

令和5年10月 アレルギー詳細献立表

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た28品目を表示しています。

特定原材料(表示義務)8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、くるみ、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、ごま、さけ、そば、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。(※特に葉野菜やくものは天候や価格によって変動することが多くなっており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	(あか) おもに体をつくるものになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのものになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品	調味料
2	月	ごはん 魚汁 タンクーグラー	赤魚、みそ(大豆) ぶたにく、油あげ(大豆)、かまぼこ	こめ 大豆油	どうがん、さんとうさい だいこん、にんじん、しいたけ、からしな	
3	火	ごはん 秋のきのこみそ汁 豚しゃぶあえ ぎつまいも天ぷら おぼけの天ぷら(各クラス1個)	豆腐(大豆)、油あげ(大豆)、みそ(大豆) ぶたにく	こめ ごま ぎつまいも、小麦粉、てんぷん、なたね油、パーム油、大豆油 小麦粉、大豆油	なめこ、しめじ、えのき、玉ねぎ、長ねぎ きゅうり、パプリカ、キャベツ、コーン	オレンジ、大豆、りんご 小麦
4	水	ごはん あさりピーンズのバジルスープ タコライスミート ポイルキャベツ スライスチーズ	あさり、ベーコン(豚肉)、ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆 ぎゅうにく、ぶたにく、大豆たんぱく、豚レバー、大豆 チーズ(乳)	こめ、麦 じゃがいも 三温糖	だいこん、バジル にんにく、ウーシパウダー、玉ねぎ、にんじん、パプリカ、トマト キャベツ、きゅうり	鶏肉 大豆、りんご 乳
5	木	お弁当の日				
6	金	ごはん たぬき汁 五目豆 子持ちシシャモフライ ブルーベリーゼリー	チキアギ、油あげ(大豆) どりにく、大豆、ひじき、ちくわ 子持ちシシャモ、大豆たんぱく	こめ ごま油、てんぷん じゃがいも、三温糖、大豆油 パン粉(小麦)、小麦粉、てんぷん、大豆油 さとう	こんにゃく、にんじん、ごぼう、長ねぎ にんじん、こんにゃく、えだまめ(大豆)、しょうが	小麦、大豆
12	木	ごはん 小松菜と卵のみそ汁 かぼちゃとひじきの煮物 巨大な魚のみじ焼き	卵、豆腐(大豆)、みそ(大豆) どりにく、大豆たんぱく、ひじき、大豆、チキアギ しいら、青のり	こめ 三温糖、大豆油 卵なしマヨネーズ(大豆)	ごま油、だいこん かぼちゃ、玉ねぎ、にんじん、えだまめ(大豆) にんじん	
13	金	黒糖パン(幼・小) きなこあげパン(中学) ラビオリスープ ブロッコリーのツナサラダ	脱脂粉乳(乳) 脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) ラビオリ(小麦、豚肉、鶏肉、大豆)、どりにく、大豆 ツナ(大豆)	小麦粉、ショートニング(大豆)、黒糖 ココパン(小麦、乳、大豆)、アーモンド、三温糖、黒糖、大豆油 三温糖、オリーブ油	にんじん、だいこん、玉ねぎ、ごま油 ブロッコリー、きゅうり、にんじん、コーン、えだまめ(大豆)、レモン	小麦、乳、大豆 鶏肉、豚肉
16	月	ごはん ピニアカレー ごぼうとアーモンドサラダ	ぎゅうにく、豚レバー、白いんげん豆	こめ、麦 じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳、大豆)、大豆油	玉ねぎ、にんじん、かぼちゃ、グリーンピース、ウーシパウダー、にんにく ごぼう、にんじん、きゅうり	小麦、牛肉、大豆、りんご、鶏肉 小麦、大豆、りんご
17	火	きびごはん 水餃子スープ 豚キムチ炒め ヨーグルト	水餃子(小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉) ぶたにく、チキアギ 生乳(乳)、乳製品(乳)、乳たんぱくしつ(乳)	こめ、きび ごま油 大豆油、三温糖、ごま、ごま油 さとう	パクチョイ、にんじん、たけのこ しょうが、キャベツ、玉ねぎ、パプリカ、キムチ(大豆)、にら	鶏肉 りんご、大豆 乳 小麦
18	水	沖縄そば(麺) 野菜そば(汁) きゅうりのウサチ キャベツメンチカツ	ぶたにく たこ、わかめ どりにく、ぶたにく、大豆たんぱく	小麦粉、なたね油 三温糖、ごま油 ラード、さとう、なたね油	キャベツ、にんじん、もやし、玉ねぎ、にら、しょうが、にんにく きゅうり、切干大根 キャベツ、たまねぎ	鶏肉、豚肉、りんご 大豆、鶏肉、豚肉
19	木	お弁当の日				
20	金	黒米ごはん ソーキ汁 せんぎりりもち ジーマーミー豆腐(ピーナッツ豆腐)	ぶたにく、こんぶ ぶたにく、こんぶ、チキアギ	こめ、黒米 三温糖、大豆油 ピーナッツ、てんぷん	どうがん、ごま油、こんにゃく、にんにく、しょうが にんじん、切干大根、こんにゃく	豚肉、鶏肉、りんご タレ(大豆、小麦)
23	月	カルシウムごはん 肉じゃが 白菜のしょうが和え 納豆	ぶたにく どりにく 納豆(大豆)	こめ、カルシウム強化米 じゃがいも、はるさめ、三温糖、大豆油 ごま油	にんにく、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、しいたけ、グリーンピース はくさい、きゅうり、しょうが	タレ(大豆、小麦)
24	火	ごはん 栄親魚羹(ソウサウユウカン) れんごんの黒酢炒め タニサイバオス	卵、赤魚 ぶたにく、あつあげ(大豆) ぶたにく、どりにく、ひじき	こめ てんぷん 三温糖、大豆油、てんぷん ラード、てんぷん、パン粉(小麦)、さとう、小麦粉、ごま油	パクチョイ、たけのこ、きくらげ れんごん、いんげん、しめじ、にんじん キャベツ、玉ねぎ、しょうが	鶏肉 小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
25	水	ごはん 刺豚汁 チーズおから みかん	みそ(大豆) おから(大豆)、どりにく、チーズ(乳)、牛乳	こめ 里芋、ごま 三温糖、大豆油	だいこん、ごぼう、にんじん、ねぎ、しいたけ 玉ねぎ、にんじん、えだまめ(大豆)	
26	木	きなこあげパン(幼小) 黒糖パン(中学校) まぐろのヌードルスープ チキンと野菜のトマト煮	脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) 脱脂粉乳(乳) まぐろ どりにく、大豆	ココパン(小麦、乳、大豆)、アーモンド、三温糖、黒糖、大豆油 小麦粉、ショートニング(大豆)、黒糖 スパゲッティ(小麦) 大豆油、三温糖、てんぷん	にんじん、玉ねぎ、えのき、ごま油、長ねぎ、バジル だいこん、しめじ、ブロッコリー、アスパラ、トマト、にんにく	小麦、乳、大豆 鶏肉、豚肉 りんご
27	金	ゆかりごはん イチムドゥチ シマチニチャンブルー アニサ厚焼き玉子 ミルクメクココア	ぶたにく、かまぼこ、みそ(大豆) あつあげ(大豆)、チキアギ、ツナ(大豆) 卵、あおさ	こめ、さとう ごま 大豆油 てんぷん、植物油脂 さとう	しそ こんにゃく、しいたけ からしな、にんじん、キャベツ、もやし	豚肉、鶏肉、りんご 卵、小麦、大豆 大豆
30	月	運動会振休				
31	火	ようかいチキンライス ドラキュラスープ 魔女のサラダ ハロウィンお魚グラタン パンパキンパバロア	どりにく ベーコン(豚肉) ホキ、白いんげん豆、ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆、チーズ(乳) 豆乳加工品(大豆)	こめ、植物油脂、さとう じゃがいも べにいも じゃがいも、卵なしマヨネーズ(大豆) さとう、植物油脂、水あめ	にんじん、コーン、たまねぎ 玉ねぎ、だいこん、にんじん、えだまめ(大豆)、トマト、にんにく かぼちゃ、きゅうり コーン	大豆、鶏肉、豚肉 豚肉、鶏肉、大豆、りんご 小麦、大豆、ゼラチン 大豆

