

平成31年度 アレルギー☆詳細献立～ 4月～

恩納給食センター TEL 966-8515

- ◎アレルギーのある児童生徒は、保護者と日々の詳細献立を確認してください。
- ◎詳細献立は、食品衛生法で定められた特定原材料を表示しています。
- ◎アーモンド・ピーナツバターのアレルギー源のある献立は、★印が明記されています。

日付	献立名	使用食材	調味料等	日付	献立名	使用食材	調味料等
9日 (火)	牛乳	牛乳		23日 (火)	牛乳	牛乳	
	麦ごはん	米、麦			麦ごはん	米、麦	
	カレールー	鶏肉、りんご	小麦粉、バター(乳)、鶏ガラスープ デミグラス(小麦・乳・鶏・大豆)、ウスターソース(大豆)		イナムドゥチ	豚肉、かまぼこ(卵抜き)	みそ(大豆)、かつお節、豚骨スープ
	ひじきのツナ和え	ツナ	醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)		魚のもずくあんかけ	グルクン	小麦粉、醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)
	シークアーサーゼリー	ゲル化剤			白和え	ツナ、豆腐(大豆)	薄口醤油(小麦・大豆)
10日 (水)	牛乳	牛乳		24日 (水)	牛乳	牛乳	
	黒米ごはん	米、麦、黒米			チキンピラフ	米、麦、鶏肉、ウインナー(豚・大豆・卵)	バター(乳)、鶏ガラスープ
	なかみ汁	豚肉、中身	醤油(小麦・大豆)、かつお節、豚骨スープ		ミネストローネスープ	牛肉、マカロニ(小麦)、トマト	ケチャップ(トマト・酢)、ウスターソース(大豆)、鶏ガラスープ
	じゃがバター茶巾	卵	バター・牛乳(乳)	25日 (木)	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)、パイン、もも、みかん、バナナ	
	青菜の和え物	ごま	醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)、ごま油(ごま)		牛乳	牛乳	
11日 (金)	かるかん(小学1年・中学1年)	山芋、卵白、乳			スパゲティーナポリタン	スパゲティ(小麦)、ウインナー(豚・大豆・卵) 紅麴ハム(豚・鶏・大豆)、トマト	ケチャップ(トマト・酢)、ウスターソース(大豆)
	牛乳	牛乳			魚のハーブオイル焼き	鮭、チーズ(乳)、バジル	ハーブオイル(チキンブイヨン・酢・大豆・小麦)
	もちきびごはん	米、もちきび			千切りアーモンド入りサラダ	★アーモンド	醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)
	胚芽ふりかけ	ごま、米胚芽、大豆、鶏肉	醤油(小麦・大豆)、	26日 (金)	牛乳	牛乳	
	かき玉汁	卵、豆腐(大豆)	醤油(小麦・大豆)、かつお節		もちきびごはん	米、もちきび	
15日 (月)	からし菜炒め	ベーコン(豚・大豆)、厚揚げ(大豆)、かまぼこ(卵抜き)			豚汁	豚肉、里芋、ごぼう	味噌(米・大豆・麦)、かつお節、豚骨スープ
	牛乳	牛乳			いわしのトマト煮	いわし	ケチャップ(トマト)、酢(小麦)、醤油(小麦・大豆)
	基本パン	小麦粉、脱脂粉乳(乳)			きゃべつのゆずドレサラダ	ツナ	酢(小麦)、ドレッシング(小麦・大豆・りんご)
	マーシャルビーンズ	大豆					
	白菜のクリーム煮	鶏肉、生クリーム、脱脂粉乳	小麦粉、バター(乳)、鶏ガラスープ				
16日 (火)	オムレツのケチャップソースかけ	卵	ケチャップ(トマト)、デミグラス(小麦・乳・鶏・大豆) ウスターソース(大豆)				
	果物	ぶどう又はかんきつ類					
	牛乳	牛乳					
	麦ごはん	米、麦					
	もずく丼の具	豚肉、かまぼこ(卵抜き)	醤油(大豆・小麦)、豆板醤(大豆)、かつお節				
17日 (水)	ゆし豆腐	ゆし豆腐(大豆)	みそ(大豆・麦)、かつお節				
	即席漬け	ごま					
	牛乳	牛乳					
	沖縄そば	沖縄そば麺(小麦) 豚肉、かまぼこ(卵抜き)	醤油(小麦・大豆)、かつお節、豚骨スープ				
	かき揚げ	卵、ツナ	小麦粉				
18日 (木)	野菜のごま和え	ごま	醤油(小麦・大豆)、ごま油(ごま)				
	果物	かんきつ類					
	牛乳	牛乳					
	麦ごはん	米、麦					
	マーボー豆腐	豆腐(大豆)、豚肉、竹の子、大豆	赤みそ(大豆)、醤油(小麦・大豆)、オイスターソース(貝) ごま油(ごま)、麻婆豆腐の素(小麦・牛肉・ゼラチン・りんご) 鶏ガラスープ				
19日 (金)	ナムル	ごま	醤油(小麦・大豆)、ごま油(ごま)、コチジャン(大豆・米)				
	果物	黄桃					
	牛乳	牛乳					
	麦ごはん	米、麦					
	具たくさん汁	豚肉、豆腐(大豆)	味噌(米・大豆・麦)、かつお節				
22日 (月)	南瓜サンドフライ	豚肉、小麦粉、パン粉(小麦)	みそ(大豆)、醤油(小麦・大豆)				
	春雨の酢の物	紅麴ハム(豚・鶏・大豆)、ごま	醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)、ごま油(ごま)				
	牛乳	牛乳					
	基本パン	小麦粉、脱脂粉乳(乳)					
	ヌードルコンソメスープ	スパゲティ(小麦)、鶏肉	醤油(小麦・大豆)、鶏ガラスープ				
	ステックハンバーグ	鶏肉、豚肉、豚脂、大豆	パン粉(小麦)、醤油(小麦・大豆)				
	サイコロサラダ	紅麴ハム(豚・鶏・大豆)、むき枝豆(大豆)	ノンエッグマヨネーズ(卵抜き)、醤油(小麦・大豆) りんご酢(小麦・りんご)				
	チーズ	チーズ(乳)					

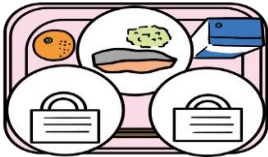
特定原材料	特定原材料に準じる(20品目)
えび かに 小麦 そば	あわび イカ いくら 鮭 さば 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン 松茸 山芋 ごま
卵 乳 ピーナッツ	くるみ カシューナッツ オレンジ バナナ りんご もも キューウィフルーツ

※ アーサ・もずくに甲殻類が混ざっている場合があります。

※注 材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

食物アレルギーについて知ってほしいこと

食物アレルギーのある人もない人も、みんながアレルギーについて正しく知ること、事故を防ぎ、安全に楽しく食べられます。給食では文部科学省『学校給食における食物アレルギー対応指針』に基づき、安全を最優先にしています。ご理解とご協力をお願いいたします。



食物アレルギーは好き嫌いとは違います

好き嫌いやわがままとは違います。食物アレルギーのある人の気持ちになって考えてみましょう。



食物アレルギーのある人にはできないことがあります

ふれたりするだけで症状が出てしまうことがあります。牛乳パックのリサイクルや配膳台のそうじなど、学校生活の中でできないことがあります。

さまざまな症状があります

アレルギーの症状はさまざまです。アレルギーのある人がつらそうにしていたり、自分に何か変わったことが起きたりした場合は、すぐに先生に知らせましょう。

