




令和6年6月

詳細献立表(アレルギー)

小祿学校給食センター  
917-3459

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務(特定原材料)8品目	その他
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに、くるみ	ナッツ類、アーモンド、カシューナッツ、ピーカンナッツ、ココナッツ、魚類、鮭、マグロ、かつお、さば、アーサ、貝類、あさり、ホタテ、甲殻類、イカ、タコ、いくら、すじこ、牛肉、豚肉、鶏肉、山芋、長芋、トマト、キウイフルーツ、パイナップル、バナナ、りんご、グレープフルーツ、マンゴー、いちご、メロン、グワアバ
<p>※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、微量の小麦成分が含まれております。</p> <p>※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(給食センター)までお問い合わせください。</p> <p>※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。</p> <p>※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。</p> <p>※ 配合表を基に表記しているため、表示義務8品目以外の食品については表記されていない場合もあります。</p> <p>※ 給食で使用するもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。</p> <p>※ くるみは、表示義務の経過措置期間が2025年3月31日までとされているため、把握できる範囲にて表示しています。</p>	

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくる もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	調味料由来	
19	水		べにいもパン	脱脂粉乳	こむぎこ、あぶら、さとう、べにいも		
			しまやさいスープ	鶏肉		とうがん、金美にんじん、こまつな、セロリ、 にんにく、パセリ	鶏肉
			ゴーヤーとポテトのソテー	鶏肉	あぶら、じゃがいも、たまごなしマヨネーズ、さとう	ゴーヤー、にんじん、コーン、レモン	
			ナッツとさかな	カタクチイワシ	アーモンド、かぼちゃの種、ごま、さとう、あぶら		
25	火		チキンライス	鶏肉	こめ、あぶら	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、黄パプリカ、 パセリ、にんにく	鶏肉、トマト
			しろみざかなフライ	ほき	パン粉(小麦)、こむぎこ、でんぷん、あぶら		
			ブロッコリーソテー	ひよこ豆、ツナ(まぐろ)	あぶら	ブロッコリー、モウイ、にんじん、コーン	
28	金		なすとチキンのカレー(むぎごはん)		こめ、麦		
			なすとチキンのカレー(ルウ)	鶏肉、鶏レバー、白いんげん豆	じゃがいも、あぶら、乳なしマーガリン、米粉	たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、にんにく、 ブルーベリー	りんご、トマト
			カリフラワーソテー		あぶら、ドレッシング(トマト)	カリフラワー、コーン、にんじん	