

平成29年 3月分 中学校アレルギー表示献立表

岸和田市教育委員会
岸和田市学校給食会

中学校 年 組(生徒名)

さん

卵	乳	小麦	えび

[保護者から学校への連絡欄]

□確認しました。 月 日 保護者サイン 印

[学校から保護者への連絡欄]

1. 給食の除去対応食品(卵・乳・小麦・えび)は4種類です。

- 除去対応食品(卵・乳・小麦・えび)には、食品名の前に「(除)」の印をつけています。
- 落花生、そば、かにを含む食品と、生卵は学校給食に使用しません。
- 調味料、だし、添加物は除去対応はしません。
- (例)しょうゆ(小麦を含む)、卵殻カルシウムなど



2. アレルギー表示について

- 「特定原材料(表示義務)」と「特定原材料に準ずるもの(任意表示)」の食品名に「*」をつけています。
- アレルギーの詳細は、アレルギー表示の欄に記載しています。
- 加工食品の注意喚起表示(コンタミネーション情報)については、★を表記しています。裏面をご確認ください。
- 注意喚起表示のある食品の表示は、情報提供であり、除去対応食品ではありません。
- 27品目以外にアレルギーがある場合や、加工食品の詳細な情報が必要な場合は「加工食品の原材料表示」をご覧ください。

※アレルギー情報はこちら

裏面もあります

<http://www.city.kishiwada.osaka.jp/soshiki/151/highschoolmeal-menu.html>

3月1日 (水)				3月2日 (木)			
牛乳				飲むヨーグルト			
コッペパン				ごはん			
いちごミックスジャム				豚キムチ豆腐			
グラタン				揚げシュウマイ			
ごぼうのソテー				こんにやくサラダ			
コンソメスープ				中華ドレッシング(クラス1本付)			
食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示	
(除)*牛乳	206	乳		(除)*飲むヨーグルト	193	乳	
【コッペパン】				【ごはん】			
(除)*コッペパン	80	小麦/★		米	100		
【いちごミックスジャム】				【豚キムチ豆腐】			
*いちごミックスジャム	15	りんご		*豚肉	30	豚肉	
【グラタン】				土しょうが	0.3		
(除)*カップグラタン	50	乳/小麦/大豆/豚肉/鶏肉/★		米サラダ油	0.3		
【ごぼうのソテー】				干しいたけ(カット)	0.5		
ごぼう	10			にんじん	15		
にんじん	5			たけのこ水煮	10		
*チンレウ	10	小麦/大豆/鶏肉		はくさい	35		
小松菜	25			白ねぎ	10		
米サラダ油	0.3			チンゲンサイ	12		
昆布パウダー	0.01			えのきたけ	7		
砂糖	0.2			*豆腐(大)	55	大豆	
塩	0.2			*濃縮チンスープ	5	鶏肉/★	
こしょう	0.01			*料理酒	1	小麦/★	
*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆		砂糖	1.5		
【コンソメスープ】				塩	0.6		
*鶏肉	15	鶏肉		こしょう	0.02		
にんじん	10			*濃口しょうゆ	4	小麦/大豆	
たまねぎ	15			*キムチの素	4	小麦/大豆/豚肉/りんご	
じゃがいも	25			片栗粉	1		
キャベツ	15			【揚げシュウマイ】			
*濃縮チンスープ	20	鶏肉/★		(除)*シュウマイ(魚)	54	小麦/豚肉/ごま/★	
*淡口しょうゆ	3.6	小麦/大豆		揚げ油(米白絞油)	2.16		
塩	0.6			【こんにやくサラダ】			
こしょう	0.01			こんにやく寒天	0.5		
				にんじん	10		
				チンゲンサイ	35		
				*ドレッシング(中華)	6	小麦/大豆/ごま	

3月3日 (金)				3月6日 (月)				3月7日 (火)				3月8日 (水)				3月9日 (木)				3月10日 (金)				3月13日 (月)								
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
ごはん				ごはん				ごはん				米粉パン				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				
さわらの柚子みそかけ				鯖の塩焼き				コロッケ				甘辛ミートボール				鮭のレモンしょうゆかけ				鶏肉の唐揚げ				鶏肉の唐揚げ				カレーライス				
きんぴらごぼう				関東煮				ソース(クラス1本付)				かぼちゃとさつまいものサラダ				干切大根のピリ辛煮				小松菜の煮浸し				小松菜の煮浸し				ヒレカツ				
すまし汁				白菜のごま和え				ひじきの炒め煮				白菜スープ				のっぺい汁				麩のみそ汁				麩のみそ汁				フルーツヨーグルト				
ピーチゼリー								豚汁												*麩のみそ汁(麩抜き)				*フルーツヨーグルト(プレーンヨーグルト抜き)								
食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示		食品名	分量	アレルギー表示		
(除)*牛乳	206	乳		(除)*牛乳	206	乳		(除)*牛乳	206	乳		(除)*牛乳	206	乳		(除)*牛乳	206	乳		(除)*牛乳	206	乳		(除)*牛乳	206	乳		(除)*牛乳	206	乳		
【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】				【米粉パン】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】				【カレーライス】				
米	100			米	100			米	100			(除)*米粉パン	80	小麦/★		米	100			米	100			米	100			米	100			
【さわらの柚子みそかけ】				【鯖の塩焼き】				【コロッケ】				【甘辛ミートボール】				【鮭のレモンしょうゆかけ】				【鶏肉の唐揚げ】				【鶏肉の唐揚げ】				*牛肉	20	牛肉		
さわら	60			*塩さば	50	さば		(除)*コロッケ	60	小麦/大豆		*豚肉団子	60	小麦/大豆/豚肉/★		*さけ	60	さけ/★		*鶏唐揚げ	60	小麦/大豆/鶏肉/★		*鶏唐揚げ	60	小麦/大豆/鶏肉/★		土しょうが	0.7			
*白みそ	1	大豆		【関東煮】				*揚げ油(米白絞油)	7.8			*濃口しょうゆ	2	小麦/大豆		レモン果汁	1.5	★		揚げ油(米白絞油)	3			揚げ油(米白絞油)	3		にんにく	0.5				
ゆず果汁	1.5			*鶏肉	20	鶏肉		*中濃ソース	8	りんご/★		みりん	1.5		砂糖	2				【小松菜の煮浸し】				【小松菜の煮浸し】			たまねぎ	50				
砂糖	1			こんにやく(角)	20			【ひじきの炒め煮】				砂糖	0.5		*濃口しょうゆ	2	小麦/大豆			天ぷら(平天)	10	★		天ぷら(平天)	10	★	にんじん	20				
みりん	1			にんじん	10			*鶏肉	10	鶏肉		片栗粉	0.8		【干切大根のピリ辛煮】					小松菜	15			小松菜	15		じゃがいも	50				
*濃口しょうゆ	1.5	小麦/大豆		大根	35			米サラダ油	0.2			【かぼちゃとさつまいものサラダ】			千切大根	6				【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			*濃縮チンスープ	20	鶏肉/★			
片栗粉	0.2			*がんとどき	20	大豆/★		乾燥ひじき	2.5			*ハム	8	豚肉/★	にんじん	6				*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆		*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆	りんごビュレ	6.5	りんご			
【きんぴらごぼう】				焼竹輪	15			にんじん	5			たまねぎ	10		ピーマン	6				みりん	0.8			みりん	0.8		米粉カレールー	18				
*牛肉	10	牛肉		じゃがいも	50			*油揚げ	3	大豆		【白米のごま和え】			*ごま油	0.2	ごま			【麩のみそ汁】				【麩のみそ汁】			カレー粉	0.15				
米サラダ油	0.2			*煮干しだしパッ	1	さば		米サラダ油	0.5	さば		【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					(除)*麩	2.4	小麦		(除)*麩	2.4	小麦	ケチャップ	2.5	★			
ごぼう	15			砂糖	4.8			砂糖	3.5			【白米のごま和え】			千切大根	6				にんじん	10			にんじん	10		【濃縮チンスープ】	20	鶏肉/★			
にんじん	15			*濃口しょうゆ	7.2	小麦/大豆		みりん	2.5			【白米のごま和え】			にんじん	6				たまねぎ	20			たまねぎ	20		*濃口しょうゆ	1.5	小麦/大豆			
つきこんにやく	20			【白菜のごま和え】				【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					濃厚ソース	1.5	★		濃厚ソース	1.5	★	塩	0.4				
砂糖	1.2			はくさい	40			*豚肉	15	豚肉		【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			こしょう	0.01				
*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆		にんじん	5			にんじん	10			【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			【ヒレカツ】					
みりん	1.2			昆布パウダー	0.01			たまねぎ	15			【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			揚げ油(米白絞油)	6				
【すまし汁】				*淡口しょうゆ	2.5	小麦/大豆		大根	20			【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			【フルーツヨーグルト】					
桜型かまぼこ	8	★		*白ごま	0.5	ごま		【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			(除)*プレーンヨーグルト	30	乳			
にんじん	10							【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			みかん(缶)	20				
たまねぎ	25							【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			*黄桃(缶)	20	もも			
えのきたけ	7							【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】			砂糖	1.2				
カットわかめ	0.2							【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】								
*煮干しだしパッ	1.5	さば						【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】								
*淡口しょうゆ	4.5	小麦/大豆						【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】								
みりん	2.5							【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】								
塩	0.25							【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】								
【ピーチゼリー】								【豚汁】				【白米のごま和え】			【干切大根のピリ辛煮】					【濃縮チンスープ】				【濃縮チンスープ】								

