

# 令和4年 8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)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	(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とになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品	調味料
22	月	きびごはん		こめ、きび		
		夏野菜カレー	とりにく、豚レバー	じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳、大豆)、大豆油	にんにく、玉ねぎ、にんじん、なす、ゴーヤー、トマト、かぼちゃ、ウージパウダー	鶏肉、小麦、牛肉、大豆、りんご
		ブロッコリーのツナサラダ	ツナ(大豆)	三温糖、オリーブ油	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	
		シークワサーソルベ		さとう、水あめ	シークワサー	
23	火	ごはん		こめ		
		シカムドゥチ	ぶたにく、かまぼこ		とうがん、こんにゃく、しいたけ、しょうが	
		ゴーヤーチャンプルー	チキアギ、ぶたにく、とうふ(大豆)、卵	大豆油	ゴーヤー、にんじん、にんにく	
24	水	ごはん		こめ		
		どひょうおのつみれ汁	どひょうおつみれ		だいこん、長ねぎ、みつば	
		白菜と厚揚げのみそ煮	とりにく、あつあげ(大豆)、みそ(大豆)	大豆油、三温糖	はくさい、にんじん、ごまつな	
25	木	麦ごはん		こめ、麦		
		マーボートマト	ぶたにく、豚レバー、大豆たんぱく、とうふ(大豆)、大豆、みそ(大豆)	大豆油、でんぶん、三温糖、ごま油	ウージパウダー、にんにく、しょうが、にんじん、玉ねぎ、トマト、ほうれん草、たけのこ	豚肉、鶏肉、りんご、小麦、大豆、ごま
		パンサンズー	ハム(豚肉、大豆)	はるさめ、ごま、三温糖、ごま油	きゅうり、にんじん、きくらげ、レモン	
26	金	ごはん		こめ		
		豚汁	ぶたにく、油あげ(大豆)、みそ(大豆)	じゃがいも、里芋	だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、ねぎ	
		たくあん和え	こんぶ、ちくわ、かつおぶし	三温糖	きゅうり、キャベツ、にんじん、たくあん(小麦、大豆)	
		カエリとナッツののりがらめ	カエリ、大豆、青のり	アーモンド、三温糖、黒糖、水あめ		
29	月	ごはん		こめ		
		アーサ汁	アーサ		とうがん、ねぎ、しょうが	
		チーペーラーンプシー	ぶたにく、とうふ(大豆)、みそ(大豆)	大豆油、三温糖	へちま、にんじん、玉ねぎ、ごまつな、にんにく	
		オレンジ			オレンジ	オレンジ
30	火	食パン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆)		小麦、乳、大豆
		青大豆のポタージュ	ベーコン(豚肉)、青大豆(大豆)、脱脂粉乳(乳)	じゃがいも、マーガリン(乳、大豆)、小麦粉、生クリーム(乳)	玉ねぎ、にんじん、にんにく、パセリ	鶏肉
		キャロットサラダ		アーモンド、オリーブ油、三温糖	にんじん、きゅうり、コーン、シークワサー	
		はちみつ		はちみつ		
31	水	ごはん		こめ		
		鶏どきのこのずまし汁	とりにく、わかめ		だいこん、しめじ、えのき	
		野菜のごまだれ炒め	ぶたにく、みそ(大豆)	大豆油、ごま、三温糖、でんぶん	キャベツ、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、パプリカ、しょうが、にんにく	小麦、大豆、ごま
子持ちししゃもの香草やき	子持ちししゃも、豆乳(大豆)	卵なしマヨネーズ(大豆)	バジル			