R3.9月献立アレルギー対応表　　吉岡町学校給食センター（☎0279(54)3225）

＊注意事項＊

記 号 の 見 方　【 ●･･･使用しています。　△･･･混入の恐れ（コンタミネーション）があります。 】

1、●△の表示は、各メーカーの「商品規格書（成分表）」に明記されているもののみ記載しています。

2、揚げ物類は、アレルギー物質を揚げた後の油を使用することがあります。コンタミネーションについては表の記載と備考欄をご確認ください。
（揚げ油については、毎回使用後に濾過しています。）

3、野菜は、食物アレルギー個別取組プランで確認がとれている原因食物（「トマト」「きゅうり」「セロリ」）を記載しています。

4、「山芋」欄は「いちょういも」「長いも」「やまといも」「じねんじょ」を含みます。

5、パン類は、工場の製造ラインで「卵」「乳」「小麦」「落花生」「えび」「アーモンド」「いか」「カシューナッツ」「牛肉」「くるみ」「ごま」「さけ」「大豆」「鶏肉」「豚肉」「果物(オレンジ、もも、りんご、パイン、ぶどう、バナナ、キウイフルーツ)」「ゼラチン」「さば」が混入する可能性があります。

6、米飯類は、工場の製造ラインで「卵」「乳」「小麦」「落花生」「えび」「いか」「カシューナッツ」「牛肉」「くるみ」「ごま」「さけ」「さば」「大豆」「鶏肉」「豚肉」「果物(りんご、オレンジ、もも、バナナ、キウイフルーツ)」「ゼラチン」「魚介エキス」「トマト」「アーモンド」が混入する可能性があります。

7、パン類の小麦粉量はおよそ小学校60g、中学校80ｇです。うどんの小麦粉量は、およそ小学校70g、中学校110gです。

8、食べられないメニューや量を減らす場合は、お子さんに確実に伝えてください。（心配な場合は、連絡帳等で担任にお知らせください。）

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆										ナッツ類						その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	落花生	ごま	くるみ	カシューナッツ	アーモンド	左記以外のナッツ	野菜	果物	まったけ	ゼラチン	備考
1	水	牛乳	牛乳					●																			
		豚レバーごまがらめ	豚レバー澱粉付き 20g,30g	●			△	△	△		△さけ、さば、いか		△	△	●	●		△			△						
			揚げ油	△			△	△	△	△	△あじ、さば、いか、さけ			△	△	△		△			△		△トマト				8/28玉ねぎたっぷりメンチ 8/30アジフライで使用
		タレ	ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			JFDAいりごま(白)															●									
		八宝菜	豚肉												●												
			冷凍むきえび						●																		
			いか短冊(井戸)								●いか																
			うずら卵水煮レトルト(カネセイ)				●																				
			半月スライスなると	△			△				●すけそうだら、いとよりだい					△											
			中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ(三求)	＊							●かつお			●		●								●オリーブ			＊大麦
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			丸鶏がらｽｰﾌﾟ(A)											●													
			素材力だし鶏だし(り)											●													
			JFDA純正ごま油															●									
		フルーツ杏仁	やわらか杏仁豆腐					●								●								●杏仁			
			国産みかん1号缶(岡本)																					●みかん △もも			
			パイン缶																					●パイン			
2	木	ゆで麺(うどん) 高山	麺用小麦粉、食塩、水	●																							
		牛乳	牛乳					●																			
		カレーうどん汁	豚肉												●												
			半月スライスなると	△			△				●すけそうだら、いとよりだい					△											
			パーモントフレーク給食用(ハウス)	●				●							●	●							●トマト	●バナナ、りんご			
			ｽﾍﾟｼｬﾙｶﾚｰﾌﾚｰｸ(甘口)	●										●	●	●							●トマト				
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(り)								●かつお																
		きつねもち	きつねもち	●												●											
		小松菜のじゃこあえ	冷凍小松菜													△											
			ちりめん						△	△	●かたくちいわし△いか	●						△									
			こいくちしょうゆ1.8(J)	●												●											
			JFDAいりごま(白)															●									
			JFDA純正ごま油															●									
3	金	牛乳	牛乳					●																			
		ふりかけ	すこやかふりかけわかめ						△	△	●かつお、貝 △さけ																
		さば文化干し	さばの文化干し 40g・60g	△							●さば△鮭、いか					△		△									
		かぼちゃそぼろ煮	鶏肉											●													
			カット南瓜1.5cm角																					△りんご			
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
		豆乳みそ汁	国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			調整豆乳1000ml													●											
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(り)								●かつお																
			白みそ)料理店白1kg													●											

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆										ナッツ類						その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	南部生	ごま	くるみ	カシューナッツ	アーモンド	左記以外のナッツ	野菜	果物	まったけ	ゼラチン	備考
6	月	牛乳	牛乳					●																			
		みそカツ	豚カツ30g. 40g	●			△	△					△	△	●	●		△						△りんご		△	
			揚げ油	△			△	△	△	△	△あじ、さば、いか、さけ		△	△	△	△		△			△		△トマト				6/28玉ねぎたっぷりメンチ 6/30アジフライ6/1豚レバーの甘辛煮で使用
		みそカツタレ	赤だしみそ													●											
			JFDAすりごま															●									
		おかかあえ	こいくちしょうゆ1.8(J)	●												●											
			あじつきおかか	●			△	△		△	●鰹、むろあじ、金干し、雑節エキス △いか、さば		△	△	△	●		△						△りんご	△	△	
		かきたま汁	国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			凍結全卵(QP)				●																				
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(リ)								●かつお																
			白しょうゆ調味料(ヒガシマル)	●												●											
7	火	バターロール	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、卵他	●			●	●								●											
		牛乳	牛乳					●																			
		ミートソース	業務用スパゲッティ(は)	●																							
			豚肉												●												
			蒸し挽き割り大豆(日レ)													●											
			セロリー																				●セロリー				
			トマトピューレー(ナガノ)																				●トマト				
			ダイストマト(モンテ)																				●トマト				
			トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト				
			給食用ウスターソース(コーミ)																				●トマト				
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			粉チーズ)ニューチャウダー(QBB)					●								●											
			ｸｯｷﾝｸﾞ赤ワインタイプ(ミ)																					●ぶどう、エルダーベリー			
		コールスローサラダ	コールスロードレッシング1L				●									●								●レモン			
		くだもの	れいとうみかん																					●みかん			
8	水	牛乳	牛乳					●																			
		サンマおかか煮	さんまおかか煮40g. 50g	●				△			●さんま、さば					●											
		じゃがいもの煮物	豚肉												●												
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
		凍り豆腐のみそ汁	高野豆腐													●											
			白みそ)料理店白1kg													●											
			赤みそ)信州食品赤10kg													●											
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(リ)								●かつお																
9	木	黒パン	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、品質他	●				●								●											
		牛乳	牛乳					●																			
		たこナゲット	たこナゲット	●			△	△	△	△	●たこ、いか、たちうお△さけ、さば		△	△	●	●		△						△りんご		△	
		海藻サラダ	ちりめん						△	△	●かたくちいわし△いか	●						△									
			きゅうり																				●きゅうり				
			和風ごまドレッシング	●							●鰹節、ほたて			●	●	●		●								●	
		ミネストローネ	無塩漬ショルダーベーコン	△			△	●							●	●											
			シェルマカロニ(コ)	●																							
			セロリー																				●セロリー				
			ダイストマト(モンテ)																				●トマト				
			トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト				
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			素材力だし鶏だし(リ)											●													
10	金	チキンピラフ	精米、チキンピラフの素					●						●	●	●							●トマト	●りんご			
		オムライスシート	オムライスシート				●									●											
		パックケチャップ	JFDAミニパックトマトケチャップ																				●トマト				
		牛乳	牛乳					●																			
		ポトフ	豚肉												●												
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			素材力だし鶏だし(リ)											●													
			クッキングワインタイプ(ミ)																					●ぶどう			
		ヨーグルト	ソフール元気ヨーグルト					●																		●	

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆										ナッツ類						その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	南部生	ごま	くるみ	カシューナッツ	アーモンド	左記以外のナッツ	野菜	果物	まったけ	ゼラチン	備考
13	月	牛乳	牛乳					●																			
		アジのスタミナ焼き	アジのスタミナ焼き40g・60g	●			△	△	△		●あじ△さば、鮭、いか					●		△			△						
		ひじきの煮物	冷凍むき枝豆													●											
			さつまあげスライス	△			△	△	△	△	●魚肉					●											
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			和風だし(三栄)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
		豚汁	豚肉												●												
			国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			赤みそ)信州食品赤10kg													●											
			和風だし(三栄)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(リ)								●かつお																
14	火	パーカーハウス	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳他	●				●								●											
		牛乳	牛乳					●																			
		ハンバーグ	うす塩国産鶏豚ハンバーグ80g、80g											●	●	●											
		デミソース	トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト				
			デミグラスソースGL-C	●										●	●	●							●トマト	●ぶどう			
			ダイストマト(モンテ)																				●トマト				
			給食用ウスターソース(コーミ)																				●トマト				
		じゃがいものバターに	無塩漬カットウインナー	△			△	△							●	●											
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			バター450g(食塩不使用)					●																			
		ABCスープ	アルファベットマカロニ(奥本)	●																							
			無塩漬ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ	△			△	●							●	●											
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			素材力だし鶏だし(リ)											●													
15	水	押し麦ご飯	精米、押し麦	*△																							＊●大麦△小麦
		牛乳	牛乳					●																			
		シーフードカレー	冷凍むきえび						●																		
			いか短冊(井戸)								●いか																
			パーモントフレーク給食用(ハウス)	●				●							●	●							●トマト	●バナナ、りんご			
			ｽﾍﾟｼｬﾙｶﾚｰﾌﾚｰｸ(甘口)	●										●	●	●							●トマト				
			ディナーカレーS(S&B)	●				●						●		●								●りんご、バナナ			
			おろしりんご(ﾃﾞﾙ)																					●りんご			
			トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト				
			給食用ウスターソース(コーミ)																				●トマト				
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			クッキングワインタイプ(ミ)																					●ぶどう			
		チーズサラダ	ダイスチーズ					●																			
			フレンチドレッシング白1L				●									●											
		福神漬け	福神漬け	●												●＊		△									＊なたまめ
16	木	ゆで麺(中華麺) 高山	中華麺用小麦、食塩、かんすい、色粉、水	●																							
		牛乳	牛乳					●																			
		塩ラーメンスープ	ｶｯﾄわかめ(大洋)						△	△																	
			半月スライスなると	△			△				●すけそうだら、いとよりだい					△											
			塩ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟの素	●							●ほたて、煮干し			●	●	●		●									
			丸鶏がらｽｰﾌﾟ(A)											●													
			素材力だし鶏だし(リ)											●													
		肉まん	中華肉まん 40g	●				△	●		●かき		●	●	●	●		●									
		野菜いいため	豚肉												●												
			中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ(三栄)	*							●かつお			●		●								●オリーブ			＊大麦
			丸鶏がらｽｰﾌﾟ(A)											●													
			牡蠣味オイスターソース(コ)	●							●かき					●											
			JFDA純正ごま油															●									
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
17	金	牛乳	牛乳					●																			
		豚肉の生姜焼き	豚肉												●												
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
		あさづけ	きゅうり																				●きゅうり				
			浅漬けの素ﾚｷﾞｭﾗｰ(エ)	●												●											
			JFDAいりごま(白)															●									
		もずくスープ	国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			もずく						△	△																	
			凍結全卵(QP)				●																				
			和風だし(三栄)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(リ)								●かつお																
			白しょうゆ調味料(ﾋｶﾞｼﾏﾙ)	●												●											

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆											ナッツ類						その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	殻落生	ごま	くるみ	カシューナッツ	アーモンド	左記以外のナッツ	野菜	果物	まつたけ	ゼラチン	備考
21	火	さくらご飯	精米、しょうゆ、酒、塩	●												●											
		牛乳	牛乳					●																			
		とりの唐揚げ	とりの唐揚げ	●										●		●											
			揚げ油	△			△	△	△	△	△たこ、いか、たちうお、さけ、さば		△	△	△	△		△						△りんご		△	⊙／9たこナゲットで使用
		ごまこんぶあえ	きゅうり																				●きゅうり				
			塩ふき昆布(ヒロロン)	●												●											
			JFDAすりごま															●									
			JFDA純正ごま油															●									
		お月見汁	冷凍小松菜													△											
			カットさといも																					△りんご			
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(り)								●かつお																
			白しょうゆ調味料(ヒガシマル)	●												●											
		お月見ゼリー	月見ゼリー																					●みかん、ぶどう			
22	水	こめっこぱん	米粉小麦、マーガリン、脱脂粉乳他	●				●								●											
		牛乳	牛乳					●																			
		オムレツ	プレーンオムレツ 40g、60g	△			●	△						△	△	●								△りんご			
		ケチャップソース	マリナラソースフィルムパック								●あさり					●							●トマト、セロリ	●ぶどう			
			トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト				
			給食用中濃ソース(コーミ)																				●トマト				
		枝豆サラダ	きゅうり																				●きゅうり				
			冷凍むき枝豆													●											
			野菜いっぱいドレッシングイタリアン(り)	●			●	●			●かつお、魚醤			●	●	●						●ココナッツ		●りんご、オリーブ、ぶどう			
		かぼちゃのポタージュ	カット南瓜1.5cm角																					△りんご			
			調理用牛乳					●																			
			北海道フレッシュクリーム35(雪印)					●																			
			シチューミクス(ハウス)	●				●						●	●	●							●トマト、セロリ				
			ベシャメルソース(り)	●				●			●ほたて					●											
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			バター450g(食塩不使用)					●																			
24	金	牛乳	牛乳					●																			
		チャプチェ	豚肉												●												
			緑豆はるさめ													*											*緑豆
			JFDAいりごま(白)															●									
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			中華スープストック(三求)	*							●かつお			●		●								●オリーブ			＊大麦
			コチジャン(ユウキ)	*												●											＊大麦
			JFDA純正ごま油															●									
		キムチきゅうり	きゅうり																				●きゅうり				
			キムチの素(いし本)													●							●トマト	●りんご			
		わかめスープ	カットわかめ(大洋)						△	△																	
			半月スライスなると	△			△				●すけそうだら、いとよりだい					△											
			うずら卵水煮レトルト(カネセイ)				●																				
			国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			丸鶏がらスープ(A)											●													
			湯葉醤F(富士)	●										●	●	●											
			中華スープストック(三求)	*							●かつお			●		●								●オリーブ			＊大麦
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
27	月	牛乳	牛乳					●																			
		白身魚フライ	白身魚フライ	●			△	△		△	●ホキ					●											
			揚げ油	△			△	△	△	△	△たこ、いか、たちうお、さけ、さば		△	△	△	△		△						△りんご		△	⊙／9たこナゲット ⊙／21から揚げで使用
			中濃ソース透明小袋(B)													●							●トマト	●りんご、プルーン、レモン			
		茎わかめのきんぴら	さつまあげスライス	△			△	△	△	△	●魚肉					●											
			JFDAいりごま(白)															●									
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			JFDA純正ごま油															●									
		田舎汁	冷凍網厚揚げ10(ソイフ)													●											
			カットさといも																					△りんご			
			赤みそ)信州食品赤10kg													●											
			和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわら													●オリーブ			
			素材力だしかつおだし(り)								●かつお																

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆											ナッツ類							その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	南部生	ごま	くるみ	カシューナッツ	アーモンド	左記以外のナッツ	野菜	果物	まったけ	ゼラチン	備考
28	火	食パン2枚切り	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳他	●				●								●											
		ジョア	ジョアプレーン					●																			
		チキンのチーズやき	チキンのオーブン焼き50g、70g	●				●						●		●											
		ごまツナサラダ	おいしいツナフレーク(水煮)								●まぐろ																
			冷凍小松菜													△											
			きゅうり																				●きゅうり				
			レモン 果汁																					●レモン			
			こいくちしょうゆ1.8(J)	●												●											
			JFDAいりごま(白)															●									
		豆乳チャウダー	無塩漬ショルダーベーコン	△			△	●							●	●											
			調整豆乳1000ml													●											
			北海道フレッシュクリーム35(雪印)					●																			
			ベシャメルソース(リ)	●				●			●ほたて					●											
			ホワイトルウ(ナガノ)	●				●					●		●	●											
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
		ハニーレモン	ハニーレモン																					●レモン・りんご			
29	水	牛乳	牛乳					●																			
		しゅうまい	肉しゅうまい	●			△	△	△				△	●	●	●		●						△りんご		△	
		マーボーナス	豚肉												●												
			国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			ヤマサしょうゆ4L	●												●											
			甜麺醤(ユウキ)	●												●		●									
			コチジャン(ユウキ)	*												●											＊大麦
			JFDA純正ごま油															●									
			湯菜醤F(富士)	●										●	●	●											
			赤みそ)信州食品赤10kg													●											
			中華スープストック(三求)	*							●かつお			●		●								●オリーブ			＊大麦
		中華サラダ	きゅうり																				●きゅうり				
			カットわかめ(大洋)						△	△																	
			ドレッシング韓国ナムル(リ)	●*							●かつお、魚醤			●	●	●		●									＊小麦、大麦
30	木	丸パン横切り	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳他	●				●								●											
		牛乳	牛乳					●																			
		えびカツ	えびカツ 40g. 60g	●					●		●魚肉					●											
			揚げ油	△			△	△	△	△	△たこ、いか、たちうお、ホキ、さけ、さば		△	△	△	△		△						△りんご		△	9／9たこナゲット 9／21から揚げ 9／27白身魚フライで使用
			タルタルソース													●							●きゅうり	●りんご、レモン			
		こんにゃくサラダ	きゅうり																				●きゅうり				
			野菜いっぱいドレッシング香味たまねぎ(リ)	●							●ほたて、いわし、かつお			●		●							●セロリ	●りんご、ゆず、みかん			
		まめまめスープ	無塩漬カットウインナー	△			△	△							●	●											
			シェルマカロニ(コ)	●																							
			冷凍ミックスビーンズ													*											＊ガルバンゾー、レッドキドニー、マローファットピース
			KKコンソメJ(A)	●				●						●		●											
			素材力だし鶏だし(リ)											●													