

平成29年度 1月分 小学校アレルギー表示こんだて表

岸和田市教育委員会
岸和田市学校給食会

小 年 組(児童名)

さん

卵	乳	小麦	えび

【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】

裏面もあります

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**

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

※分量の単位はgです。パンは小麦粉の分量です。

1月10日 (水)			1月11日 (木)			1月12日 (金)			1月15日 (月)			1月16日 (火)			1月17日 (水)			1月18日 (木)		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
減量さつまいもパン			アップルパン			減量ごはん			えびピラフ			ごはん			米粉パン			コッペパン		
みそ煮込みうどん			ツナとポテトのオープン焼き			ぶり大根			*えびピラフ(えび抜き)			しそひじき佃煮			すいとん			大阪里芋コロッケ		
*みそ煮込みうどん(うどん抜き)			かぶのスープ煮			白玉雑煮			コーンスープ			豚肉と大根のオイスターソース炒め			*すいとん(すいとん抜き)			野菜の洋風煮		
煮浸し						黒豆(小袋)			ハムとキャベツのソテー			中華風かきたま汁			ツナと白菜の煮物					
												*中華風かきたま汁(卵抜き)			みかん					
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
【減量さつまいもパン】			【アップルパン】			【減量ごはん】			【えびピラフ】			【ごはん】			【米粉パン】			【コッペパン】		
(除)*減量さつまいもパン	55	小麦/★	(除)*アップルパン	60	小麦/りんご/★	米	70		米	70		米	80		(除)*米粉パン	60	小麦/★	(除)*コッペパン	60	小麦/★
【みそ煮込みうどん】			【ツナとポテトのオープン焼き】			【ぶり大根】			【えびピラフ】			【しそひじき佃煮】			【すいとん】			【大阪里芋コロッケ】		
*鶏肉	15	鶏肉	*まぐろ油漬け	10	大豆	ぶり角切り	30	★	マッシュルーム水煮	5	★	*しそひじき佃煮	8	小麦/大豆	にんじん	10		(除)*大阪里芋	60	小麦/大豆/
にんじん	10		じゃがいも	40		だいこん	40		三度豆	5		豚肉と大根のオイスターソース炒め			だいこん	20		コロッケ		鶏肉/★
ごぼう	10		たまねぎ	15		土しよが	1		(除)*むきえび	20	えび	*豚肉	10	豚肉	さといも	20		米白絞油	9	
だいこん	15		*ノンエッグマヨネーズ	5	大豆/りんご	*濃口しょうゆ	3	小麦/大豆	*料理酒	2	小麦/★	にんにく	0.3		*油揚げ	5	大豆	【野菜の洋風煮】		
*削りぶし	2	さば	塩	0.1		砂糖	2.5		*濃縮チキンブイヨン	15	鶏肉/★	土しよが	0.3		(除)*すいとん	20	小麦/★	*鶏肉	10	鶏肉
*八丁みそ	6	大豆	こしょう	0.02		みりん	2.5		米サラダ油	0.5		白ねぎ	3		青ねぎ	5		にんじん	15	
*白みそ	5	大豆	【かぶのスープ煮】			*料理酒	2	小麦/★	塩	1		米サラダ油	0.5		*削りぶし	2	さば	たまねぎ	25	
みりん	0.5		*ベーコン	7	豚肉/★				こしょう	0.02		だいこん	55		*濃口しょうゆ	4	小麦/大豆	じゃがいも	40	
*濃口しょうゆ	0.5	小麦/大豆	にんじん	15		【白玉雑煮】						砂糖	0.5		みりん	2		はくさい	40	
(除)*うどん	50	小麦/★	たまねぎ	15		*鶏肉	10	鶏肉	【コーンスープ】			*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆	塩	0.4		*淡口しょうゆ	4	小麦/大豆
青ねぎ	5		かぶ	50		だいこん	15		*鶏肉	10	鶏肉	オイスターソース	1	★	塩	0.4		塩	0.5	
【煮浸し】			キャベツ	20		金時にんじん	5		にんじん	10		トウバンジャン	0.1		【ツナと白菜の煮物】			セロリ	0.3	
天ぷら<平天>	5	★	ぶなしめじ	7		さといも	15		たまねぎ	20		片栗粉	0.2		*まぐろ油漬け	10	大豆	ローリエ	0.01	
はくさい	60		パセリ	0.5		みずな	5		じゃがいも	20		*中華風かきたま汁			はくさい	60		*淡口しょうゆ	1.5	小麦/大豆
*濃口しょうゆ	1.5	小麦/大豆	*鶏がら	10	鶏肉/★	白玉餅	25		クリームコン(缶)	40		*鶏肉	10	鶏肉	*淡口しょうゆ	2.5	小麦/大豆	塩	0.5	
みりん	0.3		セロリ	0.3		*削りぶし	2	さば	パセリ	0.5		にんじん	5		みりん	0.5		こしょう	0.01	
			ローリエ	0.01		*赤みそ	3	大豆	*鶏がら	10	鶏肉/★	たまねぎ	20		砂糖	1				
			*淡口しょうゆ	1.5	小麦/大豆	*白みそ	11	大豆	セロリ	0.3		えのきたけ	5		【みかん】					
			塩	0.5		【黒豆(小袋)】			ローリエ	0.01		*濃縮チキンブイヨン	15	鶏肉/★	みかん	70				
			こしょう	0.01		*黒豆	8	大豆/★	塩	0.5		片栗粉	1							
									こしょう	0.01		(除)*卵	20	卵						
									【ハムとキャベツのソテー】			にら	4							
									*ハム	10	豚肉/★	*淡口しょうゆ	4	小麦/大豆						
									キャベツ	40		塩	0.3							
									米サラダ油	0.5		こしょう	0.01							
									塩	0.2										
									こしょう	0.01										

