

2023

7・8月・9/1

献立表(食材別アレルギー)

南風原給食センター

098-889-3691

Table with columns: 日曜日, こんだて, 食 品 材 料 名, 揚げ油. Rows include meals like ごはん, モーウイのカレーそば煮, わかめスープ, タコライス, きなこあげパン, etc.

★ なつやすみ ★

Table with columns: 日曜日, こんだて, 食 品 材 料 名, 揚げ油. Rows include meals like たかなたきごみごはん, キャベツのメンチカツ, ぶどうゼリー, etc.


裏面へ続く

参考	★スパゲティ（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
	★鶏レバーそば	★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 カリリック 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
	★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 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 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 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 クチナシ色素 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	チキアザ	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 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 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 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 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 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 紅麴色素 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 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	ポール天	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 エソ さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	★かにぼぐし	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） 紅麴色素
	★煮干しだし	いわし あじ かつお ★さば 昆布 しいたけ ※本製品で使っている魚類は、★えび ★かに を食べています。
	★デミグラスソース	★ブラウンルー（★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 ガリリック ★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
	★うすくちしょうゆ	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
	★みりん風調味料	水あめ 米発酵調味液 醸造酢 酸味料
	★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（はたてエキス 魚露） かき さとう 水あめ 食塩 酒精 加工でんぷん たん白加水分解物 ごんぶエキス 酵母エキス
	★がらスープ	★豚骨・鶏骨・鶏肉スープ ★豚脂（ラード） 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）
	★チキんがらスープ	★鶏骨・鶏肉スープ ★チキンエキス 酵母エキス アミノ酸
	★カレー粉	★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） ガリリックパウダー（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 ※同一製造ライン上で別製品も製造しております（★乳 ★豚肉） ※製造前後に清掃の実施しております
	★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 ぶどう糖） ガリリックパウダー ★牛肉エキス ペッパー 米粉 コーンパウダー シナモン アミノ酸 カラメル色素 ※同一製造ライン上で別製品も製造しております（★乳 ★豚肉 ★鶏肉） ※製造前後に清掃の実施しております
	★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） でんぷん（とうもろこし） オイスターエキス 砂糖 ★ポークエキス調味料（★豚肉 ★牛肉 ★大豆 ★ゼラチン とうもろこし ★ごま） 還元澱粉糖化物 トマトケチャップ 塩 ★食用大豆油 ★ごま油 ガリリックペースト 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 ナトリウム色素）
★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	大豆 ★大豆 塩 酒精	
★白みそ	米 ★大豆 塩 酒精 アミノ酸 次亜硫酸ナトリウム 甘草 ビタミンB2	
★甘口白みそ	米 ★大豆 塩 水あめ 酒精 次亜硫酸ナトリウム ステビア ビタミンB2	
★麦みそ	大豆 ★大豆 食塩 酒精 アミノ酸 甘草	
★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	
★ミツカン酢	★小麦 米 コーン アルコール 食塩 酒かす	
★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 フェナグリーク	
★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3～4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」



卵 乳 小麦
そば 落花生 えび かに

表示が推奨されている
「特定原材料に準ずるもの」



あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ
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 カシューナッツ ごま アーモンド