

# 平成29年度 5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

卵	乳	小麦	えび

中学校 年 組(生徒名)

さん

## 【保護者から学校への連絡欄】

除去食の有無を確認しました。4品目(卵、乳、小麦、えび)以外で食べられないものがある場合は、その献立名に**赤ペン**で×を記入しました。

\_\_\_\_月 \_\_\_\_日 保護者氏名

## 【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>

5月1日 (月)			5月2日 (火)			5月8日 (月)		
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	
【ごはん】			【ごはん】			【ツナそぼろごはん】		
米	100		米	100		米	100	
【ハンバーグ】			【れんこんのはさみ揚げ】			まぐろ油漬け	40	
(除) *ハンバーグ	60	小麦/大豆/豚肉/★	(除) *れんこんのはさみ揚げ	60	小麦/大豆/鶏肉/★	にんじん	10	
ウスターソース	5	★	揚げ油(米白絞油)	9		三度豆	5	
ケチャップ	10	★	【茎わかめのきんぴら】			ごぼう	7	
*白みそ	2	大豆	*牛肉	10	牛肉	土しょうが	1	
砂糖	2		*米サラダ油	0.5		米サラダ油	0.2	
【キャベツとツナのサラダ】			にんじん	10		*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆
キャベツ	25		つきこんにやく	15		砂糖	1	
にんじん	10		茎わかめ	10		みりん	2	
まぐろ油漬け	10		砂糖	1		【若竹汁】		
米サラダ油	0.2		みりん	1		かまぼこ(カット)	7	★
*淡口しょうゆ	2	小麦/大豆	*濃口しょうゆ	2.5	小麦/大豆	たけのこ水煮	25	
酢	1		【つみれ汁】			たまねぎ	15	
黒こしょう(粗挽き)	0.02		白身魚団子	25	★	えのきたけ	7	
【コンソメスープ】			たまねぎ	20		カットわかめ	0.3	
*鶏肉	15	鶏肉	太もやし	10		みつば	3	
にんじん	10		つきこんにやく	10		*煮干しだしパック	1.5	さば
たまねぎ	15		えのきたけ	7		*淡口しょうゆ	4.5	小麦/大豆
じゃがいも	25		土しょうが	0.4		みりん	2.5	
キャベツ	15		青ねぎ	3		塩	0.2	
*濃縮しょうゆ	20	鶏肉/★	*煮干しだしパック	1.5	さば	【ごま団子】		
*淡口しょうゆ	3.6	小麦/大豆	*赤みそ	13	大豆	(除) *ごま団子	60	大豆/小麦/ごま/★
塩	0.6					揚げ油(米白絞油)	1.5	
こしょう	0.01							

5月9日 (火)			5月10日 (水)			5月11日 (木)			5月12日 (金)			5月15日 (月)			5月16日 (火)			5月17日 (水)			5月18日 (木)								
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	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		(除) *牛乳	206 乳				
【ごはん】			【米粉パン】			【ごはん】			【ごはん】			【ごはん】			【ごはん】			【ごはん】			【ごはん】			【ごはん】					
米	100		*米粉パン	80	小麦/★	米	100		米	100		米	100		米	100		米	100		米	100		米	100				
【あじのみりん干し】			【タラフライ】			【いかの照り焼き】			【揚げ春巻き】			【のりの佃煮】			【のりの佃煮】			【ハムステーキ】			【ヒレカツ】			【ヒレカツ】					
*あじの干物(味付け)	50	小麦/大豆/★	*タラフライ	60	小麦/★	*切りいか	50	いか	(除) *野菜春巻き	50	小麦/大豆/豚肉/★	*のりの佃煮	10	小麦/大豆/★	*のりの佃煮	10	小麦/大豆/★	*ポロニアム	50	鶏肉/豚肉/★	(除) *ヒレカツ	50	小麦/豚肉/★	*ヒレカツ	50	小麦/豚肉/★			
【豚肉と野菜の生姜煮】			揚げ油(米白絞油)	7.2		砂糖	2		揚げ油(米白絞油)	6		【鮭の塩焼き】			【鮭の塩焼き】			【ツナソテー】			揚げ油(米白絞油)	7.2		*中濃ソース	4.25	りんご/★			
*豚肉	15	豚肉	【アスパラガスのサラダ】			みりん	2		揚げ油(米白絞油)	6		*塩さけ	60	さけ/★	*濃口しょうゆ	5	小麦/大豆	まぐろ油漬け	10		【千切大根のピリ辛煮】			キャベツ	25				
土しょうが	1.2		キャベツ	30		*濃口しょうゆ	4	小麦/大豆	【ハ言葉】			【高野豆腐の煮物】			*高野豆腐	10	大豆	砂糖	2.5		千切大根	5		にんじん	10				
米サラダ油	0.2		アスパラガス	10		片栗粉	0.5		*豚肉	20	豚肉	*高野豆腐	10	大豆	にんじん	20		太もやし	20		にんじん	6		米サラダ油	0.5				
たまねぎ	30		ドレッシング(フレンチ)	6		【白菜の塩ぼん酢和え】			土しょうが	0.7		にんじん	5		三度豆	3		にんじん	20		塩	0.25		えのきたけ	10				
にんじん	15		【パンキンスープ】			はくさい	30		米サラダ油	0.2		【豚汁】			*煮干しだしパック	1	さば	チンゲンサイ	30		こしょう	0.01		【ピーフシチュー】					
じゃがいも	45		*ベーコン	10	豚肉/★	にんじん	10		にんじん	20		【高野豆腐の煮物】			砂糖	2		*濃口しょうゆ	1.2	小麦/大豆	【ピーフシチュー】			*牛肉	20	牛肉			
天ぷら(丸天)	20	★	米サラダ油	0.3		昆布パウダー	0.01		たけのこ水煮	15		【高野豆腐の煮物】			*濃口しょうゆ	2	小麦/大豆	砂糖	0.4		*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆	*油揚げ	3.5	大豆			
三度豆	3		にんじん	10		砂糖	1.4		たまねぎ	25		【高野豆腐の煮物】			塩	0.45		*濃縮しょうゆ	0.2		【ピーフシチュー】			*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆			
*煮干しだしパック	0.5	さば	たまねぎ	30		塩	0.45		キャベツ	50		*濃口しょうゆ	2	小麦/大豆	【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			砂糖	2		【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
砂糖	1.5		かぼちゃ(角)	25		ゆず果汁	1.5		チンゲンサイ	10		【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			刻みのり	0.5	★	*濃縮しょうゆ	45		【ピーフシチュー】			*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆
*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆	*濃縮しょうゆ	20	鶏肉/★	【関東煮】			干しいたけ(カット)	0.4		*豚肉	15	豚肉	【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
【豆腐のみそ汁】			かぼちゃペースト	35		*鶏肉	20	鶏肉	(除) *うずら卵	25	卵	にんじん	7		【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
*豆腐(鉄強化)	25	大豆	塩	0.6		こんにやく(角)	20		*濃縮しょうゆ	5	鶏肉/★	たまねぎ	10		【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
たまねぎ	20		こしょう	0.02		にんじん	10		*料理酒	2	小麦/★	ごぼう	20		【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
えのきたけ	10					大根	35		*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆	つきこんにやく	10		【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
青ねぎ	3					*がんもどき	20	大豆/★	塩	0.2		青ねぎ	3		【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
*煮干しだしパック	1.5	さば				じゃがいも	50		こしょう	0.01		*煮干しだしパック	1.5	さば	【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
*赤みそ	13	大豆				*煮干しだしパック	1	さば	片栗粉	1.5		*赤みそ	13	大豆	【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
						砂糖	4.5		【ナタデココフルーツ】						【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
						*濃口しょうゆ	7	小麦/大豆	ナタデココ	25					【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		
									パイン(缶)	25					【高野豆腐の煮物】			【高野豆腐の煮物】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】			【ピーフシチュー】		

