

令和5年7月 8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7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) 7品目	その他
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに	アーモンド、イカ、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、鮭、さば 大豆、バナナ、山芋、魚類、貝類、まぐろ、赤魚、青魚、ししゃも、たらこ、タコ、ホタテ、あさり パイナップル、ドラゴンフルーツ、マンゴー、さくらんぼ、いちご、りんご、なす、大麦、にんにく じゃがいも、パパイヤ、ヘーゼルナッツ、あおさ、ナッツ類、こめ、トマト、ながいも、きゅうり、ごぼう

※ 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います。
 ※ 卵なしマーガリン、乳なしマーガリン、油、醤油、ドレッシングに含まれる「大豆」は表示していませんが微量の大豆成分が含まれています。
 ※ 給食センターで使用しているもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。
 ※ 給食を食べる前に必ず内容を確認してください。材料、天候等により、献立を変更する場合があります。
 ※ 配合表を基に表記しているため、表示義務7品目以外の食品については表記されていない場合があります。
 ※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食センターまでお問い合わせください。

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
3	月	ごはん とうがんともずくのそばろに けんさんまぐろのしおこうじやき アセロラゼリー	とり肉,ぶたレバー,厚揚げ,もずく まぐろ	こめ あぶら,さとう,でんぶん	とうがん,にんじん,たまねぎ,しいたけ,えだ豆,しょうが,にんにく	花かつお
4	火	おぎごはん タコライス スライスチーズ アーサとえのきのすましじる	ぶた肉,ぶたレバー,大豆,ひよこ豆 チーズ(乳) アーサ,豆腐	こめ,麦 あぶら,さとう	たまねぎ,にんじん,ピーマン,にんにく,キャベツ えのきたけ,しょうが	りんご,大豆 花かつお
5	水	ひやしちゅうか(めん) ひやしちゅうか(ぐ) ひやしちゅうか(タレ) ちゅうかふうスープ にくまん	ハム,わかめ とり肉	小麦粉,あぶら,ごま油 さとう ごま,ごま油	もやし,きゅうり,にんじん シークワサー とうがん,しめじ,長ねぎ,木くらげ	大豆 小麦,大豆 鶏ガラ(乳),大豆
6	木	ぜんりゅうふんパン ケサケイト(やさいのスープ) ペルナラーティッコ(野菜グラブ) ロソソリ(角切りグラブ)	脱脂粉乳 とり肉,白いんげん豆,豆乳 豆乳,おから	小麦粉,さとう,あぶら, じゃがいも,乳なしマーガリン,米粉 あぶら,じゃがいも,米粉,さとう,でんぶん, 水あめ,あぶら	たまねぎ,にんじん,しめじ,カリフラワー たまねぎ,にんじん,コーン,ほうれんそう	大豆
7	金	わかめごはん 魚ソーメン汁 ほしがたハンバーグ きゅうりのしょうがあえ 七夕デザート・クレープ	わかめ かまぼこ,もずく とり肉,ぶた肉 とり肉 豆乳,大豆	こめ,さとう あぶら,さとう,でんぶん ごま油 あぶら,さとう,米粉,水あめ,でんぶん	しいたけ,ほうれん草,しょうが たまねぎ,トマト,にんにく,しょうが モーウイ,もやし,きゅうり,しょうが レモン果汁,	花かつお 大豆 大豆
10	月	おぎごはん とりにくととうがんのおつゆ ぶたにくのしょうがやき キャベツとこまつなのツナサラダ	とり肉,豆腐 ぶた肉	こめ,おぎ さとう,でんぶん	とうがん,にんじん,ねぎ,しめじ,しょうが しょうが キャベツ,きゅうり,こまつな,黄ピーマン	花かつお
11	火	おぎごはん なつやすみカレー かいそうサラダ	ぶた肉,豚レバー,白いんげん豆 まわかめ,昆布,赤つのまた,青つのまた,白キリンサイ,わかめ,チリメン	こめ,麦 じゃがいも,あぶら,乳なしマーガリン,米粉 ごま	にんじん,たまねぎ,なす,ピーマン,ゴーヤー,ブレン, にんにく えだ豆,キャベツ,きゅうり	花かつお ドレッシング(ごま)
12	水	なかよしパン アイントプ(ワセジ入りスープ) ミートボール ジャーマンポテト ブルーベリージャム	脱脂粉乳 とり肉,ウインナー,レンズ豆 とり肉,だいず ベーコン	小麦粉,さとう,あぶら 油,でんぶん,さとう じゃがいも,あぶら 水あめ,さとう	キャベツ,にんじん,たまねぎ,セロリ,にんにく にんにく,しょうが,たまねぎ,トマト たまねぎ,にんじん,グリーンピース,にんにく ブルーベリー	
13	木	ひじきのたきこみごはん さばのさいきょうやき ゴーヤーのシークワサーあえ	とり肉,油揚げ,ひじき さば,みそ	米,あぶら さとう	にんじん,ごぼう,えだ豆,こんにゃく,しいたけ しょうが ゴーヤー,キャベツ,きゅうり,にんじん,シークワ	花かつお
14	金	きびごはん クレージシ デークニイリチー グレープフルーツ	ぶた肉,卵,かまぼこ ぶた肉,厚揚げ	こめ,もちきび あぶら,さとう	こんにゃく,しいたけ,とうがん,しょうが しいたけ,にんじん,だいこん,からし菜,こんにゃく グレープフルーツ	花かつお 花かつお
18	火	おぎごはん マーボーヘチマ ちゅうかサラダ	ぶた肉,ぶたレバー,大豆,豆腐,みそ とり肉	こめ,麦 あぶら,でんぶん 緑豆はるさめ,ごま,さとう,ごま油	へちま,たまねぎ,にんじん,にら,しいたけ,しょうが, にんにく キャベツ,きゅうり,赤ピーマン,木くらげ,にんにく	大豆,大麦,小麦
19	水	おぎごはん ゆしどうふ けんさんさわらのシークワサーソースかけ パパイヤイリチー	ゆし豆腐 さわら ぶた肉,チキアギ	こめ,麦 でんぶん,さとう あぶら	ねぎ シークワサー パパイヤ,にんじん,たまねぎ,にら	花かつお
20	木	メキシカンピラフ くるまふのナゲット ピーンズサラダ シークワサーソルベ	ぶた肉,ウインナー とり肉,麩(小麦) ひよこ豆,えんどうまめ,いんげんまめ,ハム 油	米,あぶら,乳なしマーガリン あぶら さとう	たまねぎ,にんじん,ピーマン,コーン,にんにく にんにく ブロッコリー,きゅうり,にんじん,黄パプリカ	ドレッシング(小麦)

8月

なつやすみ (7/21~8/27)

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
28	月	ウンケージュシー サバのしおやき いそあえ パインゼリー	ぶた肉,かまぼこ,こんぶ さば とり肉,のり	米,あぶら さとう さとう	にんじん,ごぼう,しいたけ,しょうが,ねぎ キャベツ,こまつな,にんじん パイナップル,シークワサー	花かつお
29	火	おぎごはん ハヤシライス フルーツしらたま	ぎゅう肉,白いんげん豆 くろまめ(大豆)	こめ,麦 乳なしマーガリン,米粉,あぶら,さとう もちこ,でんぶん	たまねぎ,にんじん,セロリ,マッシュルーム,グリーン ピース,にんにく,トマト もも,パイナップル,みかん,ぶどう	りんご,大豆
31	木	おぎごはん ビーフンスープ ホイコーロー オレンジ	とり肉,油揚げ ぶた肉,みそ	こめ,麦 ビーフン,ごま,ごま油 あぶら,さとう	にんじん,ほうれん草,コーン にんじん,キャベツ,たまねぎ,たけのこ,にんにく,しょうが オレンジ	大豆,大麦,小麦