2022

4月　献 立 表（食材別アレルギー）

南風原給食センター

098-889-3691

日	曜日	こんだて	食品材料名	揚げ油
7	木	ごはん	米	
		チキンカレー	★鶏肉　にんじん　たまねぎ　じゃがいも　グリンピース　★大豆油　にんにく　★カレールゥ　★脱脂粉乳　★マーガリン　★小麦粉　カレー粉　★デミグラスソース ウスターソース　フルーツチャツネ　ケチャップ　食塩　★がらスープ　さとうきび	
		フルーツしらたま	パインアップル　砂糖　酸味料　みかん　酵素　★もも　洋なし　ぶどう　チェリー　着色料　水酸化ナトリウム 上新粉　でんぷん　ビートレッド　クチナシ　※本製品製造ラインでは、上記原材料の他、★小麦　★大豆　を含む製品を製造しております	
8	金	とりごもくごはん	米　大麦　★鶏肉　★油揚げ　しめじ　にんじん　こんにゃく　ねぎ　★枝豆　★大豆油　★がらスープ　★しょうゆ　みりん風調味料　食塩	
		さばのしょうがやき	★さば　三温糖　料理酒　★しょうゆ　みりん風調味料　★ごま油　しょうが	
		こくとうビーンズ	★大豆　黒糖	
11	月	くろまいごはん	米　黒紫米	
		なかみじる	★豚中味　★豚肉　しいたけ　こんにゃく　かつおだし　★がらスープ　★しょうゆ　しょうが　食塩	
		にんじんイリチー	にんじん　たまねぎ　ピーマン　★ツナフレーク　白かまぼこ　角切大根　★大豆油　★しょうゆ　にんにく　食塩	
		おめでとうゼリー	★豆乳クリーム　砂糖　果糖ぶどう糖液糖　水あめ　ぶどう糖　いちご　ゲル化剤　炭酸Ｃａ　香料　酸味料　着色料 ※本品製造工場では、★小麦　★卵　★乳成分　を含む製品を製造致しております	
12	火	ごはん	米	
		マーボーとうふ	★豆腐　★豚肉　★まめプラス（★大豆）　にんじん　たまねぎ　ニラ　しいたけ　きくらげ　★大豆油　★ごま油　にんにく　しょうが　トウバンジャン オイスターソース　★中華ベース（麻婆豆腐）　★赤みそ　三温糖　★がらスープ　★しょうゆ　でんぷん	
		しゅうまい	★鶏肉　★豚肉　たまねぎ　★つなぎ（★パン粉　でんぷん加工食品）　砂糖　粉あめ　ソテーオニオン　★豚脂　しょうがペースト　★しょうゆ　みりん　香辛料　食塩 ★みそ　酵母エキスパウダー　★皮（★小麦粉　水あめ混合異性化液糖　★大豆粉）　炭酸Ｃａ　ピロリン酸鉄　乳化剤 ※本品製造工場では、★えび　★かに　★卵　★乳成分　★ごま　を含む製品を製造致しております	
13	水	こくとうパン	★小麦粉　★脱脂粉乳　砂糖　★ショートニング（★大豆）　イースト　食塩　黒糖　糖蜜　※工場内で、★卵　★ごま　を含む製品を製造しています	
		きなこあげパン（幼）	★小麦粉　★脱脂粉乳　砂糖　★ショートニング（★大豆）　イースト　食塩　※工場内で、★卵　★ごま　を含む製品を製造しています ★大豆油　三温糖　黒糖　★きな粉　シナモン　★アーモンド　※本工場にて、★くるみ　★カシューナッツ　を生産しております	①
		にんじんポタージュ	★鶏肉　たまねぎ　にんじん　パセリ　★大豆油　★がらスープ　★マーガリン　★小麦粉　★脱脂粉乳　こしょう　食塩　★コンソメ粉末　さとうきび	
		コーンソテー	★無塩せきウインナー　にんにく　★大豆油　コーン　アスパラガス　マッシュルーム　こまつな　赤ピーマン　食塩　こしょう　★しょうゆ	
14	木	ごはん	米	
		ギョーザスープ	★水餃子（キャベツ　★豚肉　★鶏肉　★豚脂　ねぎ　しょうが　植物油脂　みりん　清酒　★小麦粉　★ミックス粉（米粉　★植物油脂）　★植物性たん白（★大豆） ★大豆粉　★しょうゆ　食塩　砂糖　酵母エキス　香辛料　加工でんぷん　トレハロース　安定剤　ｐＨ調整剤　※本品製造工場では、★えび　★かに　★卵　★乳成分 ★ごま　を含む製品を製造致しております）なると　しいたけ　にんじん　はくさい　かつおだし　★しょうゆ　こしょう　★ごま油　でんぷん　★がらスープ	
		ナスとひき肉いため	★豚肉　★まめプラス（★大豆）　なす　たまねぎ　ピーマン　にんじん　こんにゃく　ヤングコーン　★赤みそ　★大豆油　料理酒　★ごま油　にんにく ★テンメンジャン　三温糖　食塩　でんぷん	
		きよみオレンジ（小）	★きよみオレンジ	
15	金	ごはん	米	
		アーサとたまごのスープ	アーサ（※アーサの養殖場にはヨコエビ類が生息しています　※ヨコエビは食品衛生法で定められているエビ（十脚目）とは異なり、食物アレルギーの表示対象外です） ★絹豆腐　★たまご　かつおだし　★しょうゆ　食塩　★がらスープ　しょうが	
		ヌンクーグワー	★豚肉　にんじん　からしな　だいこん　しいたけ　チキアギ　★厚揚げ　★大豆油　みりん風調味料　★しょうゆ　三温糖　食塩　かつおだし	
		パインゼリー	パインアップル果汁　パインアップル果肉　砂糖　粉末水あめ　シークワーサー果汁　ゲル化剤　ビタミンＣ	
18	月	ごはん	米	
		こんさいのみそしる	★鶏肉　さといも　れんこん　ごぼう　にんじん　かつおだし　★白みそ	
		ひじきいため	ひじき　★油揚げ　★ツナフレーク　もやし　にんじん　★枝豆（★大豆）　★大豆油　★しょうゆ　みりん風調味料　三温糖　食塩　かつおだし	
		ミニフィッシュ	カタクチイワシ　砂糖　でんぷん分解物　食塩　※本商品で使われている小魚は、★えび　★かに　を食べています	
19	火	ごはん	米	
		シカムドゥチ	★豚肉　黄かまぼこ　こんにゃく　しいたけ　だいこん　にんじん　★がらスープ　かつおだし　★しょうゆ　しょうが　食塩	
		もずく丼（具）	もずく（※もずくの養殖場にはヨコエビ類が生息しています　※ヨコエビは食品衛生法で定められているエビ（十脚目）とは異なり、食物アレルギーの表示対象外です） ★豚肉　★まめプラス（★大豆）　もやし　にんじん　たまねぎ　ピーマン　コーン　しょうが　にんにく　★大豆油　三温糖　★しょうゆ　みりん風調味料　食塩 ★がらスープ　でんぷん	
20	水	ごはん	米	
		ほうれんそうのクリームに	★鶏肉　たまねぎ　にんじん　じゃがいも　ほうれんそう　★マカロニ（★小麦）　★マーガリン　★小麦粉　★脱脂粉乳　★大豆油　★がらスープ　白ワイン　食塩 にんにく　さとうきび	
		カットコーン	コーン	
		きよみオレンジ（幼中）	★きよみオレンジ	
21	木	バーガーパン	★小麦粉　★脱脂粉乳　砂糖　★ショートニング（★大豆）　イースト　食塩　※工場内で、★卵　★ごま　を含む製品を製造しています	
		南風原産かぼちゃスープ	★鶏肉　たまねぎ　にんじん　かぼちゃ　パセリ　★大豆油　★マーガリン　★小麦粉　★脱脂粉乳　こしょう　食塩　★がらスープ　さとうきび	
		ハンバーグ（ソース）	★ハンバーグ（★豚肉　★鶏肉　たまねぎ　★粒状植物性たん白（★大豆）　★豚脂　難消化性デキストリン　果糖ぶどう糖液糖　★粉末状植物性たん白（★大豆） でんぷん　ドロマイト　ぶどう糖加工品　★ポークエキス　発酵調味料　食塩　加工油脂　酵母エキス　★チキンブイヨン　加工でんぷん　クエン酸鉄Ｎａ） たまねぎ　セロリ　★デミグラスソース　ケチャップ　三温糖	
		スライスチーズ	★ナチュラルチーズ　乳化剤　重曹	
22	金	クファジューシー	米　★豚肉　にんじん　ねぎ　★油揚げ　昆布　しいたけ　白かまぼこ　★大豆油　★がらスープ　食塩　料理酒　★しょうゆ　みりん風調味料	
		まぐろカツ	まぐろ　★衣（★パン粉　食塩　香辛料　でんぷん　食物繊維　酵母エキス）　★煮魚のタレ（砂糖　★しょうゆ　果糖ぶどう糖液糖）　昆布エキス　加工でんぷん 増粘剤　ｐＨ調整剤　乳化剤　アミノ酸　酒精　焼成カルシウム　イーストフード　酸化防止剤　着色料　ビタミンＣ	②
		ちんすこう	砂糖　★小麦粉　★ラード　ショートニング　膨張剤　★大豆　※本品製造工場では、★乳　を含む製品を製造致しております	
25	月	なめしごはん	米　塩蔵青菜（塩蔵広島菜　塩蔵京菜　塩蔵大根葉）　砂糖　食塩　昆布エキス　★粉末みそ　鰹削り節粉末　調味料　加工でんぷん	
		かしわじる	★鶏肉　にんじん　だいこん　昆布　こまつな　かつおだし　★しょうゆ　食塩　しょうが	
		キャベツのおかかいため	★豚肉　★厚揚げ　にんじん　キャベツ　たまねぎ　いんげん　きくらげ　★大豆油　★しょうゆ　食塩　かつおぶし	
26	火	ごはん	米	
		みそしる	★豚肉　だいこん　こまつな　にんじん　★油揚げ　かつおだし　★白みそ	
		しおやきとり丼（具）	★鶏肉　★枝豆（★大豆）　いんげん　キャベツ　にんじん　たまねぎ　きくらげ　★大豆油　★ごま油　にんにく　★しょうゆ　食塩　★白ごま 塩たれ（水あめ　★しょうゆ　食塩　植物油脂　にんにく　香辛料　調味料　酸化防止剤　酸味料　増粘剤　ビタミンＢ１　★ごま　★大豆　★ゼラチン）	
		さくらゼリー	さくらんぼ果汁　砂糖・ぶどう糖果糖液糖　砂糖　水あめ　ぶどう糖　ゲル化剤　香料　ビタミンＣ　酸味料　クチナシ色素　紅麹色素　クエン酸鉄Ｎａ　レモン果汁	
27	水	ごはん	米	
		はるさめスープ	★鶏肉　緑豆春雨　しいたけ　こまつな　にんじん　★しょうゆ　食塩　料理酒　かつおだし　こしょう	
		にくだんごのあまずいため	★ミートボール（★鶏肉　★豚肉　たまねぎ　でんぷん　★粉末状植物性たん白（★大豆）　還元水あめ　食塩　★チキンオイル　香辛料　★大豆油　ドロマイト 焼成Ｃａ　ピロリン酸鉄　※本品製造工場では、★えび　★かに　★小麦　★卵　★乳成分　を含む製品を製造致しております） たまねぎ　にんじん　ピーマン　たけのこ　うずら卵　きくらげ　料理酒　三温糖　ケチャップ　★ミツカン酢（★小麦　米　コーン　アルコール　食塩　酒かす） ★しょうゆ　でんぷん　★ごま油　しょうが　★大豆油　★がらスープ	
28	木	スパゲティー（めん）	★小麦粉　★植物性たん白製剤（★小麦）　★小麦たん白（★小麦）　★植物油脂（★大豆）　食塩　焼成Ｃａ　クチナシ色素 ※本製品は、★卵　を使用した設備で製造しております	
		ナポリタン（具）	★無塩せきウインナー　★鶏肉　にんじん　たまねぎ　マッシュルーム　ピーマン　キャベツ　トマト　★大豆油　三温糖　こしょう　トマトピューレ　ケチャップ 食塩　にんにく　★デミグラスソース　ウスターソース	
		さかなフライ	メルルーサ　★パン粉　★小麦粉　粉末加工油脂　還元水あめ　★植物油脂（★大豆）　でんぷん　食塩　米粉　加工でんぷん　調味料　★大豆油 ※この商品は特定原材料のうち、★卵　を含む製品と同じ施設で製造しています	③ （すてる）
		こめこカップケーキ	★豆乳　米粉　砂糖　ショートニング　植物油脂　還元水あめ　★調整豆乳粉末　粉あめ　いちご　水あめ　でんぷん　いちご加工品　麦芽糖　加工でんぷん　乳化剤 粗製海水塩化マグネシウム　膨張剤　香料　着色料　酸味料　増粘剤　ピロリン鉄酸　乳酸Ｃａ ※本品製造工場では、★小麦　★卵　★乳成分　を含む製品を製造致しております	

裏面へ続く♪

2022

4月　献 立 表（食材別アレルギー）

南風原町立学校給食共同調理場

098-889-3691

参 考	スパゲティー（めん）	★小麦粉　★植物性たん白製剤（★小麦）　★小麦たん白（★小麦）　★植物油脂（★大豆）　食塩　焼成Ｃａ　クチナシ色素　※本製品は、★卵　を使用した設備で製造しております
	鶏レバーそぼろ	★鶏レバー　砂糖　塩　ジンジャー　ホワイトペッパー　ローレル
	無塩せきウインナー	★豚肉　塩　さとう　酵母エキス　シーフォス　プロテイン　ペパー　オニオン　ガーリック　ナツメグ　水あめ　でんぷん
	無塩せきベーコン	★豚肉　塩　香辛料　さとう
	デリカハム	★豚肉　でんぷん　★大豆たん白　塩　さとう　ぶどう糖　リン酸塩　★カゼインＮａ（★乳由来）　酢酸Na　ｐＨ調整剤　★くん液（★大豆）　酸化防止剤　ミョウバン　着色料　発色剤
	ツナフレーク	きはだまぐろ　★大豆油　塩　野菜エキス　調味料（アミノ酸）
	マーガリン	食用植物油脂　食用精製加工油脂　食用動物油脂　★発酵乳　塩　★乳化剤（★大豆）　酸化防止剤　アナトー色素　香料
	白かまぼこ・大丸かまぼこ	スケソウダラすり身　イトヨリダイすり身　さとう　トウモロコシでん粉　馬鈴薯でん粉　塩　調味料　PH調整剤（貝Ca）
	黄かまぼこ	スケソウダラすり身　イトヨリダイすり身　さとう　トウモロコシでん粉　馬鈴薯でん粉　塩　クチナシ色素　調味料　PH調整剤（貝Ca）
	チキアギ	イトヨリダイすり身　エソすり身　スケソウダラすり身　食塩　砂糖　トウモロコシでん粉　馬鈴薯でん粉　調味料　PH調整剤（貝Ca）　ごぼう
	ちくわ	スケソウダラすり身　イトヨリダイすり身　さとう　菜種油　トウモロコシでん粉　馬鈴薯でん粉　キシロース　塩　調味料　PH調整剤（貝Ca）
	なると	スケソウダラすり身　イトヨリダイすり身　さとう　トウモロコシでん粉　馬鈴薯でん粉　紅麹色素　塩　調味料　PH調整剤（貝Ca）　菜種油
	魚そうめん	スケソウダラすり身　イトヨリダイすり身　さとう　トウモロコシでん粉　馬鈴薯でん粉　塩　調味料　PH調整剤（貝Ca）
	ボール天	スケソウダラすり身　イトヨリダイすり身　エソ　さとう　トウモロコシでん粉　馬鈴薯でん粉　塩　調味料　PH調整剤（貝Ca）
	かにほぐし	スケソウダラすり身　さとう　トウモロコシでんぷん　馬鈴薯でんぷん　塩　★カニエキス　調味料　PH調整剤（貝Ca）　紅麹色素
	煮干しだし	いわし　あじ　かつお　★さば　昆布　しいたけ　　※本製品で使用している魚類は、★えび　★かにを食べています。
	デミグラスソース	★ブラウンルウ（★小麦粉）　トマトペースト　玉ねぎ　★チキンエキス　にんじん　さとう　酵母エキス　でんぷん（とうもろこし） 塩　黒こしょう　※本品の製造工場では、★えび　★かに　★卵　★乳成分　★落花生を含む製品を生産しています。
	ドライカレーペースト	★牛肉　★豚肉　たまねぎ　香辛料　にんじん　★リンゴピューレ　★ラード　砂糖　塩　ガーリック　★ナチュラルチーズ トマトペースト　★小麦粉　アミノ酸　※本品の製造工場では、★えび　★かに　★卵　★落花生を含む製品を生産しています。
	ウスターソース	トマト　たまねぎ　にんじん　ねぎ　マッシュルーム　にんにく　シャロット　さとう　ぶどう糖果糖液糖　醸造酢　塩　香辛料　たんぱく加水分解物
	しょうゆ	★小麦　★大豆　　食塩
	ケチャップ	トマト　ぶどう糖果糖液糖　醸造酢（さとうきび、とうもろこし、キャッサバ）　塩　たまねぎ　香辛料
	オイスターソース	魚介エキス（かきエキス　ほたてエキス　魚醤）　かき　さとう　水あめ　食塩　酒精　加工でん粉　たん白加水分解物　こんぶエキス　酵母エキス
	がらスープ	★豚骨・鶏骨・鶏肉スープ　★豚脂　酵母エキス　★りんご　調味料（アミノ酸等）　酸化防止剤（ビタミンE）
	チキンがらスープ	★鶏骨・鶏肉スープ　★チキンエキス　酵母エキス　アミノ酸
	カレールウ	★小麦粉　★ラード　パーム油　ぶどう糖　砂糖　塩　カレー粉　トマトペースト　★牛肉エキス　★オニオンパウダー（★大豆　ぶどう糖）　ガーリックパウダー（デキストリン　炭酸Ca） ★チキンエキスパウダー〔★チキンエキス（★鶏肉）　デキストリン　塩　ビタミンE〕　クローブ　コリアンダー　コーンパウダー　ジンジャー　カラメル色素　アミノ酸
	ハヤシルウ	★小麦粉　★食用油脂（★ラード　パーム油）　食塩　砂糖　ぶどう糖　トマトペースト　オニオンパウダー　★脱脂大豆　ガーリックパウダー　デキストリン　炭酸Ca　★牛肉エキス ペッパー　コーンパウダー　米粉　シナモン　アミノ酸　カラメル色素
	テンメンジャン	★みそ　さとう　★しょうゆ　★植物油脂（★小麦　★大豆　★ごま）
	トウバンジャン	唐辛子　そら豆　塩　酒精　ビタミンC
	中華ベース（麻婆豆腐）	★しょうゆ（★小麦　★大豆）　でん粉　オイスターエキス　砂糖　還元澱粉糖化物　★ポークエキス調味料(★豚肉　★牛肉　★大豆　★ゼラチン　★ごま) トマトケチャップ　塩　★食用大豆油　★ごま油　ガーリックペースト　醸造酢　しょうが　★ビーフエキス調味料（★牛肉）　★食用風味油（★ごま）　こしょう デキストリン　★豆板醤（★小麦粉　★大豆）　調味料（アミノ酸　酒精　糊料　カラメル色素　パプリカ色素　香料）
	フルーツチャツネ	糖類（水あめ、ブドウ糖、砂糖）　★りんご加工品　デーツピューレ　醸造酢　香辛料　にんにく　塩　酸味料
	赤みそ	大麦　★大豆　塩　酒精
	白みそ	米　★大豆　塩　酒精　アミノ酸　次亜硫酸Na　甘草　ビタミンB2
	甘口白みそ	米　★大豆　塩　水あめ　酒精　次亜硫酸Na　ステビア　ビタミンB2
	麦みそ	大麦　★大豆　食塩　酒精　調味料（アミノ酸等）　甘味料
	ごま油	★食用ごま油（★ごま）　食用なたね油
	七味唐辛子	唐辛子　陳皮　★ごま　山椒　けしの実　青のり　しょうが
	コンソメ粉末	食塩　デキストリン　砂糖　★たん白加水分解物（★大豆）　食用植物油脂　野菜エキスパウダー　★ビーフエキスパウダー　香辛料　アミノ酸　カラメル色素　香料
	カレー粉	コリアンダー　ターメリック　ブラックペッパー　クミンシード　フェヌグリーク
	白ワイン・赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁（外国産）　輸入ワイン　酸化防止剤

※献立別に材料を表示しました。 使用頻度の高い加工品,調味料については「参考」欄をご覧ください。
※アレルギー表示が義務および推奨されている28品目については、★印で表示しています。
※都合により献立を変更することがありますが、ご了承ください。
※揚げ油に使用する油は約3回程度、同一の油を使用しています。

各学級担任・保護者の方へ
食物アレルギーを持つ園児･児童･生徒がいる学級、ご家庭では、必ずアレルギー表を両面確認するようお願いいたします。

表示が義務となっている
「特定原材料」

表示が推奨されている
「特定原材料に準ずるもの」