

# 令和5年6月 アレルギー献立表

石垣市立学校給食センター  
電話(0980) 82-4877

※ 「アレルギー献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。  
※ 食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。家庭、学級においても毎日確認してください。

表示義務（特定原材料）7品目		その他					
卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、そば、かに		魚介エキス					
日	曜日	こ ん だ て	(あか) おもに体をつくるものとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものとなる食品	調味料	
1	木		ごはん	米			
			パパイヤ厚揚げ丼	豚肉 絹厚揚げ かまぼこ(卵)	大豆油	パパイヤ 人参 ニラ にんにく	みりん 料理酒 醤油(小麦 大豆) 鶏がらスープの素
			大根のみそ汁	麦みそ(大麦 大豆) わかめ 豆腐		大根 ねぎ	
			豆乳パンナコッタ	豆乳(大豆) ※本工場では卵・乳成分を含む製品を生産しています	砂糖	リンゴ イチゴ果汁	
2	金		ごはん	米			
			彩り野菜とキャベツのメンチカツ	鶏肉 豚肉 大豆	小麦 だん粉 大豆油	玉ねぎ 人参 枝豆 コーン キャベツ	
			ひじき炒め	豚肉 ひじき 刻み揚げ 大豆	こんにゃく ごま 大豆油 三温糖	人参	醤油(小麦 大豆) みりん 料理酒
			玉ねぎと豆腐のみそ汁	豆腐 麦みそ(大豆 大麦) わかめ		玉ねぎ しめじ ねぎ	
5	月		タコライス	豚肉 鶏肉 大豆 チーズ	米 サラダ油 三温糖	玉ねぎ 人参 キャベツ	ケチャップ トマトピューレー ウスターソース 料理用赤ワイン
			コンソメスープ	ベーコン	じゃが芋	小松菜	シママース 鶏がらスープの素
			アセロラゼリー		砂糖	アセロラ果汁 リンゴ	
6	火		リゾット	ウインナー(小麦 牛肉 豚肉) チーズ	米 バター	玉ねぎ 人参 マッシュルーム あお豆	コンソメ 鶏がらスープの素 シママース
			白花豆コロッケ	白花豆 バター 大豆	ポテト パン粉(小麦) 砂糖		
			ブロッコリーサラダ		和風ドレッシング(小麦 大豆 リンゴ)	ブロッコリー カリフラワー きゅうり キャベツ コーン	
			ソファールレモン	乳 ゼラチン			
7	水		和風スパゲティ	ベーコン ツナ(魚) 鶏肉	スパゲッティ(小麦) バター 大豆油	玉ねぎ 人参 ほうれん草 しめじ にんにく	醤油(小麦 大豆) シママース
			国産ミートハンバーグ	豚肉 鶏肉 大豆		玉ねぎ	
			蒸しケーキ	牛乳	小麦 黒糖		
8	木		ハヤシライス	豚肉	米 ハヤシルウ 小麦粉 大豆油	玉ねぎ 人参 マッシュルーム にんにく	コンソメ
			野菜の和え物	オーシャンキング(魚肉) わかめ	三温糖 オリーブ油	キャベツ ほうれん草 コーン	醤油(小麦 大豆) シママース ミツカン酢(小麦)
9	金		ごはん	米			
			野菜炒め	豚肉 厚揚げ(大豆)	大豆油	玉ねぎ 人参 キャベツ もやし ニラ	醤油(小麦 大豆) シママース
			納豆	大豆	砂糖		醤油(小麦 大豆)
			みそ汁	ちくわ(魚) 麦みそ(大麦 大豆)		小松菜 しめじ	
12	月		ご飯	米			
			さんまの甘露煮	さんま	砂糖 だん粉		醤油(小麦 大豆)
			金平ごぼう	豚肉	三温糖 大豆油 ごま油 こんにゃく ごま	ごぼう 人参 パプリカ	醤油(小麦 大豆) みりん
			豆腐とわかめのみそ汁	ゆし豆腐 麦みそ(大豆 大麦) わかめ		ねぎ	
13	火		ジューシー	豚肉 かまぼこ(魚 卵)	米 大豆油	人参 ねぎ 椎茸	醤油(小麦 大豆) 料理酒 ポークピジョン(豚肉 鶏肉)
			千草焼き	鶏肉 卵 乳 大豆	小麦	人参 ほうれん草	醤油(小麦 大豆) 食塩
			すまし汁	豆腐 わかめ		白ネギ しめじ 生姜	醤油(小麦 大豆)
			ほうれん草のごま和え	大豆	小麦 ごま	ほうれん草	醤油(小麦 大豆)
14	水		野菜汁そば	豚肉 かまぼこ(魚 卵)	そば(小麦)	玉ねぎ 人参 キャベツ もやし ねぎ 生姜	醤油(小麦 大豆) そばだし(鶏肉 豚肉 ゼラチン) シママース 料理酒

			キャベツ入り平つくね	豚肉 鶏肉	砂糖	キャベツ	醤油(小麦 大豆) シママース
				★ この製品の製造工場では卵、乳成分、小麦を使用した製品を生産しています。			
			ソフル元気ヨーグルト	乳 ゼラチン			
15	木		チキンカレー	鶏肉 鶏レバー	米 カレールウ(小麦 牛肉 鶏肉 大豆) じゃが芋 小麦粉 大豆油	玉ねぎ 人参 パパイヤ にんにく	コンソメ ウスターソース
			ゆで野菜サラダ	鶏ささみ	和風ドレッシング(小麦 大豆 リンゴ)	キャベツ きゅうり ブロッコリー コーン	
16	金		ごはん		米		
			パパイヤチャンプルー	豚肉 かまぼこ(魚 卵) 厚揚げ(大豆)	大豆油	パパイヤ 人参 ニラ にんにく	醤油(小麦 大豆) シママース 料理酒 みりん 鶏がらスープ
			冬瓜のみそ汁	豆腐 刻み揚げ わかめ 麦みそ(大麦 大豆)		冬瓜 ネギ	
			ごま団子		もち米 砂糖 ごま 小麦 菜種油 ごま油		
19	月		ごはん		米		
			玄米入り平つくね	鶏肉 豚肉 大豆	発芽玄米 小麦	玉ねぎ	
				★本工場では乳成分、卵、小麦を使用した製品を製造しています。			
			大根サラダ	ささみ	和風ドレッシング(小麦 大豆 リンゴ)	大根 きゅうり 人参 コーン	
			ほうれん草のみそ汁	絹厚揚げ(大豆) 麦みそ(大麦 大豆) わかめ		ほうれん草 しめじ	
20	火		雑炊	鶏肉 わかめ	米	玉ねぎ 人参 小松菜	醤油(小麦 大豆) シママース
			コロッケ	牛肉 乳 卵	小麦 じゃが芋		
			ほうれん草のごま和え	大豆	小麦 ごま	ほうれん草	
			レモンゼリー		砂糖 レモン果汁 寒天		
21	水		ラーメン	豚肉 赤だし(大豆 鶏肉 粉末いわし)	中華そば(小麦) ごま油	玉ねぎ 人参 小松菜 白菜 竹の子 きくらげ コーン にんにく 生姜	料理酒 中華味 鶏がらスープの素
			ひじきしゅうまい	豚肉 鶏肉 大豆	シュウマイの皮(小麦)	玉ねぎ キャベツ 椎茸 生姜	
			ヨーグルト	乳	砂糖		
22	木		豚丼	豚肉	米 大豆油 こんにゃく 三温糖	ごぼう 人参 パプリカ 玉ねぎ にんにく	醤油(小麦 大豆) 料理酒
			みそ汁	はんぺん(魚肉 大豆 山芋) わかめ		ほうれん草 生姜	醤油(小麦 大豆) シママース 鶏がらスープの素
				★本工場では乳成分、卵、エビを使用した製品を製造しています。			
			パインゼリー		砂糖	パイン果汁 シークワーサー果汁	
26	月		豆腐と肉のそばろ丼	豆腐 豚肉 鶏肉	米 三温糖 大豆油	玉ねぎ 人参 コーン あお豆 にんにく 生姜	醤油(小麦 大豆) 料理酒 みりん
			大根としめじのみそ汁	麦みそ(大麦 大豆) わかめ		大根 しめじ 白ネギ	
			オレンジ			オレンジ	
27	火		メキシカンライス	ベーコン 鶏肉	米 バター 大豆油	玉ねぎ 人参 パプリカ ケチャップ	醤油(小麦 大豆) シママース カレー粉 ドライカレー(乳 小麦 牛肉 豚肉 リンゴ) コンソメ
			鶏肉の唐揚げ	鶏肉	でん粉 大豆油 砂糖	しょうが	醤油(小麦 大豆)
			コンソメスープ	ウインナー(鶏肉 豚肉) 本工場では乳成分、卵、小麦を使用した製品を製造しています	じゃが芋	キャベツ コーン	醤油(小麦 大豆) シママース
				チキンピヨン(鶏肉)			コンソメ

28	水		バジルスパゲッティ	鶏肉 ベーコン 乳	オリーブ油 大豆油 バジルオイル(小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉) ジェノバペースト(乳)	玉ねぎ 人参 しめじ にんにく	醤油(小麦 大豆)
			山芋入りハンバーグ	豆腐 魚すり身 鶏肉 大豆 本品で使用している魚は えびかにをたべています。	山芋	玉ねぎ 人参 ネギ レンコン	
			みかんゼリー		砂糖	みかん果汁	
29	木		マーボー丼	豆腐(大豆) 豚肉 絹厚揚げ(大豆) 白みそ(米 大豆)	米 でん粉 ごま油	玉ねぎ 人参 ニラ にんにく 生姜	中華ベース(大豆 牛肉 豚肉 ゼラチン ごま 小麦) ケチャップ 醤油(小麦 大豆)
			春雨スープ	ベーコン チキンブイヨン(鶏肉)	春雨	キャベツ 小松菜 コーン	醤油(小麦 大豆) シママース コンソメ
			ミニワッフル	卵 乳 大豆	小麦		
30	金		ごはん		米		
			いわしの梅煮	いわし		梅肉 しそ	醤油(小麦 大豆)
			千切イリチー	豚肉 ポークブイヨン(豚肉) 昆布	三温糖 大豆油 こんにゃく	切干大根 人参	醤油(小麦 大豆) シママース みりん
			きのこのみそ汁	豆腐(大豆) 刻み揚げ(大豆) 麦みそ(大麦 大豆) わかめ		しめじ なめこ ねぎ	

- ※ アレルギー表示のある7品目『卵・乳・小麦・落花生(ピーナッツ)・そば・えび・かに』について表示しています。調味料類もご確認ください。
- ※ 7品目以外の表示を希望される方、または、詳しい情報が必要な方は『石垣市立学校給食センター』までお問い合わせください。
- ※ しょうゆ・酢に含まれている『小麦』は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。
- ※ もずく・アーサ・ちりめん・かまぼこ等の海産物には『えび・かに』が混入している場合があります。
- ※ 大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。
- ※ コンタミネーションについての情報が必要な方は、『石垣市立学校給食センターの栄養士』までお問い合わせください。