

令和4年 9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、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あ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
1	木	弁当の日				
2	金	 黒米ごはん なかみ汁 タニライチー ちんすこう	ぶたにく ごんぶ、ぶたにく、チキアギ	こめ、黒米 三温糖、大豆油 砂糖、小麦粉、ラード(豚肉)、ショートニング(大豆)	しいたけ、こんにゃく、ねぎ、しょうが 切干大根、こんにゃく	小麦、豚肉、大豆
5	月	 麦ごはん 魚汁 マーミナーチャンプルー	赤魚、みそ(大豆) ぶたにく、とうふ(大豆)、かつおぶし	こめ、麦 大豆油	とうがんとん、さんとうさい、こまつな もやし、にんじん、にら	
6	火	 きこのポロネーゼ かぼちゃサラダ 自身煮フライ	ぶたにく、大豆たんぱく ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆、チーズ(乳)	スパゲティ(小麦)、オリーブ油、三温糖 アーモンド、卵なしパネ(大豆)	玉ねぎ、にんじん、しめじ、えのき、マッシュルーム、ウージパウダー、にんにく、トマト かぼちゃ、きゅうり	小麦、鶏肉、大豆、りんご
7	水	 ポロポロシューシー いり豆腐 やきいも	ぶたにく とうふ(大豆)、ぶたにく、卵	こめ、麦 大豆油	しいたけ、にんじん、とうがんとん、さんとうさい からしな、だんご	
8	木	 麦ごはん 豚汁 大根のうめあえ サバの塩こうじ焼き	ぶたにく、油あげ(大豆)、みそ(大豆) とりにく、かつおぶし さば	こめ、麦 じゃがいも、重曹 三温糖	とうがんとん、だんご、ごぼう、しいたけ、こんにゃく、ねぎ だいこん、きゅうり、もやし、うめ しょうが	りんご
9	金	 きびごはん ワンダンスープ ホイヨーロー アーモンド	ぶたにく ワンタン(小麦、大豆、豚肉、ごま) ぶたにく	こめ、きび でんぷん、ごま油 はるさめ、ごま油、三温糖、でんぷん アーモンド、植物油	玉ねぎ、にんじん、にら、しょうが キャベツ、にんじん、ピーマン、しめじ、たけのこ、玉ねぎ、にんにく、しょうが、ウージパウダー	鶏肉 小麦、大豆、ごま アーモンド
12	月	 わかめごはん 秋のお好みみそ汁 冬瓜のそぼろ煮 十五夜大福	わかめ チキアギ、みそ(大豆) ぶたにく、大豆たんぱく、大豆、あつあげ(大豆)	こめ、砂糖 ぎつまいも 三温糖、でんぷん	だいこん、ごぼう、しめじ、長ねぎ とうがんとん、にんじん、えだまめ(大豆)	
13	火	 カルシウムごはん 中華コンソメスープ 野菜の中華風炒め ブルーン	卵 ぶたにく	こめ、カルシウム米 でんぷん、ごま油 大豆油、三温糖、でんぷん、ごま油 植物油	クリームコーン、コーン、長ねぎ しょうが、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、もやし、たけのこ、ウージパウダー、にんにく ブルーン	豚肉、鶏肉、りんご 小麦、大豆、ごま
14	水	 麦ごはん たぬき汁 にんじんのごまずあえ 追りくる!やきざかな	チキアギ、油あげ(大豆) オスシヤモ	こめ、麦 ごま油、でんぷん はるさめ、三温糖、ごま、ごま油	こんにゃく、にんじん、ごぼう、長ねぎ にんじん、切干大根、えだまめ(大豆)、だんご	
15	木	弁当の日				
16	金	 コッペパン あさりのトマトスープ いもいもサラダ ほうれん草オムレツ ベビーチーズ	脱脂粉乳(乳) あさり、とりにく ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆 卵 ナチュラルチーズ(乳)	小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆) ABCマカロニ(小麦)、大豆油 べにいも、さつまいも、卵なしパネ(大豆) 植物油、加工でんぷん	玉ねぎ、だいこん、にんじん、えだまめ(大豆)、トマト、にんにく きゅうり ほうれん草	小麦、乳、大豆 豚肉、鶏肉、りんご、大豆 卵、大豆 乳
20	火	 ごはん まぐるとアーサのみそ汁 ミミガーのピーナッツ和え あつやきたまご	まぐろ、アーサ、かまぼこ、みそ(大豆) ミミガー(豚肉)、みそ(大豆) 卵	こめ 三温糖、ピーナッツバター(落花生、大豆) 砂糖、サラダ油(大豆)	とうがんとん きゅうり、だいこん、もやし	卵、小麦、大豆
21	水	 ごはん マーボーヘチマ 春雨のサラダ ヨーグルト	とうふ(大豆)、ぶたにく、豚レバー、大豆、みそ(大豆) ハム(豚肉) 生乳(乳)、乳たんぱく(乳)	こめ でんぷん、ごま油、大豆油 はるさめ、ごま、三温糖、ごま油 砂糖	とうがんとん、へちま、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、長ねぎ、しいたけ、にんにく、しょうが きゅうり、にんじん、きくらげ、レモン	小麦、大豆、ごま、豚肉、鶏肉、りんご 乳
22	木	 ごはん シフォンデザート たことわかめの酢の物 魚のシークワサーソースがけ	ぶたにく、かまぼこ わかめ、たこ、ちりめん グルテン	こめ 三温糖、オリーブ油 でんぷん、小麦粉、大豆油、三温糖	とうがんとん、こんにゃく、しいたけ、しょうが きゅうり	小麦、大豆
26	月	 ごはん どりどじゃが芋のうま煮 ごまじゃこあえ 納豆	とりにく、かまぼこ、大豆 ちりめん、大豆、かつおぶし 大豆	こめ 三温糖、じゃがいも、大豆油 ごま油 砂糖	玉ねぎ、にんじん、こんにゃく、いんげん もやし、にんじん、きゅうり、シークワサー	大豆、小麦
27	火	 野菜そば(麺) カ(汁) 厚揚げのそぼろあんかけ 紅芋のウムニー	ぶたにく あつあげ(大豆)、とりにく 白いんげん豆	小麦粉、植物油 三温糖、でんぷん、大豆油 べにいも、さつまいも、三温糖、水あめ	キャベツ、だんご、もやし、玉ねぎ、にら、しょうが、にんにく えだまめ(大豆)	小麦 豚肉、鶏肉、りんご
28	水	 麦ごはん 給食室のカレーライス ファイバーサラダ	とりにく、豚レバー、白いんげん豆 えんどう豆、ひよこ豆、レンズ豆、大豆、小豆、青えんどう豆、赤いんげん豆	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、ウージパウダー、にんにく きゅうり、えだまめ(大豆)	小麦、牛肉、鶏肉、大豆、りんご
29	木	弁当の日				
30	金	 ごはん 黄花草(ホワンボワタン) 豚キムチ炒め シューマイ	卵、とうふ(大豆) ぶたにく とりにく、ぶたにく、みそ(大豆)	こめ でんぷん 大豆油、三温糖、ごま、ごま油 パン粉(小麦)、でんぷん、砂糖、ラード(豚肉)、小麦粉、水あめ	こまつな しょうが、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、キムチ(大豆)、にら 玉ねぎ、しょうが	鶏肉 りんご、大豆 小麦、大豆、鶏肉、豚肉

