

平成27年度 4月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

●食材、その他の都合により材料や献立の変更をすることがあります。

●醤油(小麦、大豆)、酢、特濃酢は、(小麦)の成分を含んでいます。月はじめで使用した日のみ(小麦、大豆)、(小麦)と、表示しています。その日以降は表示はしていませんが、アレルギーは同じです。

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
8日 (水)	牛乳	牛乳	米、黒米、赤米	こんにやく、椎茸	豚骨、塩、かつお節
	赤飯	豚肉、かまぼこ、甘みそ(大豆)		生姜	みりん、醤油(大豆、小麦)、酒
	イナムドゥチ	さわら	三温糖	大根、人参、小松菜、にら、にんにく、しょうが	日本酒、醤油、みりん、かつお節、塩
	魚の照り焼き	豚肉、昆布	大豆油(大豆)、三温糖		塩
	クープイリチー	卵、乳	やまいも、うるち米、砂糖、紅芋ペースト		塩、イースト
9日 (木)	牛乳	牛乳	小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆)、黒糖、糖蜜	玉葱、人参、枝豆、キャベツ、生姜	醤油、こしょう、塩
	黒糖パン	脱脂粉乳(乳)	パン粉(小麦)、とうもろこし、でん粉、米粉、大豆油、砂糖	人参、玉葱、ピーマン、にんにく	トマトケチャップ、トンカツソース(りんご)、カレー粉、塩
	彩り野菜のミンチカツ	鶏肉、豚肉	マカロニ(小麦)、小麦粉、大豆油、バター(乳)	いちご	
	マカロニのカントリー炒め	豚肉			
	いちご				
10日 (金)	牛乳	牛乳	米、麦		
	麦ごはん	ちくわ、あおのり	小麦粉、大豆油	人参、長ねぎ、小松菜、しめじ	塩、かつお節
	ちくわの磯辺揚げ	鶏肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)		生姜、玉葱、キャベツ、ピーマン、もやし、人参	醤油、みりん、酒、こしょう、塩
	みそ汁	豚肉			
	豚肉の野菜炒め				
13日 (月)	牛乳	牛乳	米、麦、大豆油	人参、ごぼう、椎茸、きくらげ、ねぎ	醤油、みりん、酒、塩、かつお節
	炊きこみご飯	豚肉、油揚げ(大豆)		生姜、シークアサー	酢(小麦)、醤油、みりん、かつお節
	味付けもずく	もずく	グラニュー糖	生姜	みりん
	魚のみそ焼き	(さば)、赤みそ(大豆)	三温糖、ごま	清見みかん	
	清見みかん				
14日 (火)	牛乳	牛乳	米、もちきび		
	もちきびごはん		里芋、パン粉(小麦、大豆)、でん粉、ごま油、砂糖	玉葱、レンコン、ごぼう、生姜	塩、醤油
	根菜の平つくね	鶏肉、豚肉、大豆		竹の子、大根、長ねぎ、えのき草	醤油、塩、かつお節
	たけのこ汁	わかめ、鶏肉		キャベツ、さゆり、人参、シークアサー	酢、醤油、塩
	キャベツのゴマ和え	糸けずり	ごま、三温糖		
15日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦		
	麦ごはん			生姜、こんにやく、大根、人参、いんげん、ごぼう	醤油、みりん、酒、塩、かつお節
	鶏肉と大根の煮物	鶏肉、厚あげ	三温糖、大豆油	梅肉	塩
	小イワシの梅の香揚げ	いわし	パン粉(小麦)、小麦粉、米粉、大豆油	ねぎ、生姜	みりん
	納豆みそ	納豆(大豆)、みそ(大豆)、糸けずり	三温糖、大豆油		
16日 (木)	牛乳	牛乳			
	スバゲティナポリタン	ベーコン(大豆、豚肉)ウインナー(豚肉、大豆、乳、小麦)、チーズ(乳)	スバゲティ(小麦粉)、バター(乳)、大豆油	人参、ピーマン、マッシュルーム、にんにく、玉葱	トマトケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース(小麦・乳・鶏・豚、牛・大豆)、ワイン、ウスターソース(大豆、りんご)、塩
	アスパラソテー	豚肉	大豆油	アスパラ、しめじ、竹の子、にんにく、人参	こしょう、塩
	チキンのガーリック焼き	鶏肉		にんにく	こしょう、塩
	牛乳	牛乳	米、もちきび		
17日 (金)	もちきびごはん	豚肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)	ながいも	人参、大根、ごぼう、こんにやく、長ねぎ	かつお節
	豚汁	(卵)、鶏肉、もずく、ひじき	でん粉、砂糖、大豆油、なたね油	人参、グリーンピース、コーン、ほうれん草	酢、塩、かつお、昆布
	五目卵焼き	ツナ、油揚げ(大豆)、豚肉	ふ(小麦)、大豆油	からし菜、もやし、人参	塩、醤油
	からし菜炒め				

20日 (月)	牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 テンジシン春巻き 中華和え	牛乳 豆腐(大豆)、豚肉、牛肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆) 鶏肉、豚肉	米、麦 三温糖、ごま油、でん粉 春雨、大豆油、小麦粉、砂糖 三温糖、ごま油	人参、玉葱、にら、にんにく、生姜、椎茸 玉葱、人参、椎茸、たけのこ、キャベツ、もやし、きくらげ 大根、ぎゅうり、小松菜、人参	トマトケチャップ、みりん、豆板醤(大豆) 塩、ポークブイヨン(鶏肉、大豆)、醤油、オイスターソース(大豆) 醤油、酢
21日 (火)	牛乳 もちきびごはん 豚肉のしょうが焼き 厚揚げのそぼろ煮 海藻の甘酢和え	牛乳 豚肉 厚揚げ(大豆)、豚肉、鶏肉 海藻ミックス、糸けずり	米、もちきび 三温糖 でん粉、大豆油、三温糖 三温糖	生姜 人参、玉葱、ピーマン、大根、小松菜、椎茸、きくらげ、生姜 ぎゅうり、コーン、人参	醤油、みりん、酒 醤油、みりん、かつお節 酢、醤油、みりん
22日 (水)	牛乳 麦ごはん ふーチャンブルー アーサ汁 さんまの蒲焼	牛乳 卵、豚肉 あおさ、絹ごし豆腐(大豆) さんま	米、麦 ふ(小麦)、大豆油 砂糖、でん粉	人参、キャベツ、もやし、にら 生姜	塩、こしょう、醤油、七味唐辛子 醤油、かつお節 醤油、みりん、塩
23日 (木)	牛乳 麦ごはん 肉じゃが 納豆 もやしのごま和え	牛乳 豚肉 納豆(大豆)	米、麦 じゃがいも、三温糖、大豆油 ごま油、ごま、三温糖	にんにく、玉葱、人参、長ねぎ、糸こんにゃく、椎茸、グリーンピース、生姜 もやし、キャベツ、ぎゅうり、人参	醤油、みりん、酒、かつお節 タレ(醤油、砂糖、みりん) 酢、塩、醤油
24日 (金)	牛乳 野菜そば ぎゅうりの梅肉和え 野菜かき揚げ	牛乳 豚肉 糸けずり 卵	そば(小麦粉)、大豆油 三温糖 さつまいも、小麦粉、でん粉、大豆油	生姜、にんにく、人参、玉葱、にら、ピーマン、もやし、キャベツ きゅうり、大根、梅肉、人参 ごぼう、青豆、人参	塩、醤油、七味唐辛子、こしょう、鶏がら、かつお節、豚骨 酢、醤油 塩
27日 (月)	牛乳 <オムライス> チキンライス 卵焼き ケチャップ ブロッコリーソース くだもの(いよかん)	牛乳 鶏肉 卵 豚肉	米、バター(乳)、大豆油 でん粉、植物油(大豆)、(小麦) 大豆油	玉葱、人参、グリーンピース、ピーマン だし汁、塩 ケチャップ ブロッコリー、竹の子、人参 いよかん	ケチャップ、パプリカ、チキンスープ(鶏肉、豚肉)、塩 だし汁、塩 ケチャップ 醤油、こしょう、塩
28日 (火)	牛乳 バーガーパン 魚フライ タルタルソース ベジタブルスープ フルーツポンチ	牛乳 脱脂粉乳 ホキ 大豆粉 卵、大豆 鶏肉	小麦粉、グラニュー糖、ショートニング(大豆) パン粉、小麦粉、大豆油 植物油、でん粉、小麦粉 じゃがいも、マカロニ(小麦)、小麦粉、でん粉、大豆油	ピクルス、レモン果汁、玉葱 にんにく、人参、玉葱、セロリ、トマト、アスパラ、パセリ ミックスフルーツ、パイナップル、みかん、(桃)、シイタケ、アサリ、果汁	塩、イースト 塩 酢、塩 トマトソース、ワイン、塩、こしょう、醤油、鶏がら
30日 (木)	牛乳 麦ごはん チキンカレー コールスローサラダ 福神漬	牛乳 鶏肉、脱脂粉乳 ツナ	米、麦 じゃがいも、小麦粉、バター(乳)、大豆油	玉葱、人参、セロリ、ピーマン、にんにく、生姜 キャベツ、ぎゅうり、コーン、人参 福神漬(大豆、小麦)	カレールー(小麦、鶏、牛、大豆、豚)カレールー粉、ウスターソース(大豆)、塩、鶏がら ドレッシング、コーンクリーム(大豆)

平成27年度 4月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表新一年生用

●食材、その他の都合により材料や献立の変更をすることがあります。

●醤油(小麦、大豆)、酢、特濃酢は、(小麦)の成分を含んでいます。月はじめで使用した日のみ(小麦、大豆)、(小麦)と表示しています。その日以降は表示はしていませんが、アレルギーは同じです。

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
9日 (木)	牛乳	牛乳			
	黒糖パン	脱脂粉乳	(小麦粉)、砂糖、ショートニング(大豆)、黒糖、糖蜜		塩、イースト
10日 (金)	いちご			いちご	
	牛乳	牛乳	米、麦		
	麦ごはん		還元水飴(小麦)、砂糖、植物油、シソの実		醤油(小麦、大豆)、塩
	しそ味ひじき	ひじき		ミトマト	
13日 (月)	味付けもずく	もずく	さつまいも	生姜、シークアサー	酢(小麦)、醤油、みりん、かつお節
	清見みかん		三温糖	清見みかん	
	牛乳	牛乳			
	もちきびごはん		米、もちきび		
14日 (火)	根菜の平つくね	鶏肉、豚肉、大豆	里芋、パン粉(小麦、大豆)、でん粉、ごま油、砂糖	玉葱、レンコン、ごぼう、生姜	塩、醤油
	みかんゼリー		温州みかん、果糖ブドウ糖液等		
	牛乳	牛乳	米、麦		
	麦ごはん		パン粉(小麦)、小麦粉、米粉、大豆油	梅肉	塩
15日 (水)	小イワシの梅の香揚げ	いわし	三温糖、大豆油	ねぎ、生姜	みりん
	納豆みそ	納豆(大豆)、みそ(大豆)、糸けずりのり			
	牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	ベーコン(大豆、豚肉) ウイナー(豚肉、大豆、乳、小麦)、チーズ(乳)	スパゲティ(小麦粉)、バター(乳)、大豆油	人参、ピーマン、マッシュルーム、にんにく、玉葱	トマトチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース(小麦・乳・鶏、豚、牛・大豆)、ワイン、ウスターソース(大豆、りんご)、塩
16日 (木)	アスパラソテー	豚肉	大豆油	アスパラ、しめじ、竹の子、にんにく、人参	こしょう、塩
	チキンのガーリック焼き	鶏肉		にんにく	こしょう、塩
	牛乳	牛乳			
	もちきびごはん	豚肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)	米、もちきび	人参、大根、ごぼう、こんにゃく、長ねぎ	かつお節
17日 (金)	豚汁	(卵)、鶏肉、もずく、ひじき	でん粉、砂糖、大豆油、なたね油	人参、グリーンピース、コーン、ほうれん草	酢、塩、かつお、昆布
	五目卵焼き	ツナ、油揚げ(大豆)、豚肉	ふ(小麦)、大豆油	からし菜、もやし、人参	塩、醤油
	からし菜炒め				
	牛乳	牛乳	米、麦		
20日 (月)	麦ごはん	豆腐(大豆)、豚肉、牛肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)	三温糖、ごま油、でん粉	人参、玉葱、にら、にんにく、生姜、椎茸	トマトチャップ、みりん、豆板醤(大豆)
	麻婆豆腐	鶏肉、豚肉	春雨、大豆油、小麦粉、砂糖	玉葱、人参、椎茸、たけのこ、キャベツ、もやし、きくらげ	塩、ポークブイヨン(鶏肉、豚肉)、醤油、オイスターソース(大豆)
	テンジン春巻き		春雨、大豆油、小麦粉、砂糖	人参、大根、きゅうり、小松菜	醤油、酢
	中華和え		三温糖、ごま油		
21日 (火)	牛乳	牛乳	米、もちきび	生姜	醤油、みりん、酒
	もちきびごはん	豚肉	三温糖		
	豚肉のしょうが焼き				
	厚揚げのそぼろ煮	厚揚げ(大豆)、豚肉、鶏肉	でん粉、大豆油、三温糖	人参、玉葱、ピーマン、大根、小松菜、椎茸、きくらげ、生姜	醤油、みりん、かつお節
海藻の甘酢和え	海藻ミックス、糸けずり	三温糖		きゅうり、コーン、人参	酢、醤油、みりん

22日 (水)	牛乳 麦ごはん ふーチャンブルー アーサ汁 さんまの蒲焼	牛乳 卵、豚肉 あおさ、絹ごし豆腐(大豆) さんま	米、麦 ふ(小麦)、大豆油	人参、キャベツ、もやし、にら	塩、こしょう、醤油、七味唐辛子 醤油、かつお節 醤油、みりん、塩
23日 (木)	牛乳 麦ごはん 肉じゃが 納豆 もやしのごま和え	牛乳 豚肉 納豆(大豆)	米、麦 じゃがいも、三温糖、大豆油 ごま油、ごま、三温糖	にんにく、玉葱、人参、長ねぎ、糸こんにゃく、椎茸、グリーンピース、生姜 もやし、キャベツ、きゅうり、人参	醤油、みりん、酒、かつお節 タレ(醤油、砂糖、みりん) 酢、塩、醤油
24日 (金)	牛乳 野菜そば きゅうりの梅肉和え 野菜かき揚げ	牛乳 豚肉 糸けずり 卵	そば(小麦粉)、大豆油 三温糖 さつまいも、小麦粉、でん粉、大豆油	生姜、にんにく、人参、玉葱、にら、ピーマン、もやし、キャベツ きゅうり、大根、梅肉、人参 ごぼう、青豆、人参	塩、醤油、七味唐辛子、こしょう、鶏がら、かつお節、豚骨酢、醤油 塩
27日 (月)	牛乳 (オムライス) ・チキンライス ・卵焼き ・ケチャップ プロッコリーソテー くだもの(いよかん)	牛乳 鶏肉 卵 豚肉	米、バター(乳)、大豆油 でん粉、植物油(大豆、小麦) 大豆油	玉葱、人参、グリーンピース、ピーマン プロッコリー、竹の子、人参 いよかん	ケチャップ、パプリカ、チキンソース(鶏肉、豚肉)、塩 だし汁、塩 ケチャップ 醤油、こしょう、塩
28日 (火)	牛乳 バーガーパン 魚フライ タルタルソース ベジタブルスープ フルーツポンチ	牛乳 脱脂粉乳 ホキ、大豆粉 卵、大豆 鶏肉	小麦粉、グラニュー糖、ショートニング(大豆) パン粉、小麦粉、大豆油 植物油、でん粉、小麦粉 じゃがいも、マカロニ(小麦)、小麦粉、でん粉、大豆油	塩、イースト 塩 酢、塩 ピクルス、レモン果汁、玉葱 にんにく、人参、玉葱、セロリ、トマト、アスパラ、パセリ ミックスフルーツ、パイン、みかん、(桃)、シクアサー果汁	
30日 (木)	牛乳 麦ごはん チキンカレー コールスローサラダ 福神漬け	牛乳 鶏肉、脱脂粉乳 ツナ	米、麦 じゃがいも、小麦粉、バター(乳)、大豆油	玉葱、人参、セロリ、ピーマン、にんにく、生姜 キャベツ、きゅうり、コーン、人参 福神漬(大豆、小麦)	カレールー(小麦、鶏、牛、大豆、豚)カレー粉、ウスターソース(大豆)、塩、鶏がら ドレッシング(コーンクリーム(大豆))