1月 献立表(食材別アレルギー)

南風原給食センター

098-889-3691

1	曜日	1	こんだて		691 揚げ
-		мик	ごはん	*	
3	金		チキンハヤシライス	★鶏肉 にんじん たまねぎ マッシュルーム コーン グリンピース ★ハヤシルゥ ★脱脂粉乳 ★デミグラスソース ケチャップ ★大豆油 にんにくこしょう 食塩 さとうきび	
			フルーツポンチ	★黄絲 砂糖 クエン酸 パインアップル 洋なし ぶどう チェリー 酸味料 着色料 水酸化ナトリウム はちみつレモンゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 レモン果汁 ぶどう糖 水溶性食物繊維 はちみつ ゲル化剤 香料 クエン酸鉄Na カロチノイド色素)	
7			ポロポロジューシー	米 大麦 ★豚肉 にんじん さつまいも こまつな しいたけ かつおだし ★がらスープ ★しょうゆ 食塩 さとうきび	
		M LK	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	
10	火		とうふやさいパーグ	★植物性たん白(★大豆) ★朔肉 たまねぎ ★豆腐 にんじん ★えだまめ 乾燥マッシュポテト しょうが 砂糖 食塩 魚エキス 加工でんぶん セルロース	
			こくとうアガラサー	豆腐用凝固剤 ★小麦粉 黒糖 ★牛乳 膨張剤	
		<i>-</i>	ごはん	*** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** *** *	
11	水	мик	につけ	★豚肉 こんにゃく ★厚揚げ 昆布 にんじん とうがん だいこん ちくわ いんげん かつおだし ★しょうゆ みりん風調味料 料理酒 三温糖 食塩	
			なっとうみそ	★豚肉 ★白みそ ★赤みそ ★挽きわり納豆 ねぎ ★大豆油 みりん風調味料 三温糖	
4			だんごのシークワーサーがけ ごはん	白玉団子(もち米粉)加工でんぷん 酵素 ★大豆) シークワーサー 三温糖 でんぷん *	
		MIK		★親肉 にんじん たまねぎ じゃがいも ズッキーニ ほうれんそう ★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	
۱	+		やさいカレー	ケチャップ ★デミグラスソース ウスターソース ★フルーツチャツネ 食塩 ★がらスープ さとうきび	
	金		ヒレカツ	★豚肉 ★卵白 ★粉末状植物性たん白(★大豆) 食塩 リン酸Na 増粘多糖類 pH調整剤 アミノ酸 乳化剤 ★香辛科抽出物(★大豆) ★パン粉(★小麦)	
			パインスライス	でんぷん ★大豆粉 植物油 加工でんぷん ★大豆油 パインアップル 砂糖 酸味料	
1		7	ごはん	*	
		MIK	ちゅうかスープ	★豆腐 にんじん たまねぎ こまつな きくらげ かつおだし ★がらスープ 食塩 でんぷん ★ごま油 こしょう	
13			スタミナレバー	★豚内 ★豚レバー しょうが にんにく ★しょうゆ 料理酒 ★大豆油 にんじん もやし たまねぎ ねぎ きくらげ みりん風調味料 三温糖 食塩 ★ごま油 ごま でんぷん	
		Ц,	AU3-3-4-A	米粉 ★豆乳 砂糖 水あめ 橋物油脂 ★調整豆乳 還元水あめ ショートニング いちご ★大豆粉 デキストリン いちご加工品 加工デンブン 乳化剤	\dashv
	津劫 3<	#	クリスマスこめこの カップケーキ(いちご)	租製海水塩化マグネシウム 膨張剤 増粘剤 香料 酸味料 安定剤 乳酸Ca ピロリン酸鉄 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。	
16		MUK	こはん	*	
	月		レタスとトマトのかきたま汁	★開肉 ★無塩せきウインナー トマト にんじん レタス ★卵 かつおだし ★がらスープ こしょう 食塩 ★豚肉 ★まめブニフ(★+声) だいこく にくじょ フィにゅく フェンか 赤くらげ ★ブまが にくにく レ・ろめ 料理薬 二項棒	-
			だいこんのピリ辛に	★豚肉 ★まめプラス(★大豆) だいこん にんじん こんにゃく こまつな きくらげ ★ごま油 にんにく しょうが ★しょうゆ 料理酒 三温糖 トウバンジャン かつおだし でんぶん	
ł		nuk 1	ごはん	*	+
17			グリーンスープ	★鶏肉 にんじん じゃがいも キャベツ グリンピース ★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	
	火		-	さとうきび	_
			ガパオライス	★豚肉 ★鶏肉 ★まめブラス(★大豆) たまねぎ にんじん コーン しめじ なす バジル にんにく 料理酒 オイスターソース ウスターソース 三温糖 ★しょうゆ トウバンジャン 食塩 こしょう ★ごま油 ★大豆油	
			♥パーガーパン	★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。	
		MIR.	オニオンスープ	★鶏肉 ★無塩せきウインナー たまねぎ にんじん キャベツ かつおだし ★がらスープ ★コンソメ粉末 こしょう 食塩	
	水		♥ハンパーグのソースかけ	ハンバーグ (★豚肉 ★鶏肉 たまねぎ ★粒状植物性たん白(★大豆) ★ラード(★豚) 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖 でんぷん ドロマイト 食塩 ★粉末状植物性たん白(★大豆) ぶどう糖加工品 ★ボークエキス 発酵調味料 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	
4			スライスチーズ	★ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹	
19	木	M LK	プログラン	** ★豚肉 にんじん だいこん 昆布 こまつな かつおだし 食塩 ★しょうゆ ★うすくちしょうゆ 料理商 みりん風調味料	
	-17		からしなチャンプルー	★豚肉 にんじん からしな もやし ★豆腐 ★大豆油 ★しょうゆ 食塩 こしょう	
	金		たかなたきこみごはん	米 大麦 ★豚肉 にんじん たまねぎ ★高菜漬け(高菜 ★アミノ酸液(★大豆) 食塩 酵母エキス 酸味料 ウコン色素) しいたけ コーン ★ごま油 にんにく ★がらスープ ★しょうゆ ★鶏だし(★鶏肉粉末 でんぶん分解物 砂糖 酵母エキス粉末 昆布エキス粉末 でんぷん)	
١				こしょう さとうきび ★大豆油 ★鶏内 ★大豆たん白食品(★大豆) ★粉末状橋物性たん白(★大豆) ★牛脂 でんぶん ★橋物油脂(★大豆) 砂糖 ★貝Ca(★小麦) 食塩 アミノ酸 香辛料	
			チキンカツ	さとうきび抽出物 ★パン粉(★小麦 ★大豆) ★加工でんぷん(★小麦) 増粘多糖類 ★大豆油	
4			♥チーズだいふく	★チーズ なたね油 ★大豆油 砂糖 ★乳たん白 洋酒 もち粉 でんぶん 食塩 加工でんぶん 安定剤 増粘剤 調味料 乳化剤 ★酵素(★大豆) 香料	
		muk)	くろまいごはん なかみ汁	**	
	月		クープイリチー	★豚肉 白かまぼこ 昆布 こんにゃく にんじん ★がらスープ ★大豆油 ★しょうゆ みりん風調味料 料理酒 食塩 三温糖 かつおだし	
			たんかん (幼中)	たんかん	
			ごはん	*	
	火		もずくスープ	もずく(※原材料のもずくは、★えび ★かにの生息する海域で採取しています) 魚そうめん だいこん こまつな かつおだし ★がらスープ ★しょうゆ 食塩 しょうが	
	^		にんじんシリシリー	にんじん 金美にんじん たまねぎ にら ★ツナフレーク ★卵 ★大豆油 ★しょうゆ にんにく 食塩	+
		L	こくとう	さとうきび	╧
			ごはん	*	
25	水		アーサ汁	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) ★細切り蒲鉾(たらすり身 ★粉末状態物性たん白(★大豆) 食塩 発酵調味料 砂糖 加工でんぶん 調味料 着色料 ★小麦)	
	小		せんぎりイリチー	★豆腐 かつおだし ★しょうゆ 食塩 ★豚肉 にんじん 角切大根 こんにゃく 白かまぼこ 昆布 しいたけ ★大豆油 ★がらスープ みりん風調味料 ★しょうゆ 三温糖 食塩	+
		L	たんかん(小)	たんかん	
Ī		H LK	やさいそば(めん)	★小麦粉 食塩 植物油脂 かんすい クチナシ色素 ※本工場では、★そば ★卵を含む製品を生産しております	
26	+		やさいそば(汁) やさいそば(やさい)	かつおだし ★がらスープ ★しょうゆ 食塩 ★鶏だし (★鶏肉粉末 でんぶん)分解物 砂糖 酵母エキス粉末 昆布エキス粉末 でんぶん) ★豚肉 にんじん キャベツ にら きくらげ チキアギ ★大豆油 にんにく 食塩 ★しょうゆ こしょう	\perp
	木		やさいそは(やさい) べにいもコロッケ	紅芋 砂糖 もち粉 食塩 ★パン粉(★小麦 ★大豆) バッターミックス とうもろこし ★小麦粉 でんぶん ★植物性たん白(★大豆) 香辛料	
		Ļ.		★植物油脂(★大豆) ★たんぱく分解物(★大豆) ★大豆油	
27	金	нтк]	アグー肉いりクファジューシー グルクンのカレーからあげ	************************************	4)
	Ж		げんまいぼう	うるち米 黒糖 三温糖 水あめ 植物油	
1		MIK	ごはん	*	
30	月	="	けんちん汁	★鶏肉 にんじん だいこん 里芋 ほうれんそう ★豆腐 こんにゃく かつおだし ★がらスープ ★しょうゆ 食塩	
			チーズおから	★鶏肉 ★まめブラス(★大豆) 三温糖 ★しょうゆ にんじん たまねぎ ひじき ★おから ★チーズ(★ナチュラルチーズ 乳化剤 セルロース) ★牛乳 ★乳飲料(★乳製品 ★生乳 ★乳糖) ねぎ ★大豆油 食塩	
\dashv			こはん	*	+
I		MTK]		************************************	+
		i	かいせんワンタンスープ	★植物油脂(★ごま) 砂糖 食塩 ホタテエキス調味料 ★粉末状大豆たん白(★大豆) ★大豆粉 加工でんぶん 調味料 豆腐用凝固剤)	
				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 食塩 ★ごま油 でんぷん ★がらスープ	1
	火				
_		•	ぶたキムチ#(里)	★豚肉 ★厚揚げ きくらげ にんじん ★白菜キムチ(はくさい たまねぎ 砂糖 食塩 ★りんご にんにく ★しょうゆ 昆布エキス カツオエキス	
1	火 期幼に h2-1・ 北小5-	5-1	ぶたキムチ井(異)		\top

南風原町立学校給食共同調理場

098-889-3691

*鶏レバー 砂糖 塩 ジンジャー ホワイトベッパー ローレル *豚肉 塩 さとう 酵母エキス シーフォス プロテイン ベバー オニオン ガーリック ナツメグ 水あめ でんぷん *豚肉 塩 音辛料 さとう *ボスカ 塩 香辛料 さとう 意はだまぐる *大豆油 塩 野菜エキス 調味料 (アミノ酸) 意用植物油脂 食用熱物油脂 ★発酵乳 塩 ★乳化剤 (★大豆) 酸化防止剤 アナトー色素 香料
★豚肉 塩 番辛科 さとう きはだまぐろ ★大豆油 塩 野菜エキス 調味料 (アミノ酸)
きはだまぐろ ★大豆油 塩 野菜エキス 調味料 (アミノ酸)
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
スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 クチナシ色素 調味料 PH調整剤(貝Ca)
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 トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 調味料 PH調整剤(貝Ca) ごぼう
スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう 菜種油 トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん キシロース 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 紅翅色素 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca) 菜種油
スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 エソ さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 調味料 PH調整剤 (貝Ca)
スケソウダラすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 ★カニエキス 調味料 PH調整剤(貝Ca) 紅斑色素
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。
*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 でんぶん (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。
★牛肉 ★豚肉 たまねぎ 香辛料 にんじん ★リンゴビューレ ★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。
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
★小麦 ★大豆 食塩
食塩 ★脱脂加工大豆 ★小麦 果糖ぶどう糖液糖 米 ★大豆 アルコール
水态的 米発酵調味液 醋造酢 醋味料
トマト ぶどう糖果糖液糖 顔造酢 (さとうきび、とうもろこし、キャッサバ) 塩 たまねぎ 香辛料
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 加工でんぶん たん白加水分解物 こんぶエキス 酵母エキス
★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)
★鶏骨・鶏肉スープ ★チキンエキス 酵母エキス アミノ酸
** ★カード パーム油 ぶどう糖 砂糖 塩 カレー粉 トマトベースト ** 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G
★チャンエキス/でダー (★チキンエキス (★網内) 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
★小麦粉 ★食用油脂 (★ラード バーム油) 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
ベッパー コーンパウダー 米粉 シナモン アミノ酸 カラメル色素
★みそ さとう ★しょうゆ ★朝物油脂(★小麦 ★大豆 ★大豆 ・大ご宝)
De 子 そら豆 塩 面積 ビタミンC
★しようゆ(★小麦 ★大豆 とうもろこし) でんぶん オイスターエヒス 砂糖 還元澱粉糖(物 ★ポークエキス頭味料(★豚肉 ★牛肉 ★大豆 ★ピラチン とうもろこし ★ごま)
トマトケチャップ 塩 ★食用大豆油 ★ごま油 ガーリックベースト 鼠造酢 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 棚料 カラメル色素 香料)
糖類(水あめ、ブドウ糖、砂糖) ★りんご加工品 デーツビュレー 間温酢 香辛科 にんにく 塩 酸味料
大麦 *大豆 塩 商精
米 大

** * * * * * * * * * * * * * * * * * *
◆ 大大江、 大性 「
NSMI-C-5-m (N-C-5-) ISTITION-1-10m
MILL MAKE ACCO MIN 1700/A 1977 VA 27
合作 デモフトロン、砂糖 ★たん白加水分配物(★大市) 合田植物油脈 郭茂丁モフパウガニ ★ピニフエモフパウガニ 基文料 フェノ紙 カニノエルネ 未料
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 香辛科 アミノ酸 カラメル色素 香料 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
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

※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。

各学級担任・保護者の方へ

※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。

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。



