R3. 10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	金	牛乳	牛乳					●																			
		さばのねぎみそ焼き	さばねぎみそ漬け	△			△	△	△		●さば△さけ、いか					●		△			△						
		ひじきサラダ	きゅうり																				●きゅうり				
			野菜いっぱいドレッシング和風(リ)	●＊							●かつお、魚醤			●	●	●								●りんご、プルーン、うめ			＊小麦、大麦
		すいとん	すいとん	●	△		△									△											
			豚肉												●												
			冷凍油揚げカット（全農）													●											
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			NP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								●かつお																
4	月	牛乳	牛乳					●																			
		焼き肉	豚肉												●												
			ぜんまい水煮																					●うめ			
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			コチジャン（ユウキ）	＊												●											＊大麦
			JFDA純正ごま油															●									
		ほうれん草のあえ物	冷凍カットほうれん草													△											
			こいくちしょうゆ1.8（J）	●												●											
			JFDA純正ごま油															●									
			JFDAいりごま															●									
		春雨スープ	緑豆春雨													＊											＊緑豆
			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											●													
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			素材力だし鶏だし											●													
			JFDA純正ごま油															●									
5	火	アップルパン	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、アップル他	●				●								●								●りんご			
		牛乳	牛乳					●																			
		チキンピカタ	チキンピカタ(カレー味)	●			●							●													
		ごぼうサラダ	ごぼうサラダ	●			●				●かつお					●		●									
			きゅうり																				●きゅうり				
		ポトフ	無塩漬カットウインナー	△			△	△							●	●											
			KKコンソメ(味の素)	●				●						●		●											
			素材力だし鶏だし											●													
6	水	牛乳	牛乳					●																			
		ふりかけ	すこやかふりかけのり						△	△	●かつお、貝　△さけ																
		五目厚焼き玉子	五目玉子焼き	●			●	△		△	●かつお、△さば			△	△	●		△						△りんご			
		ごろごろ旬の煮物	鶏肉											●													
			カット里芋																					△りんご			
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			NP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			
		呉汁	国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			冷凍油揚げカット（全農）													●											
			蒸し挽き割り大豆(日レ)													●											
			白みそ）信州食品白													●											
			NP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								●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	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	まつたけ	ゼラチン	備考
7	木	ゆで麺（うどん） 高山	麺用小麦粉、食塩、水	●																							
		きつねうどん汁	豚肉												●												
			冷凍油揚げカット（全農）													●											
			NP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								●かつお																
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
		牛乳	牛乳					●																			
		笹かまぼこの天ぷら	笹かまぼこ	△			△	△	△	△	●たら、魚のすり身					△											
			天ぷら粉（理研農産）	●			△	△								△											
		じゃこサラダ	揚げちりめん						△	△	●かたくちいわし△いか	△						△									
			きゅうり																				●きゅうり				
			JFDAいりごま															●									
			ドレッシング韓国ナムル(リ)	●＊							●かつお、魚醤			●	●	●		●									＊小麦、大麦
8	金	牛乳	牛乳					●																			
		韓国風焼肉	豚肉												●												
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			JFDAいりごま															●									
			コチジャン（ユウキ）	＊												●											＊大麦
			JFDA純正ごま油															●									
		もやしのラー油漬け	こいくちしょうゆ1.8（J）	●												●											
			JFDA純正ごま油															●									
			ラー油															●									
		ワンタンスープ	肉入りワンタン	●			●								●	●		●									
			半月スライスなると(ス)	△			△				●すけそうたら、いとよりだい					△											
			丸鶏がらスープ											●													
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			素材力だし鶏だし											●													
			JFDA純正ごま油															●									
11	月	牛乳	牛乳					●																			
		いかメンチ	いかメンチ	●			△	△	△	△	●いか、たら△さけ				△	●		△									
			揚げ油	△			△	△	△	△	△たら、魚のすり身					△											「笹かまぼこの天ぷら」で使用
		ごぼうのでんぶ	JFDAいりごま															●									
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			NP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															●									
		せんべい汁	鶏肉											●													
			南部せんべい	●														△									
			しょうゆ4L（ヤマサ）	●												●											
			NP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								●かつお																
12	火	ゆめロール	県産小麦、マーガリン、イースト、脱脂粉乳	●				●								●											
		ジョア	ジョアプレーン					●																			
		ウインナー	ウインナー	△			△	△							●	●											
		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				
		コーンサラダ	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			
		オータムシチュー	鶏肉											●													
			カットさつまいも																					△りんご			
			シチューミックス（ハウス）	●				●						●	●	●							●トマト、セロリ				
			ホワイトルウ（ナガノ）	●				●					●		●	●											
			牛乳					●																			
13	水	牛乳	牛乳					●																			
		きのこストロガノフ	豚肉												●												
			デミグラスソースGL-C	●										●	●	●							●トマト	●ぶどう			
			ハヤシフレーク(ハウス)	●											●	●							●トマト				
		ツナサラダ	おいしいツナフレーク								●まぐろ																
			きゅうり																				●きゅうり				
			野菜いっぱいドレッシング和風(リ)	●＊							●かつお、魚醤			●	●	●								●りんご、プルーン、うめ			＊小麦、大麦
		くだもの	りんご																					●りんご			

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	まつたけ	ゼラチン	備考
14	木	こめっこぱん	米粉小麦、マーガリン、脱脂粉乳他	●				●								●											
		みそだれ	みそだれ													●		●									
		牛乳	牛乳					●																			
		チーズオムレツ	チーズオムレツ	△			●	●						△	△	●								△りんご			
		トマトソースペンネ	ペンネマカロニ(奥本)	●																							
			無塩漬ショルダーベーコン	△			△	●							●	●											
			トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト				
			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				
			給食用中濃ソース(コーミ)																				●トマト				
			KKコンソメ(味の素)	●				●						●		●											
		コンソメスープ	無塩漬ショルダーベーコン	△			△	●							●	●											
			KKコンソメ(味の素)	●				●						●		●											
			素材力だし鶏だし											●													
15	金	牛乳	牛乳					●																			
		丸干しさんま	丸干しさんま	△							●さんま△さば、さけ、いか					△		△									
		ごまマヨネーズあえ	冷凍ほうれん草													△											
			たまごを使っていないマヨネーズタイプ(SSK)													●											
			こいくちしょうゆ1.8(J)	●												●											
			JFDAすりごま															●									
		秋のベジタブル豚汁	豚肉												●												
			国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			冷凍油揚げカット(全農)													●											
			カット里芋																					△りんご			
			赤みそ)信州食品赤													●											
			NP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								●かつお																
18	月	チキンピラフ	精米、チキンピラフの素					●						●	●	●							●トマト	●りんご			
		牛乳	牛乳					●																			
		ベーコンとしめじのドリアソース	無塩漬ショルダーベーコン	△			△	●							●	●											
			牛乳					●																			
			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(味の素)	●				●						●		●											
		カラフルサラダ	きゅうり																				●きゅうり				
			野菜いっぱいドレッシングイタリアン(リ)	●			●	●			●かつお、魚醤			●	●	●						●ココナッツ		●りんご、オリーブ、ぶどう			
		ぶどうゼリー	ぶどうゼリー																					●ぶどう			
19	火	みそラーメン(中華麺)	中華麺用小麦、食塩、かんすい、色粉、水	●																							
		ラーメンスープ	豚肉												●												
			半月スライスなると	△			△				●すけそうたら、いとよりだい					△											
			赤みそ)信州食品赤													●											
			湯菜醤F(富士)	●										●	●	●											
			丸鶏がらスープ											●													
		牛乳	牛乳					●																			
		煮たまご	ゆで玉子水煮	△			●	△	△	△				△	△	△		△									
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●											
			NP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			
		うま塩キャベツ	きゅうり																				●きゅうり				
			チョレギサラダドレッシング	●												●		●									
20	水	牛乳	牛乳					●																			
		海鮮しゅうまい	海鮮しゅうまい	●		△	△	△	△	△	●いか、たら△さけ、さば		△	△	△	●		△						△りんご		△	
		厚揚げのオイスター炒め	豚肉												●												
			冷凍絹厚揚げ10(ソイフ)													●											
			コチジャン(ユウキ)	*												●											＊大麦
			丸鶏がらスープ											●													
			JFDA純正ごま油															●									
			牡蠣味オイスターソース	●							●かき					●											
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●											
		わかめスープ	カットわかめ						△	△																	
			半月スライスなると(ス)	△			△				●すけそうたら、いとよりだい					△											
			JFDAいりごま															●									
			JFDA純正ごま油															●									
			丸鶏がらスープ											●													
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●											
			素材力だし鶏だし											●													

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	まつたけ	ゼラチン	備考
21	木	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					●																			
		ハンバーグ照り焼きソース	ハンバーグ											●	●	●											
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●											
		コールスローサラダ	コールスロードレッシング				●									●								●レモン			
		ミネストローネ	無塩漬ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ	△			△	●							●	●											
			シェルマカロニ(コ)	●																							
			セロリ																				●セロリ				
			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(味の素)	●				●						●		●											
			素材力だし鶏だし											●													
22	金	上州かみなりご飯	精米、上州かみなりご飯の素	●							●かつお			●		●											
		牛乳	牛乳					●																			
		ぐんまのねぎこんコロッケ	ぐんまのねぎこんコロッケ	●			△	△					△	△	●	●		△						△りんご		△	「低かまぼこの天ぷら」「いかメンチ」で使用
			揚げ油	△			△	△	△	△	△たら、いか、さけ、魚のすり身				△	△		△									
		パックソース	中濃ソース透明小袋(B)													●							●トマト	●りんご、プルーン、レモン			
		ごまよごし	冷凍ほうれん草													△											
			こいくちしょうゆ1.8(J)	●												●											
			黒すりごま															●									
		おっきりこみ	おっきりこみ麺	●	△		△									△											
			豚肉												●												
			冷凍油揚げカット(全農)													●											
			カット里芋																					△りんご			
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●											
			料理店みそ赤1kg													●											
			NP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								●かつお																
25	月	牛乳	牛乳					●																			
		焼きぎょうざ	冷凍ぎょうざ	●			△	△	△				△	△	●	●		●						△りんご		△	
		パンパンジー	ソフトチキン水煮	△			△	△	△		△さけ、さば		△	●	△	△		△						△オレンジ、もも、りんご		△	
			きゅうり																				●きゅうり				
			棒々鶏ドレッシング	●												●		●									
		麻婆豆腐	国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			豚肉												●												
			JFDA純正ごま油															●									
			牡蠣味オイスターソース(コ)	●							●かき					●											
			コチジャン(ユウキ)	*												●											＊大麦
			甜麺醤(ユウキ)	●												●		●									
			湯菜醤F(富士)	●										●	●	●											
			料理店みそ赤1kg													●											
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●											
			丸鶏がらスープ											●													
26	火	ピタパン	ピタパン	●			△	●								●											
		牛乳	牛乳					●																			
		チキンナゲット	チキンナゲット	●			△	●						●	△	●								△りんご		△	
		フレンチサラダ	きゅうり																				●きゅうり				
		ミートスパゲティ	業務用スパゲッティ(は)	●																							
			豚肉												●												
			冷凍グリンピース													*											＊えんどう豆
			トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト				
			トマトピューレー(ナガノ)																				●トマト				
			給食用ウスターソース(コ)																				●トマト				
			KKコンソメ(味の素)	●				●						●		●											
			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ﾌﾟ(ミ)																					●ぶどう、エルダーベリー			
27	水	牛乳	牛乳					●																			
		白身魚の野菜あんかけ	ほき澱粉付き								●ほき																
			揚げ油	△			△	△	△	△	△たら、いか、さけ、魚のすり身		△	△	△	△		△						△りんご		△	「低かまぼこの天ぷら」「いかメンチ」「ぐんまのねぎこんコロッケ」で使用
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●											
			丸鶏がらスープ											●													
		香味漬け	たくあん漬け	●												●		●									
			きゅうり																				●きゅうり				
			JFDAいりごま															●									
			浅漬けの素(エ)	●												●											
		こしね汁	豚肉												●												
			国産鉄カルシウム食物繊維強化とうふ(マ)								●魚骨					●											
			冷凍油揚げカット(全農)													●											
			カット里芋																					△りんご			
			赤みそ)信州食品赤													●											
			NP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								●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	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	まつたけ	ゼラチン	備考
29	金	麦ごはん	精米、押し麦	●△																								＊●大麦△小麦
		牛乳	牛乳					●																				
		ぐんまの和風カレー	豚肉												●													
			パーモントフレーク給食用	●				●							●	●							●トマト	●バナナ、りんご				
			スペシャルカレーフレーク(TO)	●										●	●	●							●トマト					
			ﾃﾞｨﾅｰｶﾚｰﾌﾚｰｸ(SB)	●				●						●		●								●りんご、バナナ				
			ﾃﾞﾙﾓﾝﾃおろしりんご																					●りんご				
			トマトケチャップ(カゴメ)																				●トマト					
			しょうゆ4L(ヤマサ)	●												●												
			KKコンソメ(味の素)	●				●						●		●												
		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和風(リ)	●＊							●かつお、魚醤			●	●	●								●りんご、プルーン、うめ			＊小麦、大麦
		福神漬け	福神漬け	●												●＊		△										＊なた豆