

2021 11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、アーサーやもしく、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			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	こはん MILK 鶏肉とカツオの味噌汁	卵	こめ でんぶん カシューなツツ、でんぶん 大豆油、ごま油 ケキミックス(小麦、乳、大豆)、バター(乳) ホットキヌク(小麦)、さとう、紅芋	大根、玉ねぎ、えのきだけ、にら、しょうが にんじん、たまねぎ、キベリ、ピーマン、きくらげ 赤ビーマン、しめじ、にんにく、しょうが ホットキヌク(小麦)、さとう、紅芋	鶏肉 鶏肉
		紅芋チーズスコーン	ヨーグルト(乳)、チーズ(乳)			
2	火	いりこ煮めし MILK じめじと豆腐のみぞ汁 ひじきの煮りいため	しらす、かつおぶし とうふ(大豆)、油あげ(大豆)、みそ(大豆) 鶏肉、ひじき、大豆、油あげ(大豆)	こめ、ごま、さとう 三温糖、大豆油	広島菜、京菜、大根葉 じめじ、たまねぎ、こまつな にんにく、にんじん、キャベツ、 ピーマン、赤ビーマン、黄ビーマン	ごま
		ホキのもみじやき MILK あけパン(小のみ) コッペパン(中のみ) ラビオリスープ	ホキ 脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) 脱脂粉乳(乳) 鶏肉、大豆	卵なしマヨネーズ(大豆)	卵なしマヨネーズ(大豆)	小麦、乳、大豆 鶏肉、豚肉
4	木	プロッコリーのソナサラダ MILK ごつとチーズ	ツナ(大豆)	三温糖、オリーブ油	にんじん、たいこん、たまねぎ、こまつな きくらげ、長ねぎ プロッコリー、きゅうり、にんじん コーン、あお豆(大豆)、レモン	
		かたくちいわし、チーズ(乳)	アーモンド、さとう、ごま、でんぶん			乳、アーモンド、ごま
5	金	こはん MILK 今川焼	もすぐ	こめ		
		もすぐのすまし汁 アーモンドソース	鶏肉、厚あけ(大豆)、みそ(大豆) 小豆	大豆油、三温糖 小麦粉、さとう	とうがん、えのきだけ、ねぎ たいこん、にんじん、小松菜	小麦、大豆
8	月	五穀ごはん MILK 赤だし れんこんのきんぴら	とうふ(大豆)、わかめ、みそ(大豆) 豚肉、チキアギ	こめ、麦、あわ、黒米、赤米	小松菜、長ねぎ れんこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく いんげん	大豆、さば、鶏肉
		ガエリののりがらめ	ガエリ、大豆、青のり	ごま、三温糖、大豆油		
9	火	アーモンド MILK アーモンドサンドイッチ	アーモンド、とうふ(大豆) 厚あけ(大豆)、チキアギ ツナ(大豆)	大豆油	とうがん、えのきだけ、ねぎ キャベツ、もしや、にんじん、たまねぎ からしな、にんにく	
		卵	紅芋、さとう、水あめ、マーガリン			卵、乳、大豆
10	水	中華スープ MILK とりしおラーメン(真・汁)	鶏肉、なると	小麦粉	しいたけ、たけのこ、キャベツ、にんじん しめじ、長ねぎ、しょうが、にんにく	鶏肉
		てつじんサラダ くりコロッケ	ひじき、ツナ(大豆)	三温糖	きゅうり、にんじん、ごぼう 小松菜、レモン	小麦、大豆
11	木	こはん MILK 高野豆腐のそぼろ甚	豚肉	こめ		
		うまかってん	豚肉、高野豆腐(大豆)、大豆 大豆、黒大豆、かたくちいわし 昆布	大豆油、三温糖、でんぶん セミドライ、アモンド、ひまわりの種、松の実 かぼちゃの種、ごま、さとう、大豆油	だいこん、にんじん、小松菜	小麦、アーモンド ごま、大豆
12	金	きびごはん MILK アサリカレー	アサリ、油あげ(大豆)	こめ、あわ 紅芋、小麦粉、マーガリン(乳、大豆) 大豆油	たまねぎ、にんじん、小松菜、にんにく	大豆、りんご、小麦 鶏肉、豚肉、牛肉
		ビーンズサラダ アーモンド	白いんげん豆、ひよこ豆、 青えんどう豆、赤いんげん豆	クルトン(小麦、乳、大豆)、 卵なしマヨネーズ(大豆) アーモンド、植物油脂	きゅうり、あお豆(大豆)、コーン 赤ビーマン、黄ビーマン、ウージパウダー	アーモンド
15	月	麦ごはん 豚じやがキムチ	豚肉、厚あけ(大豆)、チーズ(乳)	しゃがいも、大豆油、三温糖	白菜、にんじん、たまねぎ、こんにゃく 白菜キムチ(小麦、りんご、大豆、さば)	
		わかめサラダ 牛乳豆腐	わかめ 乳製品(乳)	三温糖、ごま、ごま油 水あめ、さとう、練乳(乳)	きゅうり、もしや、にんじん	乳、大豆
16	火	まつたけごはん MILK 魚そつめん汁 ちくせんに	油あげ(大豆)	こめ、食用油、さとう	まつたけ、たけのこ、ひらたけ、にんじん こんにゃく	小麦、大豆、鶏肉、まつたけ
		かまぼこ 鶏肉		大豆油	にんじん、長ねぎ、しいたけ こんにゃく、だいこん、にんじん、ごぼう	
17	水	んむ天ぷら 黒米粉パン	卵	紅芋、小麦粉、大豆油		れんこん、絹さや、しいたけ
		ミートボールのクリームスープ パンブキンサラダ	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、ショートニング(大豆) 黒米粉		小麦、乳、大豆
18	木	こはん MILK チナムドウチ	ミートボール(小麦、豚肉、鶏肉) 白いんげん豆、脱脂粉乳(乳)	むぎ、小麦粉、マーガリン(乳、大豆) 生クリーム(乳)	はくさい、たまねぎ、にんじん ウージパウダー	牛乳、鶏肉
		黒糖ピーナツ	ひよこ豆、青えんどう豆 赤いんげん豆	卵なしマヨネーズ(大豆)	かぼちゃ、きゅうり	大豆
19	金	きびごはん MILK 小松菜と油あげのお吸い物	とうふ(大豆)、油あげ(大豆)、ちくわ ちくわ	じやがいも、さとう、でんぶん、ひまわり油 植物油脂、ショートニング(大豆)	たまねぎ	卵、乳、豚肉
		もすぐ弁	鶏肉、豚レバー、もすぐ、大豆			大豆
22	月	パッションフルーツゼリー MILK こはん	卵	さとう、水あめ	小松菜、しめじ たまねぎ、にんじん、ピーマン、赤ビーマン コーン、たけのこ、にんにく	鶏肉
		じらつきの中華スープ ぱっぽうさい	豚肉、いか、えび、うずらの卵	こめ、むぎ でんぶん、ごま油	にんにく、しょが、にんじん、チゲン菜、しいたけ 豚肉、鶏肉、りんご	
24	水	五穀ごはん MILK 手まり餅のすまし汁 かぼちゃとひじきの煮物	とうふ(大豆)、ふ(小麦)、ちくわ ひじき、チキアギ	こめ、むぎ、あわ、黒米、赤米 三温糖、大豆油	えのきだけ、長ねぎ かぼちゃ、たまねぎ、にんじん あお豆(大豆)	
		さけのいそべあげ おしやぶり昆布	鮭、卵、青のり 昆布	小麦粉、大豆油 さとう		大豆
25	木	こはん MILK スンシーアイチー	とうふ(大豆)	こめ		
		シムクジアンダーキー	豚肉、こんぶ、かまぼこ	三温糖、大豆油	ねぎ	豚肉、鶏肉、りんご
26	金	コッペパン(小のみ) あけパン(幼・中のみ)	脱脂粉乳(乳) きな粉(大豆)、脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、ショートニング(大豆) コッペパン(小麦、乳、大豆)		小麦、乳、大豆
		あさりとベーコンのスープ チリコンカン	ベーコン(豚肉)、あさり 赤いんげん豆、ワインナー(豚肉) 大豆、牛肉、豚肉、豚レバー	アーモンド、黒糖、三温糖、大豆油	だいこん、たまねぎ、にんじん、バセリ たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく マッシュルーム、トマト、カージバター	鶏肉 大豆、りんご 小麦、鶏肉
29	月	ミックスピーナツ きびごはん けんちん汁	とうふ(大豆)	こめ、あわ しゃがいも、ごま油	はくさい、きゅうり、にんじん、しょうが レモン、かぼす	落花生、カシーナッツ、アーモンド
		白菜のしょうがあそ さんまのかほすレモン漬 チップと小魚	鶏肉 さんま かたくちいわし	ごま油 さとう、でんぶん アーモンド、かぼちゃの種、さとう、ごま	はくさい、きゅうり、にんじん、しょうが レモン、かぼす	小麦、大豆 アーモンド、ごま
30	火	ケチャップライス ジュレインヌースープ コフサラダ ブルーミスシート ミニケチャップ	鶏肉 ベーコン(豚肉)	こめ、さとう、食用油 ごま油 でんぶん、食物油脂 さとう	にんじん、たまねぎ、コーン はくさい、たまねぎ、にんじん、小松菜 えのきだけ プロッコリー、カリフラワー、きゅうり トマト、たまねぎ	大豆、鶏肉、豚肉 鶏肉 卵、乳、大豆 卵、小麦、大豆