

2020 5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			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	
22	金	ごはん		米		
		 鮭の具だくさん汁	鮭、豆腐(大豆)、削り節 みそ(大豆)、昆布	じゃが芋、	大根、小松菜、長ねぎ	酒、シママース
		人参シリシリー	チキアギ、ツナ(大豆)、卵、削り節	大豆油	人参、玉ねぎ、にら	薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
		メンチカツ	メンチカツ(豚肉、鶏肉、小麦、大豆)*工場では、卵、乳成分を含む製品を製造、大豆油			
		青うめゼリー		青うめゼリー		
25	月	ごはん		米		
		 そぼろ汁	鶏肉、削り節、鶏ガラ あおさ*養殖場にココエビ生息	でん粉	冬瓜、玉ねぎ、えのきだけ しめじ、生姜	シママース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)
		ひじき炒め	豚肉、ひじき、*アギ、大豆、削り節	大豆油	人参、キャベツ、もやし、ニラ	醤油(小麦、大豆)、みりん、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
26	火	ごはん		米		
		 ゆし豆腐	削り節、昆布、ゆし豆腐		えのきだけ、ねぎ	薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
		フーリチー	湿麩(小麦、大豆)、卵、ツナ(大豆)	大豆油	人参、キャベツ、もやし、玉ねぎ、からし菜	シママース、醤油(小麦、大豆)
		チョコクレープ ※幼稚園、小1、中1のみ		チョコクレープ(大豆)		
		りんご ※幼稚園、小1、中1以外			りんご	
野菜ふりかけ			野菜ふりかけ(小麦、ごま、大豆)*本品で使用しているのは、えび、かにの生息域で採取しています			
27	水	中華麺		中華麺(小麦)*そば、卵を使用した設備で製造		
		 しょうゆラーメン(汁)	豚肉、ハム(豚肉、鶏肉、大豆) ワカ*エビ*かにが混ざる漁法で採取 昆布、削り節、鶏ガラ	ごま油、大豆油	もやし、人参、竹の子、長ねぎ	ラーメンスープ(豚肉・鶏肉・小麦・大豆・か) シママース、おろしコンコ、おろし生姜
		ささみのピリ辛和え	鶏肉	ごま、三温糖、ごま油、ラー油(ごま)	胡瓜、キャベツ、小松菜、人参	薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)シママース
		肉まん	肉まん(小麦、豚肉、大豆、ごま)			
28	木	麦ごはん		米、麦		
		 豚汁	豚肉、削り節、油揚げ(大豆)、みそ(大豆)	じゃが芋	大根、人参、ごぼう、椎茸、コンヤク、* きゅうり、もやし、キャベツ	ゆかり粉、酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆) 青じそドレッシング(小麦、大豆)、シママース
		ゆかり和え		三温糖		
		いわしかぼすレモン煮	いわしかぼすレモン煮(小麦、大豆、オレンジ)			
		ひしもち		ひしもち *工場では小麦、乳、大豆、くるみ、ごま、りんごを含む製品を製造		
29	金	食パン		食パン(小麦、乳、大豆)		
		 クラムチャウダー	あさり*かにが共生、脱脂粉乳、白花生 ペーコン(豚肉、大豆)、白インゲン豆、鶏がら	じゃが芋、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	にんじん、玉ねぎ、セロリ、 マッシュルーム	白ワイン、鶏ガラスープ(鶏肉)、シママース、コショウ ホワイトルウ(小麦、乳、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉)
		彩りサラダ		アーモンド *工場にてくるみ、カシューナッツを生産	胡瓜、菜の花、*アギ、人参、コン	コーンクリームドレッシング エッグケアマヨネーズ(大豆)
		ハンバーグ	ハンバーグ(小麦・豚肉・鶏肉・大豆)	三温糖		ケチャップ、ウスター(大豆・りんご) デミグラスソース(小麦・鶏肉) 赤ワイン、リンゴピューレ(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、アレルギーのみを表示しているものもあります。

3、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。

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ありますのでご理解ください)