

# 令和5年度7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などで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
3	月	麦ごはん 牛乳 島の恵みカレー パパイヤのサラダ	とうもろこし、豚レバー ちりめん、ツナ(大豆)、こんぶ、つまた、キリンサイ、くきわかめ	こめ、麦 じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳・大豆)、大豆油 ごま、三温糖、ごま油	にんにく、玉ねぎ、にんじん、とうがんと、ゴーヤー、なす、へちま、トマト、かぼちゃ、ウージパウダー きゅうり、パパイヤ、シークワサー	鶏肉、小麦、牛肉、大豆、りんご 小麦、大豆
4	火	牛乳 ごはん もずくのみそ汁 肉じゃが 子持ちししゃもの香辛やき	とうふ(大豆)、もずく、かまぼこ、油あげ(大豆)、みそ(大豆) ぶたにく 子持ちししゃも、豆乳(大豆)	こめ じゃがいも、はるさめ、三温糖、大豆油 卵なしマヨネーズ(大豆)	とうがんと にんにく、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、しいたけ、アリンピース タイム、フェネル、にんにく	
5	水	牛乳 ごはん 魚汁 ゴーヤーチャンプルー	赤魚、みそ(大豆) チキアギ、ぶたにく、とうふ(大豆)、卵	こめ 大豆油	とうがんと、さんとうさい ゴーヤー、にんじん、にんにく	
6	木	<b>お弁当の日</b>				
7	金	牛乳 ごはん 魚そうめん汁 もやしとニラ炒め お星さまバーグ	かまぼこ ぶたにく、油あげ(大豆)、チキアギ とうもろこし、大豆たんぱく、ぶたにく	こめ 大豆油、ごま油 ラード(豚肉)、さとう	にんじん、とうがんと、長ねぎ、しいたけ もやし、キャベツ、パプリカ、たけのこ、しめじ、にら、にんにく たまねぎ、にんにく、しょうが、トマト	大豆、鶏肉、豚肉
10	月	牛乳 ごはん 五目みそ汁 高野豆腐の卵とじ 納豆	とうもろこし、みそ(大豆) ぶたにく、高野豆腐(大豆)、大豆、卵 納豆(大豆)	こめ ぎつまいも 三温糖、てんぷん、大豆油	ごぼう、にんじん、はくさい、こんにゃく、長ねぎ とうがんと、にんじん、ごまつな	タレ(小麦、大豆)
11	火	牛乳 ごはん 芋ムシ ウカライチー 紅いもごま団子	豚レバー、ぶたにく、みそ(大豆) とうもろこし、おから(大豆)	こめ じゃがいも 三温糖、大豆油 べにいも、もち粉、ごま、さとう、白玉粉、水あめ、ラード(豚肉・牛肉・大豆)大豆油	とうがんと、にんじん、にんにくの芽、にんにく、しょうが にんじん、玉ねぎ、きくらげ、にら	ごま、豚肉、牛肉、大豆
12	水	牛乳 麦ごはん ハチマの中華炒め煮 中華春雨サラダ 鉄分強化デザート(みかんゼリー)	とうふ(大豆)、ぶたにく、豚レバー、大豆たんぱく、みそ(大豆) ハム(大豆・豚肉)	こめ、麦 てんぷん、ごま油、大豆油 はるさめ、ごま、三温糖、ごま油 さとう、水あめ	とうがんと、へちま、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、にら、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 みかん	小麦、大豆、ごま、豚肉、鶏肉、りんご
13	木	牛乳 コッペパン クラムチャウダー ファイバーサラダ	脱脂粉乳(乳) あさり、とうもろこし、脱脂粉乳(乳) えんどう豆、ひよこ豆、レンズ豆、大豆、あずき、赤いんげん豆	小麦粉、さとう、ショートニング(大豆) じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳・大豆)、生クリーム(乳) 麦、玄米、赤米、きび、アーモンド、卵なしマヨネーズ(大豆)、ごま、三温糖	玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、にんにく モーウイ、きゅうり、えだまめ(大豆)	小麦、乳、大豆 鶏肉
14	金	牛乳 きびごはん 小松菜と卵のみそ汁 ひじき炒め 厚揚げのきのこあんかけ	卵、みそ(大豆) ぶたにく、ひじき、油あげ(大豆)、大豆、ちくわ あつあげ(大豆)、とうもろこし	こめ、きび 三温糖、大豆油 三温糖、てんぷん、大豆油	ごまつな、玉ねぎ こんにゃく、にんじん、にら しめじ、えのき、玉ねぎ	
18	火	牛乳 冷やし中華(麺・たれ) 冷やし中華(具) 肉団子の中華スープ アーモンド	ハム(豚肉・大豆)、わかめ 肉だんご(小麦・大豆・鶏肉)	めん(小麦) ごま、三温糖、ごま油 てんぷん アーモンド、植物油脂	きゅうり、おくら、もやし にんじん、とうがんと、しいたけ、にら	タレ(小麦、大豆) 鶏肉 アーモンド
19	水	牛乳 もずくそうすい 豚しゃぶあえ 県産さわらのごまみそ焼き シークワサーソルベ(幼稚園のみ)	とうもろこし、チキアギ、もずく ぶたにく さわら、みそ(大豆)	こめ、麦 ごま ごま、三温糖、アーモンド さとう、水あめ	にんじん、とうがんと、ごまつな ゴーヤー、きゅうり、モーウイ、パプリカ、キャベツ、コーン しょうが、にんにく シークワサー	オレンジ、大豆、りんご
20	木	<b>お弁当の日</b>				