2018 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

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
3	月	むぎごはん		こめ、麦		
		へちまのみそ汁	豚肉、みそ（大豆）けずり節		へちま、山東菜、ねぎ	シママース
		ゴーヤーチャンプルー	ツナフレーク（大豆）、豚肉、木綿豆腐（大豆）卵	大豆油	ゴーヤー、人参	濃口醤油（小麦・大豆）シママース
		アーモンドカル	アーモンドカル（ごま）※本製品で使用しているカタクチイワシはエビ・カニを食べています。			
4	火	ごはん		こめ		
		とうふのすまし汁	わかめ※エビ・カニが混ざる漁法 豆腐（大豆）	削り節 昆布だし	えのきだけ、冬瓜	薄口醤油（小麦・大豆）シママース オロシショウガ
		もやし炒め	豚肉、厚揚げ（大豆）	大豆油	もやし、キャベツ、人参、たけのこ にら	濃口醤油（小麦・大豆）、シママース
		かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃひき肉フライ（豚肉・大豆・小麦）※本品製造工場ではエビ、カニ、卵、乳を含む製品を製造しています。			大豆油
5	水	あわごはん		こめ、あわ		
		きのこスープ	卵、豆腐（大豆）削り節	はるさめ、でん粉	人参、えのきだけ、しいたけ きくらげ、ねぎ	シママース、濃口醤油（小麦・大豆） オロシショウガ、豚ガラ
		にんにくの芽ソテー	ポークウインナー（豚肉）	大豆油	にんにくの芽、人参、玉ねぎ、しめじ	こしょう、シママース、薄口醤油（小麦・大豆）
		チキンの照焼き	鶏もも肉	三温糖、水あめ		濃口醤油（小麦・大豆）、ミリン、酒、オロシショウガ
6	木	ごはん		こめ		
		じゃがいものみそ汁	あさり※使用しているあさりにはカニが共生しています。 じゃがいも 、油揚げ（大豆）、みそ（大豆）削り節		白菜、玉ねぎ、長ねぎ	シママース
		野菜いため	鶏肉、チキアギ	湿麩（小麦）、大豆油	キャベツ、人参、たまねぎ、小松菜	濃口醤油（小麦・大豆）、シママース
		黒糖ビーンズ	黒糖ビーンズ（大豆）			
7	金	ボロボロジューシー	豚肉、削り節、もずく※もずくの養殖場にはヨコエビ類が生息しています。	こめ、麦	シイタケ、人参、冬瓜、山東菜	濃口醤油（小麦・大豆）薄口醤油（小麦・大豆）シママース酒、ミリン
		からしな炒め	豚肉、チキアギ、ツナフレーク（大豆）	大豆油	からしな、人参、キャベツ、もやし	濃口醤油（小麦・大豆）シママース
		きびなごのから揚げ	きびなご	小麦粉、でん粉、大豆油		シママース
		焼きいも		さつまいも		
10	月	あわごはん		こめ、あわ		
		もずく汁	もずく※もずくの養殖場にはヨコエビ類が生息しています。 削り節		冬瓜、人参、えのきだけ、長ねぎ	薄口醤油（小麦・大豆）シママース 、酒、濃口醤油（小麦・大豆）オロシショウガ
		豆腐と野菜の炒めもの	豚肉、豆腐（大豆）	三温糖	しいたけ、しめじ、人参、白菜 長ねぎ、チンゲン菜、こんにゃく なし	濃口醤油（小麦・大豆）オロシニンニク、ミリン、酒 シママース
		梨				
11	火	ごはん		こめ		
		卵とわかめのスープ	卵、わかめ※エビ・カニが混ざる漁法 豆腐（大豆）鶏肉	でん粉	大根、にら	酒、濃口醤油（小麦・大豆）薄口醤油（小麦・大豆） シママース、コショウ、鶏ガラスープ
		厚揚げの中華炒め	厚揚げ（大豆）、豚肉	ゴマ油、でん粉、大豆油	チンゲン菜キャベツ、人参 玉ねぎ、たけのこ、きくらげ	オイスターソース（カキ）濃口醤油（小麦・大豆） オロシニンニク、オロシショウガ、シママース
		揚げ餃子	肉餃子（小麦、豚肉、大豆、ごま）	大豆油		
12	水	あわごはん		こめ、あわ		
		ゆし豆腐	ゆし豆腐（大豆）みそ（大豆）、かつお節		ねぎ	シママース
		グンボーイリチー	豚肉、チキアギ、削り節	三温糖、大豆油	ごぼう、人参	濃口醤油（小麦・大豆）、ミリン、酒
		梅みそ	みそ（大豆）、糸けずり	ピーナツバター（落花生・大豆）、三温糖、いりごま、大豆油		うめびしお（りんご）、ミリン
13	木	コッペパン		コッペパン（小麦・乳・大豆）		
		ポークビーンズ	豚肉、ゆで大豆、 ポークビーンズ（小麦・大豆・豚肉）	じゃがいも、でん粉	人参、玉ねぎ	トマトピューレ、デミグラスソース（小麦・鶏肉） シママース、オロシニンニク、トマトケチャップ、チキンガラ
		ブロッコリーソテー	ベーコン（豚肉・大豆）	大豆油	ブロッコリー、カリフラワー、人参 エリンギ、しめじ	こしょう、シママース、濃口醤油（小麦・大豆）
		トマトミートオムレツ	トマトミートオムレツ（卵、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン）			
14	金	ごはん		こめ		
		アーサ汁	アーサ※エビ・カニ・貝が混ざる漁法 豆腐（大豆）、かまぼこ、削り節、昆布だし			シママース、薄口醤油（小麦・大豆）、酒、みりん
		人参シリシリー	チキアギ、ツナフレーク（大豆）、卵	大豆油	人参、玉ねぎ、にら	シママース、薄口醤油（小麦・大豆）
		さばのゴマダレ焼き	さば	三温糖、すりごま		濃口醤油（小麦・大豆）、こしょう、みりん、酒、シママース
18	火	あわごはん		こめ、あわ		
		イナムドゥチ	豚肉、かまぼこ、みそ（大豆）、削り節	ねりごま	こんにゃく、しいたけ、ねぎ	シママース、豚ガラスープ
		クーブイリチー	昆布、豚肉、かまぼこ、	三温糖、大豆油	きくらげ、こんにゃく、人参	シママース、チンタンスープ（豚肉） 濃口醤油（小麦・大豆）、酒、ミリン
		揚げだし豆腐	厚揚げ（大豆）、糸けずり、削り節	三温糖、水あめ、でん粉		濃口醤油（小麦・大豆）、オロシショウガ、みりん
19	水	ごはん		こめ		
		白菜スープ	ベーコン（豚肉、大豆）豆腐（大豆）わかめ※エビ・カニが混ざる漁法 削り節		白菜、人参、えのきたけ、長ねぎ しいたけ	シママース、薄口醤油（小麦・大豆）豚ガラ 濃口醤油（小麦・大豆）、オロシショウガ、
		チーズはんぺんフライ	チーズはんぺんフライ（魚介類・乳・卵・大豆・小麦）※本品製造工場では、エビ、カニを含む製品を製造しています。			大豆油
		きのこソテー	ベーコン（豚肉、大豆）	大豆油	小松菜、えのきたけ、エリンギ 人参、玉ねぎ、カーネルコーン	こしょう、シママース、オロシニンニク、 薄口醤油（小麦・大豆）
20	木	ごはん		こめ		
		さつま汁	鶏肉、みそ（大豆）、削り節	さつまいも	人参、大根、しめじ、こんにゃく、長ねぎ	
		キャベツのツナ和え	ツナフレーク	三温糖	キャベツ、きゅうり、小松菜、人参	シークワーサー果汁、薄口醤油（小麦・大豆） 酢（小麦）、青じそドレッシング（小麦・大豆）シママース
		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ、卵、青のり	小麦粉、大豆油、ダイスローストアーモンド※本工場にて、くるみ・カシューナッツを生産しています。		
21	金	ごはん		こめ		
		わかめスープ	かまぼこ、豆腐（大豆）わかめ※エビ・カニが混ざる漁法 削り節 ごま油		大根、長ねぎ、しめじ	シママース、薄口醤油（小麦・大豆） 鶏ガラ
		焼肉丼	チャックロール（牛肉）	三温糖、でん粉、大豆油	人参、玉ねぎ、もやし、赤ピーマン ピーマン	濃口醤油（小麦・大豆）、シママース、ミリン、酒、オロシニンニク 焼肉のタレ（大豆・小麦・リンゴ・ごま・豚肉）
		手作り シークワーサーケーキ	卵、豆乳（大豆）	小麦粉、グラニュー糖、無塩バター（乳） 粉末アーモンド※本工場にて、くるみ・カシューナッツを生産しています。		シークワーサー果汁、ベーキングパウダー
25	火	ごはん		こめ		
		月見汁	鶏肉、みそ（大豆）、削り節 煮ぼしだし（さば）※使用している魚類はエビ・カニを食べています。	さといも	玉ねぎ、人参、冬瓜、ねぎ	シママース
		五目豆	鶏肉、ゆで大豆、焼きちくわ、ひじき、削り節	じゃがいも、三温糖、大豆油	人参、枝豆（大豆）、こんにゃく	シママース、濃口醤油（小麦・大豆）、酒、ミリン、オロシショウガ
		十五夜大福		十五夜大福		
26	水	ごはん		こめ		
		かぼちゃと鶏肉の煮物	鶏肉、削り節	じゃがいも、三温糖 大豆油	玉ねぎ、人参、かぼちゃ 糸こんにゃく	シママース、濃口醤油（小麦・大豆）酒、ミリン
		きゅうりのゆかり和え		三温糖	きゅうり、白菜、冬瓜	シママース、薄口醤油（小麦・大豆）ゆかり、酢（小麦）
		アーサ入り厚焼き卵	アーサ厚焼き玉子（卵、小麦、大豆）			
27	木	秋の香りごはん	鶏肉、油揚げ（大豆）、削り節	こめ、むぎ、さつまいも 大豆油、こめサラダ油	人参、しめじ、ごぼう、しいたけ、 枝豆（大豆）	シママース、濃口醤油（小麦・大豆）、酒、ミリン チキンブイヨン
		白菜のアーモンドあえ	糸けずり	ダイスローストアーモンド※本工場にて、くるみ・カシューナッツを生産しています。 すりごま、三温糖	白菜、キャベツ、人参	シママース、薄口醤油（小麦・大豆） シークワーサー果汁
		いわしのみぞれあんかけ	いわし、削り節	でん粉	大根	オロシショウガ、濃口醤油（小麦・大豆）、ミリン
		みかんゼリー		みかんゼリー		
28	金	あみパン		あみパン（小麦・乳・大豆）		
		クラムチャウダー	あさり※使用しているあさりにはカニが共生しています。 脱脂粉乳（乳）、ベーコン（豚肉・大豆） 白花豆＆大福豆ペースト	じゃがいも、小麦粉、大豆油 マーガリン（乳・大豆・豚肉）	人参、玉ねぎ、セロリ マッシュルーム	シママース、こしょう、白ワイン、鶏ガラ ホワイトルウ（小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉）
		ひよこ豆のソテー	ひよこ豆、ベーコン（豚肉、大豆）	大豆油	キャベツ、ブロッコリー、人参 しめじ、エリンギ	シママース、濃口醤油（小麦・大豆）、オロシニンニク
		りんごジャム		りんごジャム（りんご）		

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、チリメン、もずくはエビ、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。

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）