2021　9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

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)２１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、アーモンド

2、同一ライン上でのアレルゲンの情報を確認したい方は、給食調理場までご連絡ください。
3、西原センターで使用している練り製品類には、卵は使用されていません。　※使用されている食材には「(卵)」表示がありますのでご確認ください。
4、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。
5、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)

※醤油・酢に含まれている「小麦・大豆」は省略しています。情報が必要な方は給食調理場までご連絡ください。

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
6	月	むぎごはん		こめ、むぎ		
		夏野菜カレーライス	とりにく	じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳) 大豆油	にんにく、玉ねぎ、にんじん、なす、にがうり トマト、かぼちゃ	小麦、牛肉、鶏肉 大豆、りんご
		フルーツ白玉		だんご(大豆)、はちみつ	みかん、パイン、黄桃、アロエ、ﾅﾀﾃﾞｺｺ	
7	火	ごはん		こめ		
		チムシンジ	豚レバー、ぶたにく、みそ（大豆）	じゃがいも	だいこん、にんじん、にら、しょうが にんにく	
		フーイリチー	ふ（小麦）、卵、チキアギ、ツナ（大豆）	大豆油	にんじん、キャベツ、もやし、たまねぎ からしな	
		味つけもずく	もずく	さとう、でんぷん	しょうが、シークワーサー	小麦、大豆
8	水	カルシウムごはん		こめ、カルシウム米		
		冬瓜のすまし汁	とりにく		とうがん、しいたけ、長ねぎ	鶏肉、豚肉、りんご
		深川丼	あさり、卵、かまぼこ	大豆油、三温糖、でんぷん	たまねぎ、にんじん、キャベツ、にんにく 枝豆(大豆)	
		かぼちゃコロッケ	ぶたにく、大豆たんぱく	ラード（豚肉）、パン粉（小麦）、水あめ でんぷん（大豆）、小麦粉、大豆油	かぼちゃ、たまねぎ	
9	木	お弁当の日				
10	金	ごはん		こめ		
		ホキとアーサのみそ汁	ほき、アーサ、かまぼこ、みそ（大豆）		たまねぎ	
		豚肉とキャベツの塩炒め	ぶたにく	ごま油	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン しめじ、にんにく	
		梨			なし	
13	月	ごはん		こめ		
		たぬき汁	チキアギ、あぶらあげ（大豆）	ごま油、でんぷん	こんにゃく、にんじん、ごぼう、長ねぎ	
		きゅうりとたくあんの和え物	こんぶ、ちくわ、かつおぶし	三温糖	きゅうり、キャベツ、にんじん	
		さばてりやき	さば	三温糖、水あめ	しょうが、たくあん（小麦、大豆）	
14	火	黒米ごはん		こめ、くろまい		
		イナムドゥチ	ぶたにく、かまぼこ、みそ（大豆）	ごま	こんにゃく、しいたけ	豚肉、鶏肉、りんご
		クーブイリチー	こんぶ、ぶたにく、かまぼこ	さとう、大豆油	きりぼしだいこん、こんにゃく	
		青切りみかん			みかん	
15	水	五穀ごはん		こめ、あわ、むぎ、黒米、赤米		
		麻婆春雨	厚揚げ(大豆)、ぶたにく、豚レバー 大豆、みそ(大豆)	はるさめ、大豆油、でんぷん 三温糖、ごま油	ウージパウダー、にんにく、しょうが にんじん、たまねぎ、しいたけ、きくらげ こまつな	鶏肉、豚肉、りんご 小麦、大豆、ごま
		チョレギサラダ	ツナ(大豆)、のり	三温糖、ごま、ごま油	キャベツ、にんじん、きゅうり、レモン にんにく	
		ヨーグルト	生乳、乳たんぱく	さとう		
16	木	お弁当の日				
17	金	コッペパン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ（大豆）		小麦、乳、大豆
		紅芋のクリームスープ	とりにく、脱脂粉乳(乳)、生クリーム(乳) いんげん豆	じゃがいも、紅いも、小麦粉 マーガリン(乳、大豆)	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム ウージパウダー	小麦、乳、大豆 牛肉、鶏肉
		カラフルサラダ			ブロッコリー、カリフラワー、コーン 赤ピーマン、枝豆(大豆)	大豆、ごま
		レバーメンチカツ	豚レバー、ぶたにく	ラード(豚肉)、パン粉(小麦)、大豆油	玉ねぎ、コーン	豚肉、小麦、大豆
		アーモンド		アーモンド、植物油		
21	火	鮭わかめごはん	鮭、わかめ	こめ、さとう		
		秋の香りみそ汁	あぶらあげ(大豆)、みそ(大豆)	さつまいも	だいこん、ごぼう、しいたけ、長ねぎ、なす	
		冬瓜のそぼろ煮	ぶたにく、大豆 厚揚げ(大豆)	三温糖、でんぷん	とうがん、にんじん、こまつな	
		十五夜大福		さつまいも、もち粉、さとう、植物油 水あめ、コンスターチ、でんぷん		
22	水	きびごはん		こめ、あわ		
		水餃子スープ	水餃子(小麦、大豆、豚肉、ごま、鶏肉) 卵	ごま油	ちんげん菜、にんじん	鶏肉
		ホイコーロー	ぶたにく、厚揚げ(大豆)	ごま油、三温糖、でんぷん	キャベツ、にんじん、ピーマン、しめじ たけのこ、にんにく、しょうが	小麦、大豆、ごま
		シークァーサーゼリー		さとう	シークワーサー	
24	金	沖縄そば（個食）		小麦粉、なたね油		
		なかみそば	なかみ、ぶたにく、かまぼこ		しいたけ、こんにゃく、ねぎ、しょうが	豚肉、鶏肉
		シマナーのツナ和え	ツナ(大豆)		からしな、キャベツ、にんじん	小麦、大豆、ゼラチン
		黒糖サーターアンダーギー	卵	小麦粉、黒糖、さとう、大豆油	シークワーサー	小麦、大豆、卵
27	月	麦ごはん		こめ、むぎ		
		サムゲタン風スープ	とりにく	もち米、あわ、むぎ、黒米、赤米	しいたけ、にんじん、しめじ、えのきだけ 長ねぎ、しょうが、にんにく	鶏肉
		プルコギ	ぎゅうにく、錦糸卵(卵、小麦、大豆)	ごま油、三温糖、はちみつ、ごま	たまねぎ、はくさい、にんじん、ピーマン たけのこ、にんにく	大豆
		きなこプリン	牛乳、脱脂粉乳(乳)	水あめ、さとう		乳、大豆
28	火	五穀ごはん		こめ、あわ、むぎ、黒米、赤米		
		なめこのしょうが汁	あぶらあげ(大豆)、とうふ(大豆)		なめこ、だいこん、長ねぎ、しょうが	
		豚肉のごまダレ炒め	ぶたにく、みそ(大豆)	大豆油、ごま、三温糖、でんぷん	キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン 赤ピーマン、しょうが、にんにく	小麦、大豆、ごま
		ねずこのマヨネーズ焼き	ちくわ、脱脂粉乳(乳)、牛乳 かつおぶし、チーズパウダー(乳)	卵なしマヨネーズ(大豆)	パセリ	
29	水	バーガーパン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ（大豆）		小麦、乳、大豆
		ＡＢＣスープ	ベーコン(豚肉)、大豆	じゃがいも、マカロニ(小麦)、大豆油	たまねぎ、だいこん、にんじん、トマト にんにく、ウージパウダー、ローレル	大豆、りんご 豚肉、鶏肉
		キャベツのマスタードサラダ	チーズ(乳)	はちみつ、卵なしマヨネーズ(大豆)	キャベツ、きゅうり、にんじん、にんにく	
		まぐろカツ	まぐろ	パン粉(小麦・大豆)、大豆油		
		ミックスピーナッツ		落花生、ｱｰﾓﾝﾄﾞ、ｶｼｭｰﾅｯﾂ、ｼﾞｬｲｱﾝﾄｺｰﾝ		
30	木	お弁当の日				