

9月1日 (金)		9月4日 (月)		9月5日 (火)		9月6日 (水)	
白ごはん 春雨スープ ホイコーロー	①チキンスープ 鶏骨、酵母エキス (アレルギー表示:鶏肉)	ゆかりごはん 筑前煮 ハムと野菜のアーモンド和え		白ごはん コーンスープ ビビンバ 豆乳プリンタルト		白ごはん かぼちゃと小松菜のみそ汁 冷しゃぶサラダ	
米飯	②中華用スープストック 食塩、チキンパウダー(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)、鶏脂(大豆)、粉末醤油(小麦、大豆)、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物(ゼラチン)、野菜エキス(大豆)、ごま油、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン) ※卵	米飯 ①ゆかり(S)	①ゆかり 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料 (アレルギー表示:一)	米飯	①オーシャンキングほぐし身 たら、ほき、食塩、砂糖、発酵調味料、でん粉、たん白加水分解物(かつおエキス)、植物油(エゴマ)、加工でん粉、着色料(紅麴)、水 (アレルギー表示:一)	米飯	
緑豆春雨(カット)		鶏肉もも皮つき		クリームコーン缶		豆腐	
鶏肉もも皮つき		鶏肉はね身皮なし		ホールコーン缶		①きざみ揚げ(カット油あげ)	
にんじん		じゃがいも		①オーシャンキングほぐし身		えのきたけ	
えのきたけ		にんじん		にんじん		かぼちゃ(生)短冊	
たまねぎ		乱切りごぼう		たまねぎ		たまねぎ	
太もやし		三角こんにやく		じゃがいも		花そうみ(乾わかめ)	
椎茸スライス(干)		②さつまあげ(天ぷら)		パセリ		小松菜	
①チキンスープ		青まめ(枝豆むきみ)		チキンスープ【1日①参照】		煮干だし(片口いわし)	
②中華用スープストック		たけのこ缶		②スープストック(洋風)		すりみそ	
うすくちしょうゆ		れんこん(乱切り)		塩		豚ももスライス	
塩		こいくちしょうゆ		こしょう		酒	
こしょう		うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ		塩	
サラダ油		三温糖		牛ひき肉		たまねぎ	
国産おろしにんにく		みりん		豚ミンチ		きゅうり	
しょうが		サラダ油		しょうが		にんじん	
豚ももスライス		キャベツ		国産おろしにんにく		②おいしい和風ドレッシング	
酒		太もやし		三温糖		①きざみ揚げ(カット油あげ) 【給食会】	
③国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)南給		③ロースハムスライス(短冊)		こいくちしょうゆ		丸大豆、植物油(なたね)、凝固剤 (アレルギー表示:大豆)	
キャベツ		アーモンドダイス		酒		②おいしい和風ドレッシング	
たけのこ缶		アーモンド(粉末)		純正ごま油		食用植物油(大豆、なたね)、醸造酢(小麦)、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスタード(豚肉、りんご)、ホワイトペッパー、にんにく、調味料(アミノ酸等) (アレルギー表示:小麦、大豆、豚肉、りんご)	
ピーマン		うすくちしょうゆ		カットほうれん草			
こいくちしょうゆ		三温糖1kg		③錦糸玉子(フュージョン)			
赤みそ		②さつまあげ(天ぷら)		太もやし			
④トウバンジャン		③ロースハム 豚ロース肉、乳蛋白、大豆蛋白、食塩、卵蛋白、ホウキエキス、トハラオス、カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール)、香辛料抽出物 (アレルギー表示:乳、卵、大豆、豚肉) ※小麦		しめじ			
⑤(ターオー)エブリィ甜麺醤		魚肉(タラ)、でん粉(甘しょ)、砂糖、みりん、食塩、植物油 (アレルギー表示:一)		いりごま			
でんぷん		※えび、かに、卵白、小麦		トウバンジャン【1日④参照】			
純正ごま油				④お米de国産豆乳プリンタルト			
④トウバンジャン 塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC) (アレルギー表示:一)				④お米de国産豆乳プリンタルト 豆乳、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、発酵調味料、水、加工デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、カラメル色素、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、香料、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸Na、安定剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素 (アレルギー表示:大豆)			

※コンタミ・キャリー等由来

9月7日(木)		9月8日(金)		9月11日(月)		9月12日(火)		9月13日(水)					
減量コッペパン きのこのボロネーゼ ツナと野菜のサラダ		①コッペパン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト (アレルギー表示:小麦、乳)		白ごはん 野菜スープ 魚とカシューナッツのレモン風味		白ごはん 肉じゃが ごまじゃこ和え		白ごはん かきたま汁 もやしときゅうりの塩昆布和え 照り焼きチキンハンバーグ		白ごはん 中華丼 フルーツポンチ			
①コッペパン	②トマトケチャップ トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、玉ねぎ、食塩、香辛料 (アレルギー表示:ー)	40	60	米飯	70	90	米飯	①かまぼこ(ピンク) 魚肉(タラ、イトヨリ)、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、みりん、食塩、着色料(コチニール) (アレルギー表示:ー) ※えび、かに	70	90	米飯	70	90
カットスパゲティ		28	34	サラダ油	0.5	0.6	豚ももスライス		20	25	サラダ油	1	1.2
ひきわり大豆		7	9	鶏もも皮つき	6	8	じゃがいも		17	21	豚ももスライス	27	32
豚ミンチ		15	19	鶏肉はね身皮なし	6	8	①国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1)		8	10	鹿の子いか短冊	8	10
鶏ももミンチ		13	16	キャベツ	25	32	にんじん		22	27	むきえび	8	10
赤ワイン		1	1.2	たまねぎ	30	36	たまねぎ		10	13	かまぼこ(ピンク)【12日①参照】	10	12
国産おろしにんにく		0.3	0.36	にんじん	25	30	糸こんにゃく		10	12	国産ミニ絹厚揚げ(油・鉄・繊維)【1日③参照】	13	16
にんじん		10	12	パセリ	0.5	0.6	グリーンピース		5	6	にんじん	22	26
たまねぎ		30	36	チキンスープ【1日①参照】	6	7	サラダ油		5	6	たまねぎ	33	40
エリンギ(短冊切り)		8	10	スープストック(洋風)【5日②参照】	0.2	0.24	三温糖		0.1	0.1	キャベツ	25	30
しめじ		8	10	うすくちしょうゆ	3.5	4.2	うすくちしょうゆ		0.9	1.1	たけのこ缶	12	14
ピーマン		6.5	7.5	塩	0.2	0.24	こいくちしょうゆ		20	25	きくらげスライス	1.2	1.5
エキストラバージンオリーブオイル		0.6	0.8	こしょう	0.02	0.03	みりん				ねぎ(冷凍)	3	3.6
②トマトケチャップ		19	23				酒		22	27	うすくちしょうゆ	3.8	4.6
トマトピューレ		5	7	たら角切	48	58			15	18	チキンスープ【1日①参照】	8	10
③マイルドデミグラスソース		5	6	でんぷん	6	7.5	キャベツ		1	1.2	中華用スープストック【1日②参照】	0.35	0.42
④ウスターソース		1.2	1.6	カシューナッツ	6.5	8	きゅうり		0.5	0.6	塩	0.15	0.18
こいくちしょうゆ		1	1.2	さつまいも(ダイス)	15	18	ローズハムスライス(短冊)【4日③参照】				こしょう	0.01	0.02
塩		0.1	0.12	大豆白絞油缶	7	9	②煮干しちりめん		60	72	でんぷん	2.3	2.8
こしょう		0.02	0.03	青まめ(枝豆むきみ)	10	13	酢						
⑤シュレッドチーズ		2	2.4	三温糖	2.3	2.8	三温糖1kg						
サラダ油		0.5	0.7	こいくちしょうゆ	1.7	2.1	うすくちしょうゆ						
				レモン汁	2	2.4	すりごま						
⑥ノオイルまぐろちゃんく		10	12	水	1.5	1.8	純正ごま油						
キャベツ		20	25				国産おろしにんにく						
ミニカリフラワー		24	29										
青豆(えだまめ)		10	12										
⑦ノンオイルドレッシングクリームフレンチ		8	10										
⑤シュレツドチーズ	⑥ノンオイルまぐろちゃんく	⑦ノンオイルドレッシングクリームフレンチ		①国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・ビタミンB1)【南給】		②煮干しちりめんちりめん(アレルギー表示:ー)※えび、かに、いか、さば		③照焼チキンパティFe強化		①アレンジダイスゼリー国産ピオーネ(鉄)		ぶどう果汁、果糖ぶどう糖果糖液糖、砂糖、果糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、着色料(クチナシ、紅麴)、水(アレルギー表示:ー)※小麦、卵、乳	
ナチュラルチーズ(生乳・食塩)、セルローズ(アレルギー表示:乳)	まぐろ、野菜スープ、食塩、調味エキス、調味料(アミノ酸等)(大豆)、増粘剤(アミノ酸等)(アレルギー表示:大豆)	砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、増粘剤(キサンタンガム)、水(アレルギー表示:ー)		大豆、植物油(なたね、大豆)、安定剤(加工でん粉、グアーガム)、焼成カルシウム、豆腐用凝固剤、酵素、ピロリン酸第二鉄、チアミン塩酸塩、水(アレルギー表示:大豆)				鶏肉、玉ねぎ、つなぎ[パン粉、粉末状植物性たん白(大豆)、豚脂、粒状植物性たん白(大豆)、砂糖、魚醤(いわし)、発酵調味料、食塩、香辛料(白こしょう)、ピロリン酸鉄、水【タレ】(砂糖、みりん、しょうゆ(小麦、大豆)、チキンエキス、ワイン、醸造酢、玉ねぎエキス、おろししょうが、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素、酒精、水)、揚げ油(なたね、パーム)(アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉、豚肉)					

※コンタミ・キャリア等由来

9月14日 (木)		9月15日 (金)		9月19日 (火)		9月20日 (水)									
黒糖パン オニオンスープ ブロッコリーとコーンのサラダ かぼちゃひき肉フライ		白ごはん マーボー春雨 海藻ナムル		麦ごはん ポークカレー フレンチサラダ ムース		白ごはん きのこ汁 野菜のおかか和え ホッケフライ									
①黒糖パン	①黒糖パン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、黒糖 (アレルギー表示:小麦、乳)	50	70	米飯	①麻婆豆腐の素 しょうゆ(小麦、大豆)、豆板醤(大豆)、しょうが、ほたてエキス(小麦、大豆)、食塩、チキンエキス、にんにく、たんぱく加水分解物(小麦、大豆、鶏肉)、でん粉(とうもろこし)、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、水 (アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉、豚肉)	70	90	麦ごはん(精米・精麦)	①スペシャルカレーフレーク 小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、カレー粉、パーム油、酵母エキス、香辛野菜(オニオン、ガーリック)、ポークエキス、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、豚肉) ※えび、かに、卵、乳成分	70	100	米飯	70	90	
②カットベーコン	②カットベーコン 豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、食品素材 (アレルギー表示:豚肉)	10	12	豚ミンチ		30	38	サラダ油		0.6	0.8	鶏肉もも皮つき	12	17	
にんじん		20	24	緑豆春雨(カット)		18	23	国産おろしにんにく		0.4	0.5	椎茸スライス(干)	1	1.2	
たまねぎ		30	36	たまねぎ		36	44	豚ももスライス		28	34	えのきたけ	9	11	
キャベツ		20	24	にんじん		20	24	たまねぎ		33	40	しめじ	9	11	
蒸し白いんげん豆		10	13	たけのこ缶		15	18	にんじん		25	30	きざみ揚げ(カット油あげ)【6日①参照】	5	7	
しめじ		8	10	きくらげスライス		1.4	1.6	じゃがいも		42	50	にんじん	20	24	
③ソテー・ド・オニオンスライス		6	7.2	にら		2.5	3	チキンスープ【1日①参照】		6	8	だいこん	16	20	
チキンスープ【1日①参照】		5	6	①麻婆豆腐の素		3.4	4.4	①スペシャルカレーフレーク		5	6	豆腐	20	25	
スープストック(洋風)【5日②参照】		0.2	0.24	三温糖		1.5	2	②とろける給食用カレーフレークN		4	6	ねぎ(冷凍)	3	3.5	
うすくちしょうゆ		3.5	4.2	サラダ油		1	1.3	③エブリイカレーフレーク		5	7	煮干だし(片口いわし)	3	3.6	
塩		0.2	0.24	中華用スープストック【1日②参照】		0.3	0.4	トマトケチャップ【7日②参照】		3	3.5	うすくちしょうゆ	5	6	
こしょう		0.02	0.03	②オイスターソース(マルハ)		0.3	0.4	ウスターソース【7日④参照】		0.8	1	塩	0.1	0.1	
ミニブロッコリー		30	36	こいくちしょうゆ		2.3	2.9	すりおろしりんご		7.5	9	きゅうり	18	22	
ホールコーン缶		6	7.5	③海藻サラダG		1.2	1.4	ミニカリフラワー		15	18	キャベツ	18	22	
④笑顔でランチドレッシングイタリアン		3.3	4	太もやし		22	28	ホールコーン缶		14	17	花かつおきざみ	1.2	1.5	
				きゅうり		25	30	きゅうり		26	32	うすくちしょうゆ	2.4	2.9	
⑤国産かぼちゃ挽肉フライ		40	60	④とりささみチャンク		11	14	とりささみチャンク【15日④参照】		8	10	三温糖1kg	1	1.2	
大豆白絞油缶		4.5	7	酢		2.5	3	塩		0.2	0.24	①北海道産ホッケのフライ	50	50	
				三温糖1kg		1.5	1.8	こしょう		0.01	0.02	大豆白絞油缶	6	6	
③ソテー・ド・オニオンスライス たまねぎ、大豆油 (アレルギー表示:ー)				うすくちしょうゆ		2.5	3	三温糖1kg		0.45	0.55				
④笑顔でランチドレッシングイタリアン 植物油(なたね)、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、トマト、水 (アレルギー表示:ー)				純正ごま油		0.7	0.9	酢		2.4	2.9	①北海道産ホッケのフライ ホッケ、【衣】パン粉(小麦)、パン粉打ち粉、小麦粉、食塩、増粘多糖類、水 (アレルギー表示:小麦) ※卵、乳成分、えび			
⑤国産かぼちゃひき肉フライ かぼちゃ、たまねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、豚脂、粒状植物性たん白(大豆)、つなぎ(でん粉、パン粉)、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース(大豆・りんご)、香辛料、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、植物油、デキストリン)、水、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料 (アレルギー表示:小麦、大豆、豚肉、りんご) ※えび、かに、卵、乳				②オイスターソース(マルハ) かきエキス、砂糖、魚醤(魚介類)(かたくちいわし)、デキストリン、酵母エキス、麦芽エキス、増粘剤(加工でん粉) (アレルギー表示:ー)				④ムース		1.5	1.8				
				③海藻サラダG わかめ、茎わかめ、赤かえでのり、糸寒天 (アレルギー表示:ー)				③エブリイカレーフレーク 小麦粉、加工油脂(パーム)、砂糖、食塩、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物(大豆)、酵母エキス、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、大豆)		40	40	④ムース 加糖練乳、牛乳、水あめ、植物油(ヤシ)、クリーム、脱脂粉乳、食塩、ゲル化剤{増粘多糖類(ローカストビーンガム、カラギナン、グアーガム等)}、香料(バニラ、プリン)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、水 (アレルギー表示:乳)			
				④とりささみチャンク 鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料(こしょう)、pH調整剤、水 (アレルギー表示:鶏肉)											

令和5年度 9月食物アレルギー用献立表 三股町立学校給食センター No5

9月28日 (木)		9月29日 (金)	
コッペパン チリコンカン グリーンサラダ		白ごはん お月見だんご汁 3色そぼろ丼 十五夜ゼリー	
コッペパン【7日①参照】	50 70	米飯	70 90
冷凍大豆 (煮大豆)	30 36	①白玉もち	25 30
豚ミンチ	25 30	豆腐	20 25
じゃがいも	40 50	えのきたけ	8 10
たまねぎ	30 36	にんじん	15 18
にんじん	15 18	里いも (冷凍)	20 24
国産おろしにんにく	0.5 0.6	きざみ揚げ(カット油あげ)【6日①参照】	4 5
パセリ	1 1.2	カットほうれん草	8 10
サラダ油	0.3 0.4	椎茸スライス (干)	1.2 1.5
トマトピューレ	35 42	煮干だし(片口いわし)	3 3.5
トマトケチャップ【7日②参照】	4 4.8	うすくちしょうゆ	5.2 6.2
ウスターソース【7日④参照】	2 2.4	酒	1 1.3
塩	0.4 0.48		
こしょう	0.04 0.05	サラダ油	1 1.2
シュレッドチーズ【7日⑤参照】	3 4	②玉子そぼろ (フュージョン)	24 30
赤ワイン	2 2.4	鶏ももミンチ	34 41
チキンスープ【1日①参照】	14 16	ホールコーン缶	15 18
①チリミックス	0.3 0.35	青まめ (枝豆むきみ)	11 13
		酒	1 1.2
ミニブロッコリー	26 32	三温糖	1.6 1.9
きゅうり	26 32	こいくちしょうゆ	3.2 3.8
ハオムまぐろちゃん【7日⑥参照】	11 14	みりん	0.6 0.7
三温糖1kg	1 1.2		
酢	3 3.26	③十五夜デザート	28 28
レモン汁	0.2 0.24	②玉子そぼろ(フュージョン)	
うすくちしょうゆ	2.3 2.8	③十五夜デザート	
<p>①チリミックス 小麦粉、砂糖、食塩、トマトパウダー、でん粉(とうもろこし)、チリパウダー、パプリカ、乾燥たまねぎ、乾燥にんにく、たん白加水分解物(とうもろこし)、乳清ミネラル、デキストリン、酵母エキス、ポークエキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等) (アレルギー表示:乳、小麦、豚肉)</p>		<p>②玉子そぼろ(フュージョン) 鶏卵、砂糖、還元水あめ、かつおだし、醸造酢、食塩、昆布だし、食用油脂(シリコーン)、加工デンプン、食品素材(水あめ、魚介エキス)、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、リゾチーム、水 (アレルギー表示:卵、小麦、大豆)</p>	
		<p>③十五夜デザート うんしゅうみかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水あめ、粉末油脂、寒天、レモン果汁、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、乳化剤、香料、水 (アレルギー表示:ー)</p>	

※コンタミ・キャリー等由来