

令和6年 11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)8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、くるみ	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、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。(※特に葉野菜やくど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	金	ごはん さつま汁 牛乳 高野豆腐の卵とじ丼	とりにく、油あげ(大豆)、みそ(大豆) たまご、ぶたにく、高野豆腐(大豆)、大豆	こめ さつまいも 三温糖、てんぷん、大豆油	こんにやく、にんじん、ごぼう、ごまつな だいこん、にんじん、玉ねぎ、大根葉		
5	火	ごはん なめこの赤だし 牛乳 じゃがいものみそびら炒め	とうふ(大豆)、わかめ、みそ(大豆)、赤だしみそ(大豆・鶏肉) きゅうにく、チキアギ	こめ じゃがいも、大豆油、三温糖、ごま、ごま油	なめこ、だいこん、長ねぎ ごぼう、にんじん、こんにやく、あお豆(大豆)	ごま	
6	水	(幼小)紅芋ごはん 牛乳 (中)鮭菜めし 冬瓜のそぼろ煮 ちくわのアーサマヨ焼き (中のみ)さつまいもチップス	ぶたにく さけ、ごま、かつおぶし ぶたにく、大豆たんぱく、大豆、あつあげ(大豆) ちくわ、アーサ、脱脂粉乳(乳)、牛乳、かつおぶし	こめ、黒米、紅イモ、さつまいも、大豆油 こめ、砂糖 三温糖、てんぷん、大豆油 卵なしマヨネーズ(大豆) さつまいも、砂糖、植物油脂	にんじん、しいたけ、ねぎ 塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉 とうがん、にんじん、ごまつな	鶏肉 ごま、さけ	
7	木	お弁当の日					
8	金	ごはん はんぺんのすまし汁 牛乳 じゃがいものみそバター煮 じしゃものカレー粉焼き	はんぺん(やまいも・大豆)、わかめ ぶたにく、大豆、みそ(大豆) 子ももししゃも	こめ じゃがいも、大豆油、三温糖、バター(乳)、ごま 小麦粉、大豆油	だいこん、えのき、長ねぎ 玉ねぎ、にんじん、ごまつな、コーン、にんにく、しょうが カレー粉		
11	月	ごはん 牛乳 石狩汁 小倉白玉 れんこん入り照り焼きつくね	さけ、みそ(大豆) あずき とりにく、大豆	こめ、麦 里芋 白玉もち、黒糖、三温糖、水あめ ラード(豚肉)、なたね油、砂糖、てんぷん、パン粉(小麦)	にんじん、だいこん、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ れんこん、玉ねぎ、しょうが	小麦、大豆、鶏肉	
12	火	(幼小)ココアあげパン 牛乳 (中)黒糖パン ABCズーナ ポークビーンズ	脱脂粉乳(乳) とりにく、ウインナー(豚肉) ぶたにく、大豆、白いんげん豆	コッペパン(小麦、乳、大豆)、アーモンド、三温糖、黒糖、ココア、大豆油 小麦粉、ショートニング(大豆)、黒糖 ABCマカロニ(小麦) じゃがいも、三温糖、てんぷん、大豆油		小麦、乳、大豆 小麦、乳、大豆 鶏肉 りんご	
13	水	ごはん 牛乳 鶏ごぼう汁 豚しゃぶ和え たいみそ	とりにく、とうふ(大豆) ぶたにく みそ(大豆)、たいすり身	こめ 大豆油 てんぷん	にんじん、ごぼう、ごまつな、こんにやく、しいたけ にんじん、きゅうり、キャベツ、もやし	大豆	
14	木	(中)紅芋ごはん 牛乳 (幼小)鮭菜めし パパイアイリチー オハのジニクサーニみそ焼き	ぶたにく さけ、ごま、かつおぶし チキアギ、ツナ(大豆)、かつおぶし さば、みそ(大豆)	こめ、黒米、紅イモ、さつまいも、大豆油 こめ、砂糖 大豆油 三温糖	にんじん、しいたけ、ねぎ 塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉 パパイア、にんじん、にら ジニクサーニ	ごま、さけ	
15	金	ごはん 牛乳 きびごはん もずくのみそ汁 高野菜炒め 紅いもごま天婦	もずく、魚そうめん、とうふ(大豆)、みそ(大豆) ぶたにく、あつあげ(大豆)、チキアギ	こめ、きび 大豆油	玉ねぎ、だいこん からしな、にんじん、キャベツ、もやし、大根葉	ごま、大豆、豚肉、牛肉	
18	月	カルシウムごはん 牛乳 パヤシライス れんこんサラダ	ぎゅうにく、豚レバー、白花生、白いんげん豆 レンズ豆	こめ 小麦粉、マーガリン(乳・大豆)	にんにく、にんじん、玉ねぎ、しめじ、セロリ、マッシュルーム、トマト、ウージパウダー、ブルーベリー れんこん、だいこん、きゅうり、にんじん、コーン	小麦、大豆、牛肉、りんご、鶏肉、豚肉	
19	火	ごはん 牛乳 チムシンジ ウカライチー みかん	豚レバー、ぶたにく、みそ(大豆) とりにく、おから(大豆)	こめ じゃがいも 三温糖、大豆油	だいこん、にんじん、にんにく、しょうが にんじん、玉ねぎ、きくらげ、にら みかん		
20	水	(中)ココアあげパン 牛乳 (幼小)黒糖パン アラムチャウダー 海と畑のサラダ	脱脂粉乳(乳) あさり、ベーコン(豚肉)、脱脂粉乳(乳) ひじき、ひよこ豆、ツナ(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆)、アーモンド、三温糖、黒糖、ココア、大豆油 小麦粉、ショートニング(大豆)、黒糖 じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳・大豆)、生クリーム(乳)、大豆油 ごまドレッシング(ごま)		小麦、乳、大豆 小麦、乳、大豆 鶏肉	
21	木	お弁当の日					
22	金	ごはん 牛乳 手まり麩のすまし汁 梅かつお和え 魚の西京焼き	とうふ(大豆)、てまりふ(小麦)、わかめ とりさきみ、かつおぶし さわら、みそ(大豆)	こめ 三温糖 三温糖	えのき、長ねぎ だいこん、きゅうり、にんじん、ごまつな、うめ、しそ	りんご	
25	月	ごはん 牛乳 中華コーンスープ チンジャオロース	たまご ぶたにく	こめ、麦 てんぷん、ごま油 三温糖、てんぷん、大豆油、ごま油	コーン、長ねぎ ピーマン、赤パプリカ、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、にんにく、しょうが	豚肉、鶏肉、りんご	
26	火	きびごはん 牛乳 シカムドゥチ 野菜チャンプルー りんご	ぶたにく、かまぼこ(大豆) ぶたにく、あつあげ(大豆)、チキアギ(大豆)	こめ、きび 大豆油	とうがん、こんにやく、しいたけ、しょうが キャベツ、玉ねぎ、にんじん、大根葉 りんご		
27	水	ごはん 牛乳 はなちゃんのみそ汁 肉じゃが 厚焼きたまご焼き ソース焼きそば	とうふ(大豆)、わかめ、みそ(大豆) ぶたにく たまご ぶたにく、チキアギ	こめ じゃがいも、三温糖、大豆油 てんぷん、砂糖、大豆油	だいこん、ねぎ にんにく、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、しいたけ、こんにやく かつおだし、煮干しだし	小麦、大豆、卵 小麦、大豆、豚肉、りんご	
28	木	牛乳 パンパシジー 中華ポテト	とりさきみ	ごま、三温糖、ごま油、ラー油(ごま)	にんじん、きゅうり、だいこん、長ねぎ、しょうが		
29	金	ごはん 牛乳 里芋のみそ汁 ひじきの炒め煮 さんまの米粉揚げ	みそ(大豆) ぶたにく、ひじき、油あげ(大豆)、大豆、ちくわ さんま	こめ 里芋 三温糖、大豆油 米粉、大豆油	玉ねぎ、だいこん、ごまつな、しめじ、長ねぎ にんじん、玉ねぎ、にら、こんにやく		