

7月 アレルギー献立表

棟東村学校給食センター

* 注意事項 * 鶏卵、乳、小麦、そば、落花生、種実類(ごま【ごまorごま油表記】、アーモンド、くるみ、栗など)
大豆、魚介類(ツナは●まぐろ(ツナ)表記)、いか、たこ、甲殻類(かに、えび、オキアミなど)、山芋、果物全て、
野菜(トマト、にんじん、きゅうり、ほうれん草、小松菜、ブロッコリー、なす、アボカド)魚卵(いくら、たらこ、ししゃも)

- △の表示は、各メーカーの「配合割合表」に明記されているもののみ記載しています。
- 揚げ物類は、油を濾過して繰り返し使用しているので、アレルギー物質を揚げた後の油を使用することもあります。

【アレルギー献立表に記載しているアレルゲンは「アレルギー管理指導表」により医師から指示があったものについて記載】

記号の見方 ●・・・使用しています
△・・・同じ製造ライン等の理由で、意図しない混入の恐れ(コンタミネーション)があります
【キウイフルーツ・エビ・カニ・落花生・ナッツ類(ごま除く)・そばについて記載】
◎・・・(小麦、大豆)醤油等の調味料でのみ使用されている場合

○毎日、飲み物として牛乳、またはジョアがつけます。

・ご不明な点がありましたら、給食センターまでお問い合わせください。電話:0279-54-2629

日	献立名	アレルギー物質														
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆	魚卵	山芋	魚介類	ナッツ種実類	果実類	野菜	備考
1 (火)	麦ご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	ビビンバ（豚肉の甘辛煮）			◎					●				●ごま油			
	ナムル			◎					◎				●ごま●ごま油	●かんきつ果汁 ●りんご	●小松菜●にんじん	
	春雨スープ			◎					●			●魚肉すりみ（すけそう たら・いとよりだい） ●ほたてエキス ●かきエキス	●ごま油		●にんじんエキス	
2 (水)	背割りコッパパン		●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド			
	ウインナーケチャップソース								◎						●ケチャップ ●トマトピューレ ●トマトペースト	
	枝豆サラダ			◎					●					●オリーブ ●りんご	●きゅうり●にんじん	
	コーンクリームスープ		●	●					◎			●ほたてエキス				
3 (木)	わかめご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	厚焼き玉子		●			△			◎			●魚介エキス				
	じゃがいものそぼろ煮			◎					◎			●かつお節			●にんじん	
	豆腐のみそ汁								●			●いわし節●さば節 ●かつお節			●小松菜	
4 (金)	うどん			●												
	カレーうどん汁		●	●					●			●魚肉すりみ（すけそう たら・いとよりだい） ●かつお節		●バナナ●りんご	●にんじん ●トマトパウダー	
	カムカム揚げ			◎	△	△			●			●しらす				
	チンゲンサイのごまあえ			◎					◎			●ごま			●きゅうり	
7 (月)	ごはん							△					△くるみ △アーモンド			
	ハヤシライス		●	●					◎					●バナナ●りんご	●にんじん●ケチャップ ●トマトピューレ ●ホールトマト ●トマトペースト	
	きらきら寒天サラダ			◎					◎					●りんご	●きゅうり	
	七タゼリー												△アーモンド	●レモン果汁 ●ぶどう果汁 ●みかん果汁 △キウイ		
8 (火)	ご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	五目そばろご飯の具			◎					●						●にんじん	
	もやしのサラダ			◎					◎			●ごま			●きゅうり	
	キムチスープ			◎					●			●魚醤		●りんご	●トマトペースト ●にんじんエキス	
9 (水)	ココアパン		●	●				△	◎				●カカオ豆 △くるみ △アーモンド			
	かぼちゃひき肉フライ			●	△	△			◎					●りんご		
	わかめサラダ			◎	△	△			◎					●りんご	●きゅうり	
	コンソメスープ			◎					◎						●にんじん	
10 (木)	ご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	ハンバーグオニオンソース			◎	△	△			◎					●りんご	●ケチャップ ●トマトペースト	
	塩中華サラダ														●きゅうり	
	じゃがいものみそ汁								●			●いわし節●さば節 ●かつお節			●にんじん	

日	献立名	アレルギー物質														
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆	魚卵	山芋	魚介類	ナッツ種類	果実類	野菜	備考
11 (金)	中華麺			●												
	春巻き			●	△	△			◎						●にんじん	
	中華和え			◎					◎			●ごま●ごま油	●かんきつ果汁 ●りんご	●にんじん ●きゅうり		
	豚骨ラーメンスープ			◎					◎		●魚肉すりみ（すけそう たら・いとよりだい） ●魚醤			●にんじんエキス		
14 (月)	ご飯						△					△くるみ △アーモンド				
	チキンと有機野菜のカレー	●	●						◎				●りんご●バナナ	●にんじん●なす ●ホールトマト ●ケチャップ ●トマトペースト		
	榛東村のとうもろこし															アレルギー物質 なし
	ミニアセロラゼリー												●アセロラ果汁			
15 (火)	ご飯						△					△くるみ △アーモンド				
	あじフライ			●					◎		●あじ ●かつお節	△アーモンド		●トマトペースト		
	ごま塩昆布和え			◎					◎			●ごま●ごま油		●きゅうり		
	豚汁								●		●かつお節			●にんじん		
16 (水)	ロールパン	●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド				
	オムレツデミソースかけ	●	●						◎					●トマトペースト ●にんじんペースト ●ケチャップ		
	コールスローサラダ												●レモン果汁 ●バイン果汁	●きゅうり		
	ミネストローネ			●					◎					●にんじん●ホールトマト ●ケチャップ		
17 (木)	ご飯						△					△くるみ △アーモンド				
	ジョア	●														
	焼きしゅうまい			●	△	△										
	チンジャオロースー			◎		△			◎		●かきエキス	●ごま油		●にんじんエキス		
18 (金)	わかめスープ			◎	△	△			●		●魚肉すりみ（すけそう たら・いとよりだい） ●魚醤	●ごま		●にんじんエキス		
	バターロール	●	●				△	◎				△くるみ △アーモンド				
	ひき肉となすの トマトスパゲッティ			●					●		●あさりエキス			●にんじん●なす ●ホールトマト ●トマトピューレ ●ケチャップ ●トマトペースト		
	レモンゼリーの フルーツ和え											△アーモンド	●黄桃●みかん ●バインアップル ●レモン果汁 △キウイ			