

令和6年5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、食品衛生法に定められた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ゲン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。(※特に葉野菜やくだものは天候によって変動することが多くなってい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となる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもととなる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものとなる食品	調味料
1	水	ごはん ごじる ごまじやこあえ かぼとパンパニー	青大豆(大豆)、油あげ(大豆)、みそ(大豆) ちりめん、大豆、かつおぶし とりにく、ぶたにく	こめ さつまいも ごま油、ごま ラード(豚肉)、さとう	だいこん、にんじん、しいたけ、しめじ もやし、にんじん、きゅうり、シークワサー たまねぎ、トマト、しょうが、にんにく	大豆、鶏肉、豚肉
2	木	お弁当の日				
7	火	ごはん マーボー豆腐 パンサンデー	とうふ(大豆)、ぶたにく、豚レバー、大豆たんぱく、みそ(大豆) ハム(豚肉)	こめ ごま油、てんぷん、三温糖、大豆油 はるさめ、ごま、三温糖、ごま油	ウージパウダー、にんにく、しょうが、にんじん、玉ねぎ、 長ねぎ、しいたけ きゅうり、にんじん、きくらげ、レモン	豚肉、鶏肉、りんご、小麦、大豆、ごま
8	水	カルシウムごはん けの汁 じゃがいものそぼろ煮 ベビーチーズ	油あげ(大豆)、高野豆腐(大豆) ぶたにく、大豆たんぱく、大豆、あつあげ(大豆) ナチュラルチーズ	ごま、カルシウム米 ごま油 じゃがいも、三温糖	だいこん、にんじん、ごぼう、長ねぎ、しいたけ にんじん、こんにゃく、いんげん、しめじ	乳成分
9	木	ごはん ホキとアーサのみそ汁 ゴーヤーチャンプル	ホキ、アーサ、かまぼこ、みそ(大豆) ぶたにく、とうふ(大豆)、チキアキ、卵	こめ、麦 大豆油	玉ねぎ ゴーヤー、にんじん、にんにく	
10	金	(幼小) きなこあげパン (中) コッペパン エニドルスープ チキンと野菜のトマト煮	脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) 脱脂粉乳(乳) ベーコン(豚肉) とりにく	コッペパン(小麦、乳、大豆)、アーモンド、三温糖、黒糖、大豆油 小麦粉、さとう、ショートニング(大豆) バター(小麦) 大豆油、三温糖、てんぷん	にんじん、玉ねぎ、えのき、ごま、長ねぎ、パセリ だいこん、しめじ、ブロッコリー、カリフラワー、トマト、にんにく	小麦、乳、大豆 鶏肉、豚肉 りんご
13	月	ごはん あさりもずくのみそ汁 豚肉と野菜のにんにくいため	あさり、もずく、かまぼこ、油あげ(大豆)、みそ(大豆) ぶたにく	こめ 三温糖、大豆油	玉ねぎ キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、きくらげ、にんにく	
14	火	ごはん サムゲタン風スープ チャーシューサイ(炒め菜) はるまき	とりにく ぶたにく ぶたにく	こめ もち米、麦 はるさめ、大豆油、ごま油	しいたけ、にんじん、しめじ、えのき、長ねぎ、しょうが、にんにく にんじん、もやし、キャベツ、たら、しょうが、にんにく	鶏肉 小麦、大豆、豚肉
15	水	黒米ごはん イナムドウチ クワイリチー 甘夏	ぶたにく、かまぼこ、みそ(大豆) こんぶ、ぶたにく、チキアキ	こめ、黒米 ごま 三温糖、大豆油	こんにゃく、しいたけ 切干大根、こんにゃく 甘夏	豚肉、鶏肉、りんご
16	木	お弁当の日				
17	金	パピルミートソーススパゲッティー ブロッコリーのツナサラダ アンサンブルエッグ	ぶたにく、大豆たんぱく 大豆、ツナ(大豆) 卵、プロセスチーズ(乳)、ベーコン(豚肉)、牛乳(乳)	バター(小麦)、オリーブ油、三温糖 三温糖、オリーブ油 じゃがいも、さとう、てんぷん、植物油	玉ねぎ、にんじん、パセリ、しめじ、マッシュルーム、ウー ジパウダー、にんにく、トマト ブロッコリー、きゅうり、パプリカ、えだまめ(大豆)、レモ ン たまねぎ	小麦、鶏肉、大豆、りんご 乳、卵、豚肉
20	月	日曜参観振休				
21	火	ごはん きめこのみそ汁 筑前煮 ヨーグルト	とうふ(大豆)、油あげ(大豆)、みそ(大豆) とりにく 生乳、乳製品	こめ 大豆油、三温糖 さとう	なめこ、しめじ、えのき、玉ねぎ、長ねぎ こんにゃく、だいこん、にんじん、ごぼう、れんこん、絹さ や、しいたけ	乳
22	水	ごはん チキンストロガッパ てつじんサラダ	とりにく、豚レバー、百いんげん豆、脱脂粉乳(乳) ひじき、ツナ(大豆)	こめ、麦 じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳・大豆)、大豆油 三温糖	にんにく、玉ねぎ、にんじん、セロリ、マッシュルーム、アス バラ、ウージパウダー ごま、きゅうり、にんじん、ごぼう、レモン	鶏肉、小麦、大豆、牛肉、りんご
23	木	ごはん クワイリチー ウカライチー いわしの甘露煮	ぶたにく、卵、かまぼこ とりにく、おから(大豆) いわし	こめ 三温糖、大豆油 さとう、てんぷん、グラニュー糖、蜂蜜	こんにゃく、しいたけ、とうがん にんじん、玉ねぎ、きくらげ、ねぎ	豚肉 小麦、大豆
24	金	ごはん ワンタンスープ ブルコギ りんご	ワンタン(小麦、大豆、豚肉、ごま) ぎゅうにく	こめ てんぷん、ごま油 大豆油、三温糖、はちみつ、ごま、ごま油	玉ねぎ、にんじん、にら、しょうが 玉ねぎ、ほうきい、にんじん、ピーマン、たけのこ、にんに く、ウージパウダー りんご	鶏肉 大豆
27	月	ごはん ソーキ汁 ゴーヤーのウサチ 納豆	ぶたにく、こんぶ 大豆	こめ ごま、三温糖、ごま油 さとう	とうがん、ごま、こんにゃく、にんにく、しょうが ゴーヤー、もやし、にんじん、きゅうり	豚肉、鶏肉、りんご 大豆、小麦
28	火	きびごはん 口ラッキョーカレー ごぼうのチツツサラダ	とりにく、豚レバー、百いんげん豆	こめ、きび 小麦粉、マーガリン(乳・大豆)、大豆油 アーモンド、卵なしおネズ、三温糖	とうがん、玉ねぎ、にんじん、しめじ、ほうれん草、ウー ジパウダー、にんにく ごぼう、にんじん、きゅうり	牛肉、鶏肉、大豆、りんご、小麦 小麦、大豆、りんご
29	水	ごはん 中華コーンスープ レパミラ炒め	卵 豚レバー、ぶたにく	こめ てんぷん、ごま油 大豆油、三温糖、てんぷん、ごま油	コーン、長ねぎ もやし、玉ねぎ、にら、にんじん、しょうが、にんにく	豚肉、鶏肉、りんご
30	木	お弁当の日				
31	金	(小) コッペパン (中) きなこあげパン クラムチャウダー ビーチツツサラダ	脱脂粉乳(乳) 脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) あさり、ベーコン(豚肉)、脱脂粉乳(乳) ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆	小麦粉、さとう、ショートニング(大豆) コッペパン(小麦、乳、大豆)、アーモンド、三温糖、黒糖、大豆油 じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳・大豆)、生クリー ム(乳) アーモンド、卵なしおネズ、ピーナツバター(落花生、大豆)、三温糖	玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、にんにく、パセリ キャベツ、にんじん、コーン	小麦、乳、大豆 鶏肉