜、エビ、チゲ	鶏がらす(鶏肉)、ローレル、シママース、コンソメ、薄口醤油(小麦、大豆)
		ブロッコリーソテー	ラム(豚肉、大豆、鶏肉)、ツナ(大豆)	大豆油	ブロッコリー、キャベツ、人参、マッシュルーム	醤油(小麦、大豆)、シママース、コショウ
7日	MILK	魚のカレー風味焼き	さば	三温糖、水あめ		醤油(小麦、大豆)、みりん、おろし生姜、おろしシソ、酒、加粉
		ごはん 白煮と油揚げのみそ汁	油揚げ(大豆)、削り節、みそ(大豆) わかめ*E1、かきが混ぜる漁法	米		
8月	MILK	スタミナ豚丼	豚肉、みそ(大豆)	大豆油、三温糖	玉ねぎ、人参、コンニャク、ニラ、コンニャクの芽	おろしシソ、みりん、シママース、醤油(小麦、大豆)、酒
		いよかん			いよかん	トウモロコシ(大豆)、チンゲン菜(小麦、ごま、大豆)
9火	MILK	シマナーそば(めん)	シマナーそば(小麦、大豆)*工場では、そば・卵・乳成分を含む製品を生産			
		油揚げ(汁)	豚肉、かまぼこ、豚がら、削り節	大豆油	しょうが、ねぎ	酒、豚がらす(豚肉、鶏肉、リンゴ)、醤油(小麦、大豆)、シママース、みりん
10水	MILK	野菜いため	ツナ(大豆)、チキアギ	大豆油	キャベツ、もやし、人参、玉ねぎ、からし、な	おろしシソ、シママース、醤油(小麦、大豆)
		かぼちやの天ぷら	卵	小麦粉、大豆油	かぼちや	シママース、ベーキングパウダー
11木	MILK	ごはん わかめスープ	鶏肉、豆腐(大豆)、削り節、鶏がら わかめ*E1、かきが混ぜる漁法	米 ごま油	大根、長ねぎ	酒、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
		五目中華炒め	豚肉、イカ、うずらの卵	ごま油、大豆油、でんぷん	白菜、玉ねぎ、人参、ちりめん、竹の子	酒、おろしシソ、おろし生姜、醤油(小麦、大豆)
12金	MILK	ひじきシュウマイ	7割*かきが共生、工場にて、缶を含む製品を製造 ひじきシュウマイ(豚肉、鶏肉、大豆、小麦)			シママース、オスターソース(カキ)、豚がらす(豚肉、鶏肉、リンゴ)
		ごはん 鶏肉と大根の汁	鶏肉、鶏がら、削り節	米	大根、人参、島山、小松菜、コンニャク、生姜	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シママース、酒
13土	MILK	炒り豆腐	鶏肉、大豆、豆腐(大豆)、卵、ヒジキ	大豆油	にんじん、玉ねぎ、枝豆(大豆)	醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース
		カエリのごまがらめ	かり*E1、かきが混ぜる漁法で捕獲	アーモンド*工場にてくるみ、クルナッツを生産		醤油(小麦、大豆)、みりん
14日	MILK	あわごはん	ロースト大豆*落花生、小麦、乳成分、えびを含む製品を生産	米、あわ		
		なにかみ汁	豚なかみ、豚肉、削り節、豚ガラ		椎茸、こんにやく、ねぎ、しょうが	豚がらす(豚肉、鶏肉、リンゴ)醤油(小麦、大豆)
15月	MILK	煎みそ和え	セーイカ、ツナ、みそ(大豆)	三温糖	大根、キャベツ、きゅうり、人参	薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
		魚のシークォーサー	赤魚	小麦粉、でん粉、大豆油	シークォーサー果汁	酢(小麦)、シママース
16火	MILK	ソースかけ		三温糖		酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
		ごはん 筑前煮	鶏肉、ちくわ、削り節	米 大豆油、三温糖	大根、にんじん、ごぼう、れんこん	醤油(小麦、大豆)、酒、みりん、シママース
17水	MILK	ひじきのツナあえ	ひじき、ツナ	三温糖	枝豆(大豆)、こんにやく、しいたけ	鶏がらす(鶏肉)
		納豆	納豆(大豆)		キャベツ、きゅうり、人参、しお果汁	薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、シママース
18木	MILK	ごはん 春雨スープ	ラム(豚肉、大豆、鶏肉)、鶏ガラ わかめ*E1、かきが混ぜる漁法	米 はるさめ	大根、もやし、コーン	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、おろし生姜
		ホイコーロー	豚肉、みそ(大豆)	大豆油、三温糖、でん粉	チンゲン菜	シママース、コショウ、鶏がらす(鶏肉)
19金	MILK	焼き目付ぎょうざ	焼き目付ぎょうざ(豚肉、鶏肉、小麦、大豆)*工場ではエビ、カニ、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造		キャベツ、人参、竹の子、ピーマン、長杉	みりん、酒、醤油(小麦、大豆)、オスターソース(カキ)、トウモロコシ(大豆)
		ごはん 洋風みそ汁	ポークソルト(豚肉、鶏肉)	米 じゃがいも	大根、にんじん、玉ねぎ、パクチョイ	おろし生姜、おろしシソ
20土	MILK	千切りイリチー	豆腐(大豆)、みそ(大豆)、削り節	大豆油		シママース
		紅いもだんご	豚肉、昆布、チキアギ、削り節	三温糖、大豆油	にんじん、切干大根、こんにやく	醤油(小麦、大豆)、酒、みりん、シママース、おろし生姜
21日	MILK	コッペパン	コッペパン(小麦、乳、大豆)			
		鮭のクリームスープ	鮭、脱脂粉乳(乳)、鶏ガラ 白花生、白花生	じゃが芋、麦、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	はくさい、玉ねぎ、にんじん	鶏がらす(鶏肉)、白ワイン ホワイトルウ(小麦、乳、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉)
22月	MILK	チリコンカン	レドット、大豆、豚肉、豚骨、牛肉、ウインナー(豚肉)	生クリーム(乳) 三温糖、大豆油	玉ねぎ、人参、ピーマン、マッシュルーム	シママース、コショウ
		りんご もずく汁	もずく*養殖場にヨコエ生息 7割*かきが共生、工場にて、缶を含む製品を製造	米	トマト缶、トマトペースト	ケチャップ、チンゲン菜、おろしシソ、オスターソース(カキ)、トウモロコシ(大豆)
23水	MILK	ズッキーニ	ズッキーニ、厚揚げ(大豆)、かぼち、削り節	大豆油	大根、人参、椎茸、コンニャク、グリルピー	薄口醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース
		五目厚焼き玉子	五目厚焼き玉子(卵、小麦、大豆)			
24火	MILK	黒糖パン	黒糖パン(小麦、乳、大豆)			
		ポトフ	鶏肉、ベーコン(豚肉、大豆)、鶏がら	じゃがいも、大豆油	玉ねぎ、大根、人参	白ワイン、ローレル、シママース、コショウ
25木	MILK	コロコロサラダ	ヒヨコ豆、マヨネーズ、レドット	さつまいも、三温糖 エッグゲアマネーズ(大豆)	ブロッコリー、マッシュルーム きゅうり、かぼちや、枝豆(大豆)	コンソメ粉末(大豆、牛肉)、鶏がらす(鶏肉)
		型抜きチーズ	チーズ(乳)			フレッシュチーズ、フレッシュチーズ
26金	MILK	ごはん すまし汁	豆腐(大豆)、錦糸卵(卵)、削り節 7割*かきが共生、工場にて、缶を含む製品を製造	米	小松菜、えのきだけ	薄口醤油(小麦、大豆)、酒、醤油(小麦、大豆)、シママース
		五目煮	鶏肉、大豆、ひじき、削り節	三温糖、大豆油	人参、大根、コンニャク、枝豆(大豆)、椎茸	醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、おろし生姜、シママース
27土	MILK	ちくわのトマト焼き	ちくわ、脱脂粉乳(乳)、チーズ(乳) 削り節	マヨネーズ(卵、大豆、リンゴ) 生クリーム(乳)		パセリ缶
		炊き込みご飯	鶏肉、油揚げ(大豆)、ひじき	ごま油、大豆油	人参、ゴボウ、竹の子、枝豆(大豆)、椎茸	醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース、豚がらす(豚肉、鶏肉、リンゴ)
28日	MILK	じゃこ和え	ちくわ、わかめ*E1、かきが混ぜる漁法	アルファ化米*工場内ではエビ、カニ、小麦、乳、ごま、大豆、鶏肉、豚肉の使用があります	小松菜、ごま、大豆、鶏肉、豚肉の使用があります	濃厚かつおだし
		メンチカツ	キャベツメンチカツ(豚肉、鶏肉、小麦、大豆) *工場では卵、乳成分を含む製品を製造	ごま、三温糖 大豆油	きゅうり、キャベツ、大根、にんじん	酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
29月	MILK	ごはん 大根と鶏肉のうま煮	鶏肉、厚揚げ(大豆)、削り節	米 三温糖、大豆油	大根、人参、玉ねぎ、こんにやく	おろし生姜、酒、醤油(小麦、大豆)、みりん、シママース
		まひなごのから揚げ	まひなご	小麦粉、でん粉、大豆油	れんこん、小松菜	鶏がらす(鶏肉)
30日	MILK	しそひじき	ひじき、削り節	ごま、三温糖、水あめ、大豆油	ゆかり	シママース 醤油(小麦、大豆)

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、アーサーやチリメンはエビ、カニ、貝が生息しているところ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)