

令和5年度

4月分 アレルギー献立表

日	曜	献立名			アレルギー
		主食	飲物	おかず	
10	月	ロールパン	牛乳	照り焼き肉団子 ABCスープ コールスローサラダ	照り焼き肉団子(小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,トマト,ごま(ごま油)) ABCスープ(小麦,大豆,鶏肉,豚肉,大麦) コールスローサラダ(パイン,レモン)
11	火	ミルクパン	牛乳	鶏肉のマーマレードソース ワントンスープ わかめサラダ	鶏肉のマーマレードソース(小麦,大豆,鶏肉,いよかん,ゆず,ぶどう,夏みかん) ワントンスープ(小麦,大豆,豚肉,魚介エキス,大麦,もやし) わかめサラダ(小麦,ごま,ゼラチン,大豆,鶏肉,豚肉,かつお,ほたて,きゅうり,ごま(ごま油))
12	水	ごはん	牛乳	豆腐ハンバーグ和風ソース さつま汁 オイル和え (中高)角チーズ	豆腐ハンバーグ和風ソース(小麦,大豆,鶏肉) さつま汁(さば,大豆,鶏肉,かつお,あじ,いわし,大麦) オイル和え(小麦,大豆,かつお,魚介エキス) (中高)角チーズ(乳)
13	木	こめっこパン	牛乳	いかフライ ポークビーンズ コーンサラダ	こめっこパン(乳,小麦,大豆) いかフライ(小麦,いか,大豆,トマト,レモン) ポークビーンズ(小麦,大豆,鶏肉,豚肉,トマト,ぶどう,大麦) コーンサラダ(レモン,プルーン)
14	金	麦ごはん	牛乳	チキンカレー 寒天サラダ お祝いデザート	麦ごはん(大麦) チキンカレー(乳,小麦,大豆,鶏肉,バナナ,りんご,トマト) 寒天サラダ(小麦,大豆,きゅうり,ごま(ごま油)) お祝いデザート(アレルギーなし)
17	月	ごはん	牛乳	しゅうまい 麻婆豆腐 バンバンジーサラダ	しゅうまい(小麦,豚肉) 麻婆豆腐(小麦,ゼラチン,大豆,鶏肉,豚肉) バンバンジーサラダ(小麦,ごま,ゼラチン,大豆,鶏肉,豚肉,ほたて,レモン,きゅうり,ごま(ごま油))
18	火	ロールパン	牛乳	ペンネナポリタン グリーンサラダ オレンジ	ペンネナポリタン(小麦,大豆,鶏肉,豚肉,トマト,大麦) グリーンサラダ(小麦,大豆,りんご,きゅうり) オレンジ(オレンジ)
19	水	ごはん のりふりかけ	牛乳	さばの塩こうじ漬け ご汁 かみかみ和え	さばの塩こうじ漬け(さば) ご汁(ゼラチン,大豆,かつお) かみかみ和え(小麦,ごま,大豆,ごま(ごま油)) のりふりかけ(かつお)
20	木	背割りパン	牛乳	フランクフルト・たれ ポトフ ブロッコリーサラダ (中高)ミニピーチゼリー	フランクフルト・たれ(乳,大豆,豚肉,トマト) ポトフ(小麦,大豆,鶏肉,豚肉,ぶどう,大麦) ブロッコリーサラダ(小麦,ごま,大豆,きゅうり,ごま(ごま油)) (中高)ミニピーチゼリー(もも)
21	金	ごはん	牛乳	揚げぎょうざ 中華あんかけ フルーツ杏仁	揚げぎょうざ(小麦,大豆,鶏肉,豚肉,魚介エキス,ごま(ごま油)) 中華あんかけ(小麦,いか,大豆,鶏肉,豚肉,トマト,いとよりだい,牡蠣,ほたて,魚介エキス,たら,ごま(ごま油)) フルーツ杏仁(乳,大豆,もも,パイン,みかん,杏仁)

＜A献立＞

24	月	ごはん	牛乳	かつおフライ甘辛ソース こしね汁 小松菜サラダ	かつおフライ甘辛ソース（小麦,大豆,トマト,かつお） こしね汁（小麦,ゼラチン,大豆,かつお,里芋,大麦） 小松菜サラダ（小麦,大豆,きはだまぐろ,ごま(ごま油)）
25	火	パーカー ハウス	牛乳	ハンバーグアップルソース ラビオリスープ アスパラサラダ	ハンバーグアップルソース（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,トマト） ラビオリスープ（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,大麦） アスパラサラダ（トマト）
26	水	ごはん	牛乳	あつやきたまご こがね煮 のり酢和え （中高）ミニフィッシュ	あつやきたまご（卵,小麦,大豆,かつお） こがね煮（小麦,大豆,豚肉,トマト,大豆(枝豆)） のり酢和え（小麦,大豆,ごま(ごま油)） （中高）ミニフィッシュ（ごま,いわし）
27	木	はちみつ パン	牛乳	豆腐のナゲット キャベツスープ 花野菜サラダ ミニアセロラゼリー	豆腐のナゲット（小麦,大豆,魚介すりみ） キャベツスープ（乳,小麦,大豆,鶏肉,豚肉,大麦） 花野菜サラダ（小麦,ごま,大豆,きゅうり,ごま(ごま油)） ミニアセロラゼリー（アセロラ）
28	金	麦ごはん	牛乳	ハヤシシチュー 海藻サラダ ヨーグルト （乳代替）マスカットゼリー	麦ごはん（大麦） ハヤシシチュー（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,トマト,魚介エキス,ぶどう,大麦） 海藻サラダ（小麦,大豆,かつお,魚介エキス,レモン,きゅうり,しそ） ヨーグルト（乳,ゼラチン） （乳代替）マスカットゼリー（ぶどう）

※パンには、「小麦粉（小麦）・脱脂粉乳（乳）・練りこみマーガリン（乳・大豆）」が含まれています。

表には、その他含まれるアレルゲンを記載しています。

※めんは、同一工場内の同一設備で「卵、乳、そば」を含む製品の製造を行っていません。

※わかめ・青のり・海藻類は「えび・かに」の混ざる漁法で採取されている製品を使用しています。

※魚介すりみには、複数の魚を使用しています。

※加工食品については、製造過程において機械や器具などからアレルゲンが混入してしまうこと（コンタミネーション）が起こる場合があります。コンタミネーションについての記載はしてありませんので、ご不明な点がございましたら給食センターにお問い合わせください。

【藤岡市学校給食センター：23-8998】