

3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
2日 (月)	牛乳	牛乳			
	胚芽バーガーパン	脱脂粉乳	小麦粉 さとう ショートニング(だいたず) 胚芽		イースト 塩
	ミネストローネ	ペーコン(ぶた肉、だいたず) レッドキドニー 白いんげん	マカロニ(小麦) じゃがいも	玉ねぎ にんじん 大根 トマト セロリ パセリ にんにく	トマトペースト ケチャップ ウスターソース(だいたず、りんご) 塩 こしょう とりがら
	●コールスロースアラダ(卵)		マヨネーズ(卵、だいたず、りんご)	キャベツ きゅうり 白菜 にんじん コーン	塩 コールスロードレッシング(卵、だいたず)
3日 (火)	照り焼きチキン	とり肉	三温糖	おろしにんにく	赤ワイン みりん しょうゆ(小麦、だいたず) 塩
	牛乳	牛乳			
	ちらし寿司		米 さとう	にんじん たけのこ れんこん かんぴょう しいたけ	酢(小麦) 塩 しょうゆ みりん チキンエキス
	あさりのすまし汁	あさり 網ごしとうふ わかめ		三つ葉 長ねぎ	酒 かつお節 塩 薄口しょうゆ(小麦、だいたず)
4日 (水)	菊花あえ	スクール糸かまぼこ(小麦)	三温糖	ほうれん草 白菜 にんじん 菊花 えのき茸 しモン果汁	薄口しょうゆ 塩
	さわらのみそ焼き	さわら 赤・白みそ(だいたず)	三温糖	おろし生姜	みりん 酒
	ひなあられ	のり	もち米 さとう		しょうゆ
	牛乳	牛乳			
4日 (水)	《アーサそば》 ・沖繩そば		中力粉 サラダ油		塩 かん水
	・アーサそば汁	ぶた肉 アーサ ちきあぎ		しいたけ ねぎ 生姜	みりん 酒 しょうゆ 塩 ぶた骨 かつお節
	野菜チャンプルー	厚あげ ツナ	米油	キャベツ にんじん もやし からし菜	しょうゆ 塩 こしょう
	厚焼き卵(卵、さば)	卵	さとう 植物油 でんぷん	くだもの	塩 かつお節エキス
5日 (木)	牛乳	牛乳			
	うっちゃんライス	とり肉	米 麦 マーガリン(乳、だいたず、ぶた肉)	にんじん 玉ねぎ 大根葉 コーン	うっちゃん粉 カレー粉 塩 こしょう 薄口しょうゆ みりん 酒 かつお節 ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
	アスパラソテー	ペーコン(ぶた肉、だいたず)	マーガリン(乳、だいたず、ぶた肉) 米油	アスパラガス にんじん 玉ねぎ エリンギ	塩 こしょう しょうゆ
	魚の花園焼き	ホキ チーズ(乳)	マヨネーズ(卵、だいたず、りんご)	ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン バナナ	塩 こしょう
6日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	じゃがいもキムチ	ぶた肉	じゃがいも 米油 三温糖 米油	玉ねぎ にんじん 糸こんにゃく しいたけ 白菜キムチ(小麦、りんご、 だいたず、さば)	かつお節 しょうゆ みりん 酒
	パンパンジー	とりささみ 赤みそ(だいたず)	三温糖 白ごま ごま油	キャベツ きゅうり にんじん 大根	しょうゆ 酢 しょうゆ
9日 (月)	納豆	だいたず			
	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	カレー	とり肉 だいたず 脱脂粉乳	じゃがいも 米油 小麦粉 マーガリン(乳、だいたず、ぶた肉)	セロリ にんじん 玉ねぎ ピーマン かぼちゃ なす にんにく りんごピュール	ぶた骨 とりがら ケチャップ ウスターソース(だいたず、りんご) カレーパウ(小麦、とり肉、牛肉、 だいたず、ぶた肉) カレー粉 チャツネ(りんご) 塩 赤ワイン デミグラスソース(小麦、乳、牛肉、 とり肉、ぶた肉、だいたず)
10日 (火) 中3 高校 入試 中の町 小6年生	フルーツポンチ		三温糖	パイナップル みかん缶 もも缶 ナタデココ シークアサー果汁	
	トンカツ	ぶた肉	パン粉(小麦) 小麦粉 だいたず油		塩 こしょう ガーリックパウダー
	牛乳	牛乳			
	炊き込みご飯	ぶた肉 ひじき 油あげ	米 麦 米油	にんじん ごぼう たけのこ ねぎ	かつお節 酒 塩 しょうゆ みりん
中の町 小6年生	●ごまじやこあえ (エビ、カニ)	しらすぼし(エビ、カニ) 糸けずり	白ごま 三温糖 ごま油	菜の花 キャベツ にんじん きゅうり コーン	しょうゆ 酢 塩
	いわしのかば焼き	いわし	小麦粉 でんぷん だいたず油 三温糖	生姜	塩 こしょう 酒 みりん しょうゆ
	くだもの			くだもの	

