

4月 アレルギー献立表 (センター)

様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ため、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											備考		
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	大豆	魚卵	山芋	魚介類		ナッツ種類類	果実類
8 (火)	ご飯							△				△くるみ △アーモンド			
	あじの磯辺フライ			●	△	△					●あじ●貝カルシウム				
	ごま塩昆布あえ			◎					◎			●ごま		●きゅうり	
	鶏肉と大根のスープ			◎		△			◎		●かきエキス			●にんじん	
9 (水)	背割りコッパン	●	●					△	◎			△くるみ △アーモンド			
	ロングウインナー								◎						
	スラッピージョー			◎						●	●あさりエキス			●にんじん●ケチャップ ●ホールトマト ●トマトピューレ	
	コーンクリームスープ	●	●						◎		●ほたてエキス				
幼 9 (水)	米粉のスティックケーキ (いちご味)									●			●いちご ●レモン果汁		
	牛乳	●													
10 (木)	ご飯							△				△くるみ △アーモンド			
	ポークしゅうまい			●	△	△									
	肉じゃが			◎					◎					●にんじん	
	小松菜のみそ汁									●	●いわし節●さば節 ●かつお節			●小松菜	
11 (金)	丸パン横切り	●	●					△	◎			△くるみ △アーモンド			
	ハンバーグトマトソースかけ								◎		●あさりエキス			●ホールトマト●ケチャップ ●トマトペースト	
	コーンサラダ			◎					◎				●りんご	●きゅうり ●にんじんピューレ	
	ABCスープ	●							◎					●小松菜●にんじん	
14 (月)	麦ご飯							△				△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 ●ホールトマト ●トマトピューレ	
	フルーツポンチ												●みかん●パイナップル ●苺●アセロラ果汁 ●りんご果汁		
15 (火)	ご飯							△				△くるみ △アーモンド			
	さばのみそ煮								◎		●さば				
	あさづけ			◎					◎					●小松菜	
16 (水)	鶏ごぼう汁			◎						●	●かつお節			●にんじん	
	ココアパン	●	●					△	◎			●カカオ豆△くるみ △アーモンド			
	スパゲッティナポリタン			●					◎					●にんじん●ケチャップ ●トマトピューレ	
	キャベツサラダ			◎					◎				●りんご●オリーブ	●きゅうり	
17 (木)	チーズ	●													
	わかめご飯							△				△くるみ △アーモンド			
	厚焼き玉子	●			△				◎		●魚介エキス				
	切り干し大根の炒め煮			◎	△	△			◎		●魚肉すり身(たちうお、すけそうたら) ●かつお節			●にんじん	
18 (金)	じゃがいものみそ汁				△	△			●		●いわし節●さば節 ●かつお節				
	うどん			●											
	五目うどん汁			◎						●	●かつお節				
18 (金)	野菜かき揚げ			●	△				◎			△アーモンド		●にんじん	
	ごまあえ			◎					◎			●ごま		●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
21 (月)	麦ご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	チキンカレー	●	●						◎					●りんご ●バナナ	●にんじん ●トマトペースト	
	わかめサラダ			◎	△	△			◎			●かつお節エキス ●ほたてエキス		●レモン果汁 ●りんご●梅肉	●きゅうり	
	ヨーグルト	●														
22 (水)	ご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	手作りから揚げ			◎					◎							
	春雨サラダ			◎					◎			●かきエキス ●かつお節エキス	●ごま		●きゅうり●にんじん	
	すまし汁			◎	△	△			●			●いわし節●さば節 ●かつお節 ●魚肉(すけそうたら)			●トマト色素	
	お祝いいちごゼリー								●				△アーモンド	●いちご△キウイ		
23 (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	●	●						◎						●ケチャップ ●トマトペースト ●にんじんペースト	
	アスパラサラダ											●ごま●ごま油			●きゅうり	
	ミネストローネ		●						◎						●にんじん●ケチャップ ●ホールトマト	
24 (木)	ご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	さばのねぎ塩焼き										●さば					
	こんにゃくのおかか煮			◎	△	△			◎		●魚肉(すけそうたら) ●かつお節				●にんじん	
	麩とわかめのみそ汁			●	△	△			●		●いわし節●さば節 ●かつお節					
25 (金)	中華麺		●													
	塩ラーメンスープ			◎					◎		●魚露●かきエキス ●魚肉すり身(すけそうたら・いとよりだい) ●ほたてエキス	●ごま油			●にんじんエキス	
	揚げぎょうざ			●	△	△			◎		●魚介エキス	●ごま油				
	ナムル			◎					◎			●ごま●ごま油	●かんぎつ果汁 ●りんご		●小松菜●にんじん	
28 (月)	ご飯							△					△くるみ △アーモンド			
	みそカツ			●	△				◎			●ごま●ごま油				
	おひたし			◎					◎						●にんじん	
	ワンタンスープ			●					◎						●にんじんエキス	
30 (水)	黒パン	●	●					△	◎				△くるみ △アーモンド			
	チキンナゲット		●						◎							
	こんにゃくサラダ			◎	△	△			◎		●かきエキス ●かつお節エキス	●ごま			●きゅうり	
	ポークビーンズ			◎					●						●にんじん●ケチャップ ●ホールトマト ●トマトピューレ	