2017　7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 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | アーサ汁 | ｱｰｻ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆ・貝が混ざる漁法で採取、豆腐、削り節、こんぶ | | ｴﾉｷ | ｼﾏﾏｰｽ、薄口醤油（小麦・大豆）、酒 |
| | | タコライス（ミート） | ぎゅうにく、ぶたにく、豚レバー、大豆 | 大豆油、さとう | ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾋﾟｰﾏﾝ、ﾄﾏﾄ、ﾆﾝﾆｸ | おろし生姜<br>ｵﾛｼﾆﾝﾆｸ、ｼﾏﾏｰｽ、赤ﾜｲﾝ、ｹﾁｬｯﾌﾟ、ﾁﾘｿｰｽ、ﾄﾏﾄｿｰｽ、ｳｰｼﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、ﾁﾘﾊﾟｳﾀﾞｰ、ｳｽﾀｰ（大豆・ﾘﾝｺﾞ） |
| | | タコライス（キャベツ） | | | キャベツ | |
| | | タコライス（チーズ） | チーズ（乳） | | | |
| 4 | 火 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | みそ汁 | 豆腐（大豆）、ﾎﾟｰｸ（豚肉・鶏肉）、みそ（大豆）、削り節 | ｼﾞｬｶﾞｲﾓ | へちま、ﾊｸｻｲ、ﾈｷﾞ | |
| | | もずく丼 | ﾓｽﾞｸ＊養殖場にﾖｺｴﾋﾞ生息、豚肉、削り節 | ｻﾄｳ、でん粉、大豆油 | ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾋﾟｰﾏﾝ、枝豆、コーン | 醤油（小麦・大豆）、ｳｰｼﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、ｵﾛｼﾆﾝﾆｸ、ｵﾛｼ生姜、酒、ﾐﾘﾝ |
| | | スナックパイン | | | パイン | |
| 5 | 水 | 黒米粉パン | | 黒米粉パン（小麦・乳・大豆） | | |
| | | あさりのミネストローネ | あさり＊カニが共生、大豆、ﾄﾘｶﾞﾗ | ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、大豆油 | ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、モーウイ、ﾄﾏﾄ、ｾﾛﾘ、ﾄﾏﾄ缶 | ローレル、ｼﾏﾏｰｽ、ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ、ﾄﾏﾄｼﾞｭｰｽ、ｵﾛｼﾆﾝﾆｸ、豚ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（豚肉・鶏肉・ﾘﾝｺﾞ） |
| | | まぐろフライ | まぐろフライ（小麦・大豆）工場で小麦・卵・乳製品を含む製品製造　大豆油 | | | |
| | | フルーツヨーグルト | ヨーグルト（乳） | ｾﾞﾘｰ（ｵﾚﾝｼﾞ）、白玉だんご（大豆） | バナナ、みかん、パイン、黄桃（もも）、ﾅﾀﾃﾞｺｺ | |
| 6 | 木 | ゆかりごはん | | こめ、麦 | | 赤しそ |
| | | ソーキ汁 | 豚ｿｰｷ、昆布、みそ（大豆）、削り節 | | ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、小松菜、ｺﾝﾆｬｸ | ｵﾛｼﾆﾝﾆｸ、ｵﾛｼ生姜 |
| | | タマナーチャンプルー | ﾎﾟｰｸ（豚肉・鶏肉）、豆腐（大豆）、ﾁｷｱｷﾞ（大豆）、ﾂﾅ（大豆） | ふ（小麦）、大豆油 | ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｷｬﾍﾞﾂ | ｼﾏﾏｰｽ、醤油（小麦・大豆） |
| 7 | 金 | あわごはん | | こめ、ｱﾜ | | |
| | | さかなソーメン汁 | 魚ｿｰﾒﾝ、たまご、削り節、昆布 | | ｼｲﾀｹ、オクラ、ﾈｷﾞ、ｼｮｳｶﾞ | ｼﾏﾏｰｽ、薄口醤油（小麦・大豆）、酒 |
| | | おほしさまハンバーグ | ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ（大豆・鶏肉・豚肉） | | | |
| | | モーウイのごまみそあえ | ｿｰﾁｷﾝ、みそ（大豆） | ｻﾄｳ、ごま | ｷｬﾍﾞﾂ、モーウイ、ﾆﾝｼﾞﾝ | 醤油（小麦・大豆）、特濃酢（小麦） |
| | | たなばたゼリー | | ｾﾞﾘｰ（りんご） | | |
| 10 | 月 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | けんちん汁 | 豆腐（大豆）、削り節 | 里芋、ごま油 | ｺﾞﾎﾞｳ、ﾓｰｳｲ、ﾆﾝｼﾞﾝ、長ねぎ、ｼｲﾀｹ、ｺﾝﾆｬｸ | ｼﾏﾏｰｽ、薄口醤油（小麦・大豆） |
| | | 豚キムチ炒め | ぶたにく | ｻﾄｳ、ごま、大豆油、ごま油 | ｷｬﾍﾞﾂ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、白菜ｷﾑﾁ（大豆）、ﾆﾗ | ｵﾛｼ生姜、酒、醤油（小麦・大豆）、ｷﾑﾁの素（ﾘﾝｺﾞ・いか・大豆） |
| | | なっとう | なっとう（大豆） | | | タレ（小麦・大豆・さば） |
| 11 | 火 | 黒米ごはん | | こめ、麦、くろまい | | |
| | | とうがん汁 | 鶏肉、ﾄﾘｶﾞﾗ、削り節 | | ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｴﾉｷ、ｼﾒｼﾞ、ﾈｷﾞ | ｼﾏﾏｰｽ、薄口醤油（小麦・大豆）、ｵﾛｼ生姜 |
| | | かじきの甘酢あんかけ | かじき | 小麦粉、でん粉、大豆油、ｻﾄｳ | ﾀﾏﾈｷﾞ | ﾐｶﾝ酢（小麦）、醤油（小麦・大豆）、ﾐﾘﾝ、ｵﾛｼ生姜 |
| | | マーミナチャンプルー | 豆腐（大豆）、ﾁｷｱｷﾞ、ﾂﾅ（大豆） | 大豆油 | ﾓﾔｼ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｶﾗｼﾅ | ｼﾏﾏｰｽ、醤油（小麦・大豆） |
| 12 | 水 | もちげんまいごはん | | こめ、ﾓﾁｹﾞﾝﾏｲ | | |
| | | かきたま汁 | 卵、豆腐（大豆）、削り節 | でん粉 | ﾀﾏﾈｷﾞ、こまつな | ｼﾏﾏｰｽ、薄口醤油（小麦・大豆）、ｺｼｮｳ |
| | | きゅうりのしらすあえ | ﾀｺ、ﾁﾘﾒﾝ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆ・ｲｶが混ざる漁法 | ｻﾄｳ、ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ | ｷｭｳﾘ、だいこん、パイン | 薄口醤油（小麦・大豆）、特濃酢（小麦）、青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（ﾘﾝｺﾞ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ｾﾞﾗﾁﾝ）、ｼｰｸﾜｰｻｰ |
| | | もずくいりあげどうふ | もずくいりあげ豆腐(大豆) | 大豆油 | | |
| 13 | 木 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | 豆乳豚汁 | 豚肉、油揚げ（大豆）、みそ（大豆）<br>豆乳（大豆）、削り節 | ｼﾞｬｶﾞｲﾓ | ﾄｳｶﾞﾝ、ｺﾞﾎﾞｳ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ｺﾝﾆｬｸ、ｼｲﾀｹ、ﾈｷﾞ | |
| | | チキンの照焼き | とりにく | ｻﾄｳ、水あめ | | 醤油（小麦・大豆）、ｵﾛｼ生姜、酒、ﾐﾘﾝ |
| | | キャベツのごまあえ | ｿｰﾁｷﾝ | ごま、ｻﾄｳ、ｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ | ｷｬﾍﾞﾂ、ｷｭｳﾘ、大根 | 特濃酢（小麦）、醤油（小麦・大豆）、ｼﾏﾏｰｽ、ﾚﾓﾝ果汁 |
| | | ぶどうゼリー | | ﾌﾞﾄﾞｳｾﾞﾘｰ | | |
| 14 | 金 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | 夏野菜カレー | とりにく、豚がら | ｼﾞｬｶﾞｲﾓ、ｺﾑｷﾞｺ、ﾏｰｶﾞﾘﾝ（乳・大豆・豚肉）<br>大豆油 | ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾅｽ、ｺﾞｰﾔｰ、ﾄﾏﾄ、ｶﾎﾞﾁｬ、ｺｰﾝ | ｶﾚｰ粉、ｳｰｼﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、ｹﾁｬｯﾌﾟ、ﾘﾝｺﾞﾋﾟｭｰﾚ<br>ﾁｬﾂﾈ（ﾘﾝｺﾞ）、ｳｽﾀｰ（大豆・ﾘﾝｺﾞ）、<br>ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽ（小麦・鶏肉）、ｵﾛｼﾆﾝﾆｸ<br>ｶﾚｰﾙｳ（小麦・大豆・鶏肉・牛肉）ｷｬﾘｰｵｰﾊﾞｰ：豚肉 |
| | | ブロッコリーサラダ | ﾋﾖｺ豆、ﾏﾛｰﾌｧｯﾄﾋﾟｰｽ、ﾚｯﾄﾞｷﾄﾞﾆｰ | | ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、ｶﾘﾌﾗﾜｰ、ｷｬﾍﾞﾂ、みかん | ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（卵・大豆） |
| | | プラム | | | プラム | |
| 18 | 火 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | 冬瓜のみそ煮 | 鶏肉、ｱｯｱｹﾞ（大豆）、昆布、みそ（大豆）<br>削り節 | ｻﾄｳ、大豆油 | ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ごぼう、こまつな、ｺﾝﾆｬｸ<br>れんこん | 酒、醤油（小麦・大豆）、ﾐﾘﾝ、<br>鶏ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（鶏肉） |
| | | きゅうりの梅あえ | ﾁｷｱｷﾞ、ﾁﾘﾒﾝ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆ・ｲｶが混ざる漁法 | | ｷｭｳﾘ、ﾓﾔｼ | ｼﾏﾏｰｽ、ﾊﾁﾐﾂ、特濃酢（小麦）、梅干（ﾘﾝｺﾞ・大豆） |
| | | シークヮーサーソルベ | | ｼｰｸﾜｰｻｰｿﾙﾍﾞ | | |
| 19 | 水 | あげパン | きなこ（大豆）、脱脂粉乳（乳） | パン（小麦・乳・大豆）、ｻﾄｳ、ｱｰﾓﾝﾄﾞ、大豆油 | | |
| | | 春雨スープ | ぶたにく、たまご、ﾄﾘｶﾞﾗ、削り節 | はるさめ、ごま油 | ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀｹﾉｺ、ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ、ｼｮｳｶﾞ、ｷｸﾗｹﾞ | ｼﾏﾏｰｽ、醤油（小麦・大豆）、酒、ｺｼｮｳ |
| | | ごぼうサラダ | ｿｰﾁｷﾝ | ごま | ごぼう、ｷｭｳﾘ、ﾆﾝｼﾞﾝ | ｴｯｸﾞｹｱ（大豆・ﾘﾝｺﾞ）、ｹﾁｬｯﾌﾟ、ｺｼｮｳ |
| | | アーモンド | | ｱｰﾓﾝﾄﾞ＊工場では落花生、乳、小麦、ｴﾋﾞ、大豆、イカ、クルミ、ｶｼｭｰﾅｯﾂ、ごまを含む製品を生産しています | | |
| 20 | 木 | 沖縄そば（麺） | | 沖縄そばの麺（小麦）＊本工場では蕎麦（そば）・卵を含む製品を製造しています | | |
| | | 沖縄そば（しる） | 豚肉、かまぼこ、ﾄﾘｶﾞﾗ、削り節<br>豚がら | | ｼｮｳｶﾞ、ﾈｷﾞ | 醤油（小麦・大豆）、ｼﾏﾏｰｽ、ﾐﾘﾝ |
| | | あげだし豆腐 | 豆腐（大豆）、削り節 | でん粉、大豆油、ｻﾄｳ | | 醤油（小麦・大豆）、ｵﾛｼ生姜、ﾐﾘﾝ |
| | | ふーイリチー | ﾀﾏｺﾞ、ツナ（大豆） | ふ（小麦）、大豆油 | ﾆﾝｼﾞﾝ、ｷｬﾍﾞﾂ、ﾓﾔｼ、ｶﾗｼﾅ | 醤油（小麦・大豆）、ｼﾏﾏｰｽ |

2017　8月

# 予定献立表（アレルギー）

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 28 | 月 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | 沖縄風みそ汁 | 豆腐（大豆）、ﾎﾟｰｸ（豚肉・鶏肉）、みそ（大豆）、削り節 | | ﾄｳｶﾞﾝ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾓﾔｼ、ﾚﾀｽ | ｼﾏﾏｰｽ |
| | | クーブイリチー | 昆布、豚肉、かまぼこ（大豆）、削り節 | ｻﾄｳ、大豆油 | ﾆﾝｼﾞﾝ、ｺﾝﾆｬｸ、千切り大根 | 醤油（小麦・大豆）、ｼﾏﾏｰｽ、ﾐﾘﾝ、酒 |
| | | さばてりやき | さば | ｻﾄｳ、水あめ | | 醤油（小麦・大豆）、ﾐﾘﾝ、酒、ｵﾛｼ生姜 |
| | | シークワーサーゼリー | | ｼｰｸﾜｰｻｰｾﾞﾘｰ | | |
| 29 | 火 | ごはん | | こめ | | |
| | | きのこ汁 | 豆腐（大豆）、ﾄﾘｶﾞﾗ、削り節<br>ﾜｶﾒ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆが混ざる漁法で採取 | | ｼﾒｼﾞ、ｴﾉｷ、ｼｲﾀｹ、大根 | 鶏ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（鶏肉）、薄口醤油（小麦・大豆）<br>ｼﾏﾏｰｽ |
| | | 牛肉のバーベキュー炒め | ぎゅうにく | ごま、ｻﾄｳ、ﾏｰｶﾞﾘﾝ（乳・大豆・豚肉） | ﾀｹﾉｺ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾋﾟｰﾏﾝ、ｷｬﾍﾞﾂ | 醤油（小麦・大豆）、ﾐﾘﾝ、酒、ｵﾛｼﾆﾝﾆｸ、ｳｽﾀｰ（大豆・ﾘﾝｺﾞ）、ｹﾁｬｯﾌﾟ、ｼﾏﾏｰｽ、ｺｼｮｳ |
| | | 紅いもだんご | | 紅芋だんご（ごま）、大豆油 | | |
| 30 | 水 | 麦ごはん | | こめ、麦 | | |
| | | 麻婆豆腐 | 豆腐（大豆）、豚肉、豚ﾚﾊﾞｰ、大豆、ﾐｿ（大豆） | ｻﾄｳ、でん粉、大豆油、ごま油 | ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾀﾏﾈｷﾞ、長ねぎ、ｼｲﾀｹ | ｵﾛｼﾆﾝﾆｸ、ｵﾛｼ生姜、ｳｰｼﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、豆板醤（大豆）<br>中華料理の素（小麦、乳、大豆、牛、豚、鶏、米、ｵｲｽﾀｰｿｰｽを含む）<br>豚ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（豚肉・鶏肉・ﾘﾝｺﾞ） |
| | | 大根のおかかあえ | 削り節 | ｻﾄｳ、ごま油 | 大根、ｷｭｳﾘ、ﾆﾝｼﾞﾝ | 薄口醤油（小麦・大豆）、特濃酢（小麦）、ｼﾏﾏｰｽ |
| | | やきぎょうざ | ｷﾞｮｰｻﾞ小学（小麦・大豆・豚肉・ｺﾞﾏ）<br>ｷﾞｮｰｻﾞ小学（小麦・大豆・豚肉・ｺﾞﾏ） | 大豆油<br>大豆油 | | |
| 31 | 木 | あわごはん | | こめ、ｱﾜ | | |
| | | みそ汁 | 豚肉、みそ（大豆）、削り節<br>ﾜｶﾒ＊ｴﾋﾞ・ｶﾆが混ざる漁法で採取 | | 大根、ﾀﾏﾈｷﾞ、ﾀｹﾉｺ、ごぼう、小松菜、<br>長ねぎ、ｺﾝﾆｬｸ | ｼﾏﾏｰｽ |
| | | キャベツ炒め | 豆腐（大豆）、ﾍﾞｰｺﾝ（豚肉・大豆）、ﾂﾅ（大豆） | 大豆油 | ｷｬﾍﾞﾂ、ﾆﾝｼﾞﾝ、ﾓﾔｼ、ﾋﾟｰﾏﾝ | 醤油（小麦・大豆）、ｼﾏﾏｰｽ |
| | | かぼちゃの天ぷら | たまご | 小麦粉、大豆油 | かぼちゃ | ｼﾏﾏｰｽ |

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<br>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、アーサやチリメン、ひじき、わかめはエビ、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）