

献立・アレルギー特定原材料一覧表

呉市立安浦中学校

	献立名	使われている食品	アレルギー特定原材料（7品目）						
			卵	牛乳	小麦	そば	黒豆	えび	かに
1日 (火)	救給カレー	救給カレー							
	牛乳	牛乳		●					
	給食室特製ツナコーンパン	強力粉 小麦粉 ドライイースト 三温糖 塩 牛乳 ツナ どうもろこし うずら卵 マヨネーズ 塩 こしょう チーズ パセリ	●	●	●				
	フルーツボンチ	パイン缶 黄桃缶 みかん缶 パナナ ナタデココ							
2日 (水)	麦ごはん	米 大麦							
	牛乳	牛乳		●					
	さばの塩焼き	さば 塩							
	ひじきの炒め煮	ひじき 大豆 にんじん ごぼう たけのこ こんにゃく さやいんげん 三温糖 みりん しょうゆ 油			●				
	かきたま汁	卵 豆腐 玉ねぎ にんじん えのきだけ わかめ しょうゆ 塩 削り節 だし昆布 でんぶん			●				
3日 (木)	ごはん	米							
	牛乳	牛乳		●					
	サイコロステーキ	牛肉 塩 こしょう りんご 酢 三温糖 酒 みりん しょうゆ			●				
	眞野菜チップス	かぼちゃ にがうり ごぼう れんこん じゃがいも 油 塩							
	元氣汁	冬瓜 玉ねぎ にんじん えのきだけ 豆腐 油揚げ ねぎ ちりめんいりこ みそ							
4日 (金)	パインパン	パン ドライパン		●	●				
	牛乳	牛乳		●					
	ボークビーンズ	大豆 豚肉 にんにく 油 じゃがいも 玉ねぎ にんじん 枝豆 トマトピューレ ケチャップ 塩 こしょう コンソメ 三温糖 ウスターソース			●	●			
	ごぼうサラダ	ツナ ごぼう にんじん きゅうり マヨネーズ 塩 こしょう しょうゆ ごま	●		●				
7日 (月)	ひじキムたくごはん(ごはん)	米							
	牛乳	牛乳		●					
	ひじキムタクごはんの具	豚肉 にんにく ごま油 ひじき 白滝キムチ たくあん 白ねぎ こんにゃく くら しょうゆ こしょう ごま			●				
	七タ汁	豆腐めん 玉ねぎ にんじん えのきだけ おくら しょうゆ 塩 酒 だし昆布 削り節			●				
	ずいか	ずいか							
8日 (火)	わかめごはん	米 わかめごはんの素							
	牛乳	牛乳		●					
	凍り豆腐の卵とし	凍り豆腐 卵 鶏肉 油 じゃがいも にんじん 玉ねぎ 干しいたけ さやいんげん 三温糖 しょうゆ 酒 塩	●		●				
	たこときゅうりの酢の物	たこ わかめ きゅうり しょうゆ 酢 塩 三温糖 ごま			●				
	蒸しとうもろこし	とうもろこし							
9日 (水)	麦ごはん	米 大麦							
	牛乳	牛乳		●					
	アジフライ	あじ 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 油 タルタルソース	●		●				
	赤しそ和え	もやし きゅうり にんじん ゆかり							
	7月のみそ汁	なす かぼちゃ 切干大根 玉ねぎ にんじん えのきだけ 厚揚げ わかめ みそ 煮干し							
10日 (木)	ごはん	米							
	牛乳	牛乳		●					
	クリスマスチキン	鶏肉 しょうが にんにく しょうゆ 小麦粉 コーンフレーク 油		●	●				
	トマトサラダ	ツナ トマト きゃべつ きゅうり 油 酢 三温糖 塩 こしょう							
	たまごスープ	ベーコン 油 玉ねぎ にんじん えのきだけ 豆腐 卵 わかめ とりがらスープ しょうゆ 塩	●		●				
11日 (金)	丸型横割りパン	パン		●	●				
	牛乳	牛乳		●					
	照り焼きシシバーク	猪肉 豆腐 玉ねぎ ナツメグ 卵 パン粉 牛乳 塩 こしょう 三温糖 しょうゆ みりん でんぶん	●	●	●				
	蒸しキャベツ	きゃべつ							
	パンブキンスープ	ベーコン 油 玉ねぎ にんじん かぼちゃ ポタージュベース 豆乳 塩 こしょう パセリ		●	●				
14日 (月)	牛丼(ごはん)	米							
	牛乳	牛乳		●					
	牛丼の具	牛肉 酒 みりん 油 にんじん 玉ねぎ こんにゃく 干しいたけ しめじ ねぎ にんにく しょうが しょうゆ 三温糖 酒 みりん ごま			●				
	元氣サラダ	きゃべつ きゅうり にんじん ハム とうもろこし 塩昆布 かつお節 油 酢 三温糖 塩 こしょう ミニトマト	●	●					
15日 (火)	ごはん	米							
	牛乳	牛乳		●					
	レバニろ炒め	豚レバー しょうゆ しょうが 酒 でんぶん 油 玉ねぎ にんじん もやし くら ごま油 三温糖 みりん トウバンジャン			●				
	白玉汁	白玉もち 玉ねぎ にんじん しめじ チンゲン菜 わかめ しょうゆ 塩 煮干し			●				
16日 (水)	麦ごはん	米 大麦							
	牛乳	牛乳		●					
	赤魚の煮つけ	赤魚 しょうが しょうゆ 三温糖 酒 みりん 酢			●				
	納豆和え	納豆 小松菜 きゃべつ にんじん ちりめんいりこ もみのり しょうゆ			●				
	豆腐のごまみそ汁	豆腐 じゃがいも 玉ねぎ にんじん えのきだけ 切干大根 油揚げ わかめ ごま みそ 煮干し							
17日 (木)	1学期おつかレーサマーライス(ごはん)	米							
	牛乳	牛乳		●					
	1学期おつかレーサマーライス	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん かぼちゃ なす トマト ビーマン 枝豆 油 カレールー ウスターソース こしょう		●	●				
	マカロニサラダ	マカロニ きゅうり 玉ねぎ にんじん ハム 酢 三温糖 塩 こしょう マヨネーズ	●		●				
	アイス	アイス(ソーダ)							

・給食献立の料理別に使用している食品と、加工品・調味料について記載しています。アレルギー特定原材料のうち、表示義務のある7品目が含まれている場合は「●」を表示しています。その他の品目についてお知りになりたい場合は、学校までお問い合わせください。

・食材の表記において、下味等、調理工程順に表記しているため、一つの料理に同じ食材が複数回、表記される場合があります。

・製造や調理の際に起こりうるコンタミネーション(微量混入)については記載しておりません。

・アレルギー物質を含まない食品を使用しているものもあります。