

令和5年9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になる食品	(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になる食品	調味料	
1	金		ピタパン	乳 大豆 本品製造工場では、卵を含む製品を生産しています。	小麦 砂糖		
			鶏肉の照り焼きパティ	鶏肉 大豆 本品製造工場では、乳成分・卵を含む製品を生産しています。	小麦 砂糖	玉ねぎ りんご	
			スライスチーズ	乳			
			アイントプフ	ベーコン ウィンナー(豚肉 鶏肉) 大豆	じゃが芋	玉ねぎ 人参 小松菜	醤油(小麦 大豆) チキンブイヨン(鶏肉) コンソメ シママース
4	月		ごはん		米		
			さんまの甘露煮	さんま	砂糖 小麦 でん粉		醤油(小麦 大豆)
			金平ごぼう	豚肉	砂糖 大豆油 ごま油	ごぼう 人参 パプリカ こんにゃく	醤油(小麦 大豆)
			豆腐とわかめのみそ汁	豆腐(大豆) 麦みそ(大麦 大豆)			醤油(小麦 大豆)
5	火		チキンライス	鶏肉 ※チキンライスの素(トマトペースト・トマトケチャップ・鶏肉 乳成分・小麦・大豆・豚肉)	精白米 バター(乳) 大豆油	玉ねぎ 人参 パプリカ	シママース 醤油(小麦 大豆)
			レンコン入り平つくね	鶏肉 大豆	小麦	玉ねぎ レンコン	
			コンソメスープ	ウィンナー(豚肉 鶏肉)	じゃが芋	キャベツ 小松菜 コーン	醤油(小麦 大豆) コンソメ シママース チキンブイヨン(鶏肉)
6	水		かき揚げうどん(うどん)		小麦粉		塩
			かき揚げうどん(かき揚げ)		小麦粉 でん粉 大豆油	玉ねぎ 人参 春菊	
			かき揚げうどん(つゆ)	煮干しエキス(大豆) 魚介エキス(サバ)	砂糖		醤油(小麦 大豆) 酢
			キャベツの和え物	鶏肉 わかめ	三温糖 オリーブ油 白ごま	キャベツ 小松菜 きゅうり 人参	醤油(小麦 大豆) 酢 シママース
7	木		ご飯		精白米		
			パパイヤ厚揚げ丼	豚肉 かまぼこ(魚)	三温糖 大豆油	パパイヤ 人参 ニラ にんにく	醤油(小麦 大豆) 料理酒 みりん 鶏がらスープの素
			モズクのすまし汁	モズク 豆腐(大豆)			
			魚そうめん(魚)	※本品に使用している魚はエビ・カニを食べています。※同一ラインで使用している原料(小麦・大豆・豚肉) ※同一工場別ラインで使用している原料(卵・乳・いか・ごま・さば)			
8	金		ハヤシライス	豚肉 鶏レバー	米 ハヤシルウ 小麦粉 大豆油	玉ねぎ 人参 パプリカ マッシュルーム にんにく	ウスターソース トマトケチャップ
			フルーツポンチ			みかん パイン 黄桃 ナタデココ	
11	月		ごはん		精白米		
			フーチャンプルー	卵 ベーコン	麩(小麦) 大豆油	玉ねぎ 人参 ニラ ニンニク	醤油(小麦 大豆) シママース
			みそ汁	ちくわ(魚) わかめ 麦みそ(大麦 大豆)			からし菜
			ぶどうゼリー		砂糖		ブドウ果汁
12	火		とり雑炊	鶏肉 わかめ	精白米	玉ねぎ 人参 小松菜	醤油(小麦 大豆) シママース
			男爵コロッケ	卵 乳 牛肉 大豆	じゃが芋 大豆油 小麦	玉ねぎ	
			ほうれん草ごま和え	おからパウダー(大豆)	ごま 砂糖	ほうれん草	粉末醤油(小麦 大豆)
13	水		ジャージャー麺(中華麺)		小麦粉		
			ジャージャー麺(具)	豚肉 鶏肉 大豆 みそ	ごま油 三温糖	玉ねぎ 人参 椎茸 ニンニク 生姜	醤油(小麦 大豆) 鶏がらスープの素 料理酒
			中華スープ		ごま	小松菜 コーン きくらげ	中華味
14	木		ごはん		精白米		
			もずく丼	モズク 鶏肉	大豆油 三温糖	玉ねぎ 人参 ニラ コーン ニンニク	醤油(小麦 大豆) 料理酒 みりん シママース

			冬瓜のみそ汁	刻み揚げ(大豆) 麦みそ(大麦 大豆)		冬瓜 からし菜	
15	金		ごはん		精白米		
			納豆	大豆			醤油(小麦 大豆) からし
			ひじき炒め	豚肉 ひじき 刻み揚げ(大豆) 大豆	三温糖 大豆油 こんにゃく	人参	醤油(小麦 大豆) 料理酒 みりん
			みそ汁	厚揚げ(大豆) 麦みそ(大麦 大豆)	じゃが芋	玉ねぎ ほうれん草	
19	火		深川めし	あさり 刻み揚げ(大豆)	精白米 大豆油	人参 椎茸 ごぼう ねぎ	醤油(小麦 大豆) シママース 料理酒 みりん 鶏がらスープの素 ポークブイヨン(豚肉 鶏肉)
			千草焼き	卵 チーズ(乳) 鶏肉 大豆		ほうれん草 椎茸 人参	醤油(小麦 大豆)
			ほうれん草ごま和え	おからパウダー(大豆)	ごま 砂糖	ほうれん草	粉末醤油(小麦 大豆)
			豆腐とわかめのすまし汁	豆腐 わかめ		ねぎ 生姜	醤油(小麦 大豆) シママース
20	水		冷やし中華(麺)		小麦粉		
			冷やし中華(具)	オーシャンキング(魚)	ゴマ	キャベツ きゅうり 人参 コーン 小松菜	
			冷やし中華(つゆ)		砂糖 ごま	リンゴ果汁	醤油(小麦 大豆) 酢
			ささみチーズフライ	鶏肉 チーズ(乳) 大豆	小麦	ほうれん草	
			ヨーグルト	生乳	砂糖		
21	木		ごはん		精白米		
			マーボー豆腐	豚ミンチ 鶏ミンチ 厚揚げ(大豆) 白みそ(大豆) 豆腐(大豆)	三温糖 大豆油 ごま油	玉ねぎ 人参 ニラ ニンニク 生姜	醤油(小麦 大豆) マーボーの素(小麦 大豆 牛肉 豚肉ごま ゼラチン)
			春雨スープ	ベーコン	じゃが芋 春雨	白菜 コーン	醤油(小麦 大豆) チキンブイヨン コンソメ シママース
			カスタードワッツフル	乳 卵 大豆	小麦粉		
22	金		ごはん		精白米		
			いわしの梅煮	いわし		梅肉	醤油(小麦 大豆)
			クープイリチー	豚肉 かまぼこ(魚) 昆布	三温糖 大豆油 こんにゃく	切り干し大根 人参	醤油(小麦 大豆) ポークブイヨン(豚肉 鶏肉) みりん
			冬瓜のみそ汁	豆腐(大) 麦みそ(大麦 大豆) わかめ		冬瓜 ねぎ	
25	月		ごはん		精白米		
			パパイヤチャンプルー	ベーコン 厚揚げ(大豆) かまぼこ(魚)	大豆油	パパイヤ 人参 ニラ	
			ゆし豆腐	ゆし豆腐 わかめ		ねぎ	醤油(小麦 大豆)
26	火		リゾット	鶏肉 チーズ(乳)	精白米 バター(乳)	玉ねぎ 人参 マッシュルーム トマト	コンソメ シママース 鶏がらスープの素
			国産ミートハンバーグ	豚肉 鶏肉 大豆	でんぷん	玉ねぎ	食塩
			ビーンズサラダ	ミックスビーンズ(ガルバンゾ マローファットピース レットキドニー)		きゅうり キャベツ ブロッコリー	コールスロドレッシング(卵 大豆)
			フルーツムース	乳		みかん	
27	水		スパゲッティミートソース	豚肉 鶏肉 大豆	スパゲッティ(小麦) 大豆油 オリーブ油	玉ねぎ 人参	ケチャップ トマト ピューレ トマトソース(大豆) デミソース(小麦 鶏肉) ウスターソース シママース
			車麩と鶏肉のナゲット	鶏肉 大豆	麩(小麦) 大豆油	にんにく	醤油(小麦 大豆) 食塩
28	木		ごはん		精白米		
			チキンカレー	鶏肉 大豆	カレー(小麦) 小麦粉 じゃが芋 大豆油	玉ねぎ 人参 ブロッコリー ニンニク	ウスターソース コンソメ
			フルーツポンチ			みかん 黄桃 パイン アロエ レーズン	

29	金		キムタクご飯	豚肉	精白米 ごま ごま油 大豆油	人参 インゲン コーン 白菜キムチ (小麦 リンゴ サバ 大豆)	醤油 (小麦 大豆)
			ひじきシュウマイ	豚肉 鶏肉 大豆 ひじき	小麦	キャベツ 椎茸 生姜	
			ほうれん草スープ	ちくわ (魚) 厚揚げ (大豆)		ほうれん草	醤油 (小麦 大豆) 鶏がらスープの素
			お月見団子		もち粉 砂糖		醤油 (大豆)
アレルギーコンタミネーション くるみ・ごま							

- ※ 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』は表示していませんが、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。