

1月学校給食予定献立表(アレルギー詳細)

平成26年度

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料
5日 (月)	牛乳	牛乳	米		塩
	赤飯	あずき			
	イナムドウチ	ぶた肉 カステラがまぼこ(卵) 甘口白みそ(大豆)		こんにやく しいたけ 大根 ねぎ	塩 かつお節 豚骨
	紅白なます		三温糖	大根 人参	酢(小麦) 塩
6日 (火)	ミヌダル	ぶた肉	ごま 三温糖		しょうゆ(小麦、大豆) みりん 酒
	牛乳	牛乳	米 麦		
	麦ごはん		じゃがいも 米油 小麦粉 マーガリン(乳、大豆、ぶた肉) カレーパウ(小麦、とり肉、牛肉、 大豆、ぶた肉)	セロリ 人参 玉ねぎ ピーマン かぼちゃ にんにく 生姜 りんご ピュレ	豚骨 鶏がら 赤ワイン ケチャップ 塩 ウスターソース(大豆、りんご) チャツネ(りんご) デミグラスソース(小 麦、乳、牛肉、とり肉、ぶた肉、大豆) カレー粉
	ポークカレー	ぶた肉 大豆 脱脂粉乳	三温糖	白菜 きゅうり しめじ 人参	しょうゆ 酢 塩
7日 (水)	●おおか和え(エビ、カニ)	しらすぼし(エビ、カニ) 糸げずり	でんぷん 植物油 脂		
	オムレツ(卵、小麦、大豆)	卵	米 麦 米油 マーガリン(乳、大豆、ぶた肉)	大根 人参 白菜 山東菜 大根葉 しいたけ	しょうゆ 塩 かつお節 豚骨
	牛乳	牛乳	米油 三温糖	ごぼう 糸こんにやく 人参 いんげん	しょうゆ みりん
	七草粥	とり肉 アーサ 麦みそ(大豆)	三温糖 ごま油 ごま	生姜	みりん 酒
8日 (木)	きんぴら	ぶた肉 ちきあげ		バナナ	
	魚のゴマみそ焼き	さば 赤みそ(大豆)	小麦粉 さとう ショートニング(大豆) 胚芽		イースト 塩
	バナナ(中学生のみ)		じゃがいも 三温糖 米油	トマト 人参 玉ねぎ しめじ アスパラ にんにく	デミグラスソース(小麦、乳、牛肉、 とり肉、ぶた肉、大豆) しょうゆ ウスターソース(大豆、りんご) 塩 こしょう 鶏がら 赤ワイン
	牛乳	牛乳	三温糖 ごま油 ごま	キャベツ 人参 きゅうり コーン	しょうゆ りんご酢(りんご) 酢
9日 (金)	胚芽あみパン	脱脂粉乳	マヨネーズ(卵、大豆、りんご) パン粉(小麦、大豆)	パセリ	塩 こしょう
	洋風煮込み	とり肉		くだもの	
	●豆とチーズのサラダ(乳)	ひよこ豆 レッドキドニー 白いんげん チーズ(乳) ハム(ぶた肉・大豆・とり肉)	米油 三温糖 ごま油	生姜 人参 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら 木くらげ にんにく	しょうゆ みりん トウバンジャン テンメンジャン(小麦、大豆、ごま) 塩 こしょう 鶏がら 豚骨 かつお節
	魚のパン粉焼き	ホキ	でんぷん 米油	チンゲン菜 人参 玉ねぎ しめじ 白菜 竹の子	オイスターソース(大豆) しょうゆ 酒 みりん
13日 (火)	くだもの		さつまいも 大豆油 アーモンド粉 三温糖		
	牛乳	牛乳	米 あわ		
	《マールーメン》 ・中華麺		白五団子	人参 しいたけ 大根 小松菜 白菜	塩 薄口しょうゆ(小麦、大豆) かつお節 だしこんぶ
	・マールーメン	ぶたひき肉 大豆 赤みそ(大豆)	米油 三温糖 ごま油	大根 人参 ごぼう れんこん 竹の子 こんにやく いんげん	かつお節 しょうゆ 酒 みりん 塩
14日 (水)	中華炒め	ぶた肉	でんぷん 米油		しょうゆ
	安倍川いも	きな粉(大豆)			
	牛乳	牛乳	アールモンド くるみ ごま 三温糖 水あめ		
	あわごはん	とり肉 なると	米 麦		
15日 (木)	お雑煮	ぶた肉 こんぶ 大豆	米 麦 米油 マーガリン(乳、大豆、ぶた肉)	人参 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム	ケチャップ パプリカ粉 塩 ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
	五目豆	ぶた肉 こんぶ 大豆	でんぷん 植物油 脂		塩
	小魚とくるみの甘からめ	カエリ(エビ、カニ)	マーガリン(乳、大豆、ぶた肉)	いんげん 人参 玉ねぎ しめじ くだもの	ケチャップ 塩 こしょう
	牛乳	牛乳			
16日 (金)	《オムライス》				
	・チキンライス	とり肉	米 麦 米油 マーガリン(乳、大豆、ぶた肉)		
	・オムライスシート (卵、小麦、大豆)	卵	でんぷん 植物油 脂		
	・ひとくちケチャップ	ベーコン(ぶた肉、大豆)	マーガリン(乳、大豆、ぶた肉)		
15日 (木)	いんげんソテー				
	くだもの				
	牛乳	牛乳	米 麦		
	麦ごはん	中身 ぶた肉			
16日 (金)	中身汁	厚あげ ぶた肉 ちきあげ こんぶ	三温糖 米油	しいたけ こんにやく ねぎ 生姜	塩 しょうゆ かつお節 豚骨
	干びょうりりチー	グルクン	小麦粉 でんぷん 大豆油 三温糖	干びょう 大根葉 こんにやく 人参 シークワサー レモン	みりん しょうゆ 塩 かつお節
	グルクンのシークワサーかけ	牛乳			りんご酢(りんご) 酢
	牛乳	とり肉 あさり イカ	スバゲタイ(小麦) 米油	ほうれん草 玉ねぎ 人参 マッシュルーム にんにく	白ワイン 七味唐辛子(ごま) 塩 こしょう しょうゆ
16日 (金)	●マゼドアンサラダ(卵)	ハム(ぶた肉、大豆、とり肉)	じゃがいも 三温糖 マヨネーズ(卵、大豆、りんご)	人参 きゅうり コーン	マスタード 塩 こしょう
	車麩ととり肉のナゲット (小麦、とり肉、大豆)	とり肉	麩 なたね油	にんにく	しょうゆ 塩 こしょう

19日 (月)	牛乳 《三色そばろごはん》 ・麦ごはん ・三色そばろ 石狩汁 切干大根のはりはり漬け	牛乳 とりき肉 大豆 卵 鯖 豆腐 白みそ(大豆) こんぶ	米 麦 三温糖 米油 じゃがいも ごま 三温糖	生姜 人参 いんげん 大根 人参 キャベツ 長ねぎ 切干大根 きゅうり 人参	しょうゆ みりん 酒 塩 こしょう 酢 かつお節 酢 しょうゆ
20日 (火)	牛乳 クファージュシー 大根葉炒め スルレーのから揚げ	牛乳 とり肉 ひじき 油あげ 厚あげ ツナ 系けずり きびなご	米 麦 三温糖 米油 米油 小麦粉 でんぷん 大豆油	人参 ごぼう こんにやく しいたけ ね 大根葉 人参	かつお節 酒 塩 しょうゆ ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉) しょうゆ 塩 塩 こしょう ガーリックパウダー
21日 (水)	牛乳 コッパパン ベジタブルスープ ●フルーツヨーグルト(乳) ウインナー	牛乳 脱脂粉乳 とり肉 あさり ヨーグルト(乳) ウインナー (ぶた肉、大豆、乳、小麦)	小麦粉 さとう ショートニング(大豆)	人参 玉ねぎ キャベツ セロリ いんげん トマト パイン もも みかん バナナ	イースト 塩 トマトソース(大豆) 塩 こしょう しょうゆ 鶏がら
22日 (木)	牛乳 あわごはん 肉じゃが ●ひじきのおひたし (エビ、カニ) 納豆	牛乳 ぶた肉 ひじき しらすぼし(エビ、カニ) 大豆	米 あわ じゃがいも 三温糖 米油 ごま 三温糖	玉ねぎ 人参 いんげん 糸こんにやく しいたけ ほうれん草 もやし 人参 コーン	かつお節 しょうゆ みりん 酒 塩 みりん しょうゆ 酢 しょうゆ
23日 (金)	牛乳 麦ごはん 中華コンソープ 中華うま煮 肉ぎょうざ (小麦、大豆、ぶた肉、ごま) チーズ(中学生のみ)(乳)	牛乳 とり肉 卵 エビ イカ ぶた肉 ぶた肉 チーズ	米 麦 でんぷん でんぷん 米油 さとう 小麦粉 植物油 脂	木くらげ ほうれん草 人参 長ねぎ コーン 白菜 チンゲン菜 人参 しいたけ 竹の子 ヤングコーン にんにく 生姜 キャベツ たら ねぎ にんにく	塩 しょうゆ みりん 鶏がら 酒 薄口しょうゆ 塩 こしょう オイスターソース(大豆) しょうゆ 塩
26日 (月)	牛乳 《沖縄そば》 ・沖縄そば ・そば汁 タマナーチャンプルー ウムクジアンダギー	牛乳 脱脂粉乳 ぶた肉 かまぼこ 豆腐 ツナ	中力粉 サラダ油 米油 米油 じゃがいも 紅芋 さとう 大豆油	塩 かん水 みりん 酒 しょうゆ 塩 豚骨 かつお節 塩 しょうゆ 塩	イースト 塩 鶏がら 塩 こしょう 塩 こしょう 塩 こしょう パジル オレガノ カレー粉 白ワイン
27日 (火)	牛乳 黒糖パン 冬野菜のシチュー ほうれん草とコーンのソテー 鮭の香草カレー焼き	牛乳 脱脂粉乳 とり肉 脱脂粉乳 生クリーム(乳) ベーコン(ぶた肉、大豆) 鮭 粉チーズ(乳)	小麦粉 さとう ショートニング(大豆) 黒糖 蜂蜜 じゃがいも 米油 小麦粉 マーガリン(乳、大豆、ぶた肉) マーガリン(乳、大豆、ぶた肉) 米油	ブロccoli 人参 鳥人参 玉ねぎ 大根 白菜 マッシュルーム ほうれん草 コーン 人参 しめじ	鶏がら 塩 こしょう 塩 こしょう 塩 こしょう
28日 (水)	牛乳 あわごはん ソーキの煮つけ 油みそ ちきあげ(大豆) くだもの	牛乳 ぶた肉 こんぶ 厚あげ ツナ 赤・白みそ(大豆) イトヨリ スケソウダラ	米 あわ 三温糖 三温糖 ごま 米油 さとう でんぷん	大根 人参 こんにやく いんげん しいたけ 生姜 生姜 キャベツ 人参 玉ねぎ 枝豆 くだもの	しょうゆ みりん 酒 かつお節 みりん 塩
29日 (木)	牛乳 からし菜チャーハン じゃがいものピリ辛炒め 中華風厚あげ	牛乳 ハム(ぶた肉、大豆、とり肉) 大豆 ひじき しらすぼし(エビ、カニ) 牛肉 豆腐	米 麦 ごま 米油 ごま油 じゃがいも 三温糖 でんぷん 米 油 小麦粉 でんぷん 大豆油 三温糖	からし菜 人参 竹の子 にんにく ピーマン 赤ピーマン 人参 玉ねぎ 長ねぎ 生姜 にんにく	しょうゆ 酒 塩 かつお節 しょうゆ みりん トウバンジャン ウスターソース(大豆、りんご) 酒 塩 しょうゆ 酒 酢
30日 (金)	牛乳 《もずく丼》 ・麦ごはん ・もずく丼の具 さつまい アーサー厚焼き卵 (卵、小麦、大豆)	もずく ぶたひき肉 とり肉 油あげ わかめ 赤・白みそ(大豆) 卵 アーサー	米 麦 米油 三温糖 でんぷん さつまいも でんぷん 植物油 脂	人参 玉ねぎ 小松菜 コーン 生姜 大根 人参 ごぼう 大根葉 こんにやく 長ねぎ	しょうゆ 酒 塩 かつお節 しょうゆ 酒 塩 かつお節 しょうゆ 酒 酢

○給食費は期限内に納めましょう。○食材の都合により献立の変更をすることがあります。

※しょうゆ、薄口しょうゆ、酢、特濃酢のアレルギ一食材については、月はじめで使用した日のみ記載しています。その日以降については記載していませんが、アレルゲンは同じになっています。