

予定献立表 (アレルギー)

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ギー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。(※特に葉野菜やくど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			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	金	むぎごぼん いしかりじる ひじきと大豆の煮貝煮 ちくさやき あわこぼん 豚汁 紅芋とナッツのかりんどう	さけ、みそ(大豆) ひじき、ぶたにく、大豆、ちくわ 卵、とりにく、チーズ(乳)	こめ、むぎ 里芋 大豆油 大豆油、砂糖、でんぷん	にんじん、だいこん、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ にんじん、こんにゃく、だいこん、枝豆(大豆) 玉ねぎ、にんじん、ほうれん草、しいたけ	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉
4	月	納豆 トマトリゾット ファイバーサラダ オムレツ 蒸しケーキ	納豆(大豆) とりにく、あさり、チーズ(乳)	こめ、あわ 里芋 べにいも、大豆油、アーモンド、三温糖 黒糖、ハチミツ	だいこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく、長ねぎ しいたけ	たね(小麦) 鶏肉
5	火	黒米ごぼん なかがみ汁 クレープイリチー ちんすこう	なかがみ、ぶたにく こんぶ、ぶたにく、かまぼこ	こめ、くるまい 三温糖、大豆油 砂糖、小麦粉、ラード ショートニング	しいたけ、こんにゃく、ねぎ、しょうが きりぼし大根	小麦、豚肉、大豆
6	水	悲鳴嬢さんの炊き込みご飯 煉獄さんのさつま汁 はりほりづけ ししやもの磯辺焼き	とりにく ぶたにく、みそ(大豆)、削り節 ししやも、かつおぶし、青のり 豆乳(大豆)	こめ、大豆油 さつまいも ごま、三温糖、ごま油 卵なしマヨネーズ(大豆)	ごぼう、にんじん、しいたけ こんにゃく、にんじん、だいこん、こまつな 切り干し大根、きゅうり、もやし	小麦、そば、大豆、鶏肉
7	木	お弁当の日				
8	金	むぎごぼん あきのきのカレー ピーンズサラダ ブルーベリーゼリー	とりにく、ぶたレバー 白いんげん豆 ツナ(大豆)、赤いんげん豆、ひよこまめ 青えんどう豆	こめ、むぎ じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳・大豆) 三温糖、でんぷん、大豆油	玉ねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム エリンギ、トマト、グリーンピース、にんにく ブロッコリー、きゅうり	小麦、牛肉、鶏肉、大豆 リンゴ 小麦、大豆、ごま
12	火	黒米ごぼん なかがみ汁 クレープイリチー ちんすこう	なかがみ、ぶたにく こんぶ、ぶたにく、かまぼこ	こめ、くるまい 三温糖、大豆油 砂糖、小麦粉、ラード ショートニング	しいたけ、こんにゃく、ねぎ、しょうが きりぼし大根	小麦、豚肉、大豆
13	水	悲鳴嬢さんの炊き込みご飯 煉獄さんのさつま汁 はりほりづけ ししやもの磯辺焼き	とりにく ぶたにく、みそ(大豆)、削り節 ししやも、かつおぶし、青のり 豆乳(大豆)	こめ、大豆油 さつまいも ごま、三温糖、ごま油 卵なしマヨネーズ(大豆)	ごぼう、にんじん、しいたけ こんにゃく、にんじん、だいこん、こまつな 切り干し大根、きゅうり、もやし	小麦、そば、大豆、鶏肉
14	木	お弁当の日				
15	金	むぎごぼん シフォンケーキ ダコとわかめのウサチー はいがぶりかけ	ぶたにく、あつあげ(大豆) こんぶ、みそ(大豆) たこ、わかめ かつおぶし、のり、あおさ	こめ、むぎ 三温糖 ごま、三温糖、ごま油 ごま、でんぷん、こめはいが、さとう	とうがん、こんにゃく、にんじん、いんげん 大根、きゅうり まっちゃ	鶏肉 小麦、大豆、ごま
18	月	なかがみ汁 カレースープ お芋のごまサラダ ミートボール	豚脂粉乳(乳) いか、ベーコン(豚肉) とりにく とりにく、大豆たんぱく	小麦粉、さとう、ショートニング(大豆) マカロニ(小麦) じゃがいも、さつまいも、ごま 卵なしマヨネーズ(大豆) ラード、さとう	はくさい、にんじん、たけのこ、セロリー、玉ねぎ いんげん、赤ピーマン 玉ねぎ、にんにく、しょうが、トマト	小麦、乳、大豆 リンゴ 大豆、鶏肉、豚肉
19	火	りんごジャム 沖繩そば(個人) やさいそば(具・汁) 厚揚げのアーサあんかけ	ぶたにく あつあげ(大豆)、とりにく	こめ、むぎ 三温糖、なたね油 大豆油	りんご キャベツ、にんにく、しょうが、にんじん 玉ねぎ、ニラ、もやし 枝豆(大豆)	鶏肉、豚肉、リンゴ ごま
20	水	紅芋のウムニー わかめごぼん だいこんのそぼろ煮 ぶたしやぶサラダ	白いんげん豆 わかめ ぶたにく、あつあげ(大豆) 大豆たんぱく ぶたにく	こめ、さとう 三温糖、でんぷん、大豆油 ごま	しょうが だいこん、にんじん、玉ねぎ、いんげん、こんにゃく こまつな、しょうが、しいたけ きゅうり、赤ピーマン、キャベツ、コーン	リンゴ 大豆、鶏肉、豚肉
21	木	お弁当の日				
22	金	むぎごぼん かきたまじる さかなのすぶたふういため	卵、とうふ(大豆) 赤魚	こめ、むぎ でんぷん 小麦粉、でんぷん、大豆油、ごま油 三温糖 アーモンド、油	こまつな、コーン 赤ピーマン、ピーマン、玉ねぎ、しめじ	鶏肉
25	月	アーモンド ごぼん もずくとあさりのスープ ガバオライスの具 目玉焼き風オムレツ	もずく、あさり ぶたにく、とりにく、豚レバー 大豆、みそ(大豆) 卵、ゼラチン	こめ でんぷん 三温糖、ごま油 水あめ、でんぷん	だいこん、玉ねぎ、長ねぎ 玉ねぎ、にんにく、のり、ピーマン、赤ピーマン コーン、にんにく、しょうが、パジル	鶏肉 卵、乳、大豆、ゼラチン
26	火	むぎごぼん どうにゅうみそじる アーモンドあえ きびなごのから揚げ	とりにく、あつあげ(大豆) みそ(大豆)、豆乳(大豆) ツナ(大豆) きびなご	こめ、むぎ 里芋 アーモンド、三温糖、ごま油 小麦粉、でんぷん、大豆油	だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく、しいたけ 長ねぎ もやし、こまつな	鶏肉
27	水	ごぼん クレープイリチー クレープイリチー あまがし	ぶたにく、かまぼこ、卵 ぶたにく、みそ(大豆) 金時豆、緑豆	こめ ごま、三温糖、水あめ、大豆油 さとう、黒糖、むぎ	とうがん、しいたけ、こんにゃく ごぼう、にんじん、いんげん、しょうが	豚肉、鶏肉、リンゴ
28	木	お弁当の日				
29	金	コッペパン パロウンスープ いるどりサラダ 魚のピザソース焼き	豚脂粉乳(乳) とりにく、豚脂粉乳(乳) 白いんげん豆 ひよこまめ、えんどう豆 いんげん豆 赤魚	小麦粉、さとう、ショートニング(大豆) じゃがいも、マカロニ(小麦) 小麦粉、マーガリン(乳・大豆)	かぼちゃ、玉ねぎ、パセリ ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、コーン にんじん コーン、グリーンピース、にんじん、トマト	小麦、乳、大豆 鶏肉 大豆、リンゴ