

7月食物アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター

No 1

7月1日（水）				7月2日（木）				7月3日（金）				7月6日（月）			
白ごはん わかめスープ ヤンニョムチキン				ミルクパン（減量） 焼きそば 大根サラダ				ゆかりごはん 大豆の磯煮 ハムと野菜のアーモンド和え				白ごはん のっぺい汁 高菜そぼろ丼			
米飯70 90 ①オーシャンキングほぐし身9 12 たまねぎ26 32 えのきたけ8 10 花そうみ（乾わかめ）0.5 0.6 にんじん15 19 ②緑豆春雨3 3.8 豆腐17 22 ねぎ（冷凍）3 3.7 ③国産チキンガラスープ8 10 ④中華用スープストック0.3 0.38 うすくちしょうゆ3.7 4.6 塩0.18 0.22 酒1 1.2 鶏肉もも皮つき28 36 鶏肉はね身皮なし30 38 酒1 1.25 でんぷん7 9 大豆白絞油缶6 7.6 青豆（えだまめ）10.4 13 ホールコーン缶10.4 13 しょうが0.33 0.41 国産おろしにんにく0.33 0.41 ⑤コチジャン0.2 0.25 ⑥トマトケチャップ3.3 4.1 うすくちしょうゆ3.8 4.7 三温糖2.6 3.2 いりごま0.6 0.75 ⑥トマトケチャップ トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、玉ねぎ、食塩、香辛料 （アレルギー表示：—）				①ミルクパン40 60 ②カットスパゲティ28 35 サラダ油1 1.3 豚ももスライス22 28 ③かまぼこ（ピンク）8 10 たまねぎ25 31 にんじん10 13 キャベツ20 25 太もやし20 25 ねぎ（冷凍）3 3.6 塩0.1 0.12 こしょう0.01 0.02 ④ウスターソース2.3 2.8 中華用スープストック【1日④参照】0.3 0.37 ⑤焼きそばソース（粉末）5 6.2 ⑥ノンオイルまぐろチャンク10 13 だいこん41 52 きゅうり24 30 三温糖0.3 0.36 酢2.8 3.5 レモン汁0.2 0.26 うすくちしょうゆ1.2 1.5 サラダ油1.5 1.85 こしょう0.03 0.04 ⑥ノンオイルまぐろチャンク まぐろ、野菜スープ、食塩、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（アミノ酸等） （アレルギー表示：大豆） ⑤焼きそばソース（粉末） 砂糖、食塩、粉末ソース（りんご）、デキストリン、たん白加水分解物（大豆）、豚脂、酵母エキスパウダー、かつおぶしパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料、乳酸発酵酵母エキスパウダー、いわしぶしパウダー、むろぶしパウダー、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物 （アレルギー表示：大豆、豚肉、りんご）				米飯70 90 ①ゆかり（S）1.4 1.8 サラダ油1 1.2 鶏肉はね身皮なし11 14 鶏肉もも皮つき16 21 にんじん20 25 じゃがいも40 50 冷凍大豆（煮大豆）20 25 スライスこんにゃく20 25 ②さつまあげ（平天）13 16.5 干ひじき1.9 2.3 青まめ（枝豆むきみ）5 7 三温糖2.5 3.1 こいくちしょうゆ3.4 4.1 うすくちしょうゆ2.5 3.1 みりん1 1.3 キャベツ24 31 太もやし30 36 ③ロースハムスライス（短冊）10 13 アーモンドスライス1.9 2.3 アーモンド（粉末）1 1.2 うすくちしょうゆ2.8 3.4 三温糖1.25 1.55 ③ロースハムスライス（短冊）【桐生食品】 豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん白、食塩、卵たん白、乳たん白、たん白加水分解物、調味エキス、カゼインNa、増粘多糖類、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、カルミン酸色素 （アレルギー表示：卵、乳成分、大豆、豚肉） ※小麦、牛肉、ごま、鶏肉、りんご、ゼラチン				米飯70 90 ①ゆかり 塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料 （アレルギー表示：—） ②さつまあげ（天ぷら） 魚肉（タラ）、でん粉（甘しよ）、砂糖、みりん、食塩、植物油 （アレルギー表示：—） ※えび、かに、卵白、小麦 ②（大商）そぼろ玉子24 30 豚ミンチ33 41.5 サラダ油0.6 0.8 酒1 1.2 ③県産高菜漬刻み23 28.5 三温糖1.8 2.2 こいくちしょうゆ1.5 1.8 みりん1 1.2 いりごま1.4 1.8 ①（大冷）ミニ絹厚揚げ 【給食会】 大豆、植物油（なたね、大豆）、安定剤（加工デンプン）、豆腐用凝固剤、酵素、水、消泡剤 （アレルギー表示：大豆） ②（大商）そぼろ玉子 鶏卵、だし汁（醤油（小麦、大豆）、糖類、かつおエキス、煮干しエキス、食塩）、でん粉（コーンスターチ）、砂糖、食塩、植物油（なたね） （アレルギー表示：卵、小麦、大豆） ③県産高菜漬刻み 高菜、食塩、醸造酢、うこん粉、水 （アレルギー表示：—）			

※コンタミ・キャリー等由来 ★揚げ物用油(大豆白絞油缶)は複数回使用します。 ★煮干しだし(片口いわし)、のり、ちりめん等はえび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取しています。

7月7日（火）	7月8日（水）	7月9日（木）	7月10日（金）	7月13日（月）
白ごはん 七タ汁 ほうれん草ともやしの甘酢和え いわし梅味噌煮 七タデザート	白ごはん マーボーなす バンサンスー	米粉パン 肉団子とズッキーニのトマト煮 フレンチサラダ	白ごはん さつまいものみそ汁 冷しゃぶサラダ	白ごはん ワントンスープ 豚肉のプルコギ
米飯70 90 鶏肉もも皮つき10 13 たまねぎ24 30 えのきたけ10 12.5 にんじん12 15 ①魚そうめん16 20 豆腐20 25 オクラ 生4.8 6 花そうみ（乾わかめ）0.3 0.4 煮干だし（片口いわし）3 3.6 うすくちしょうゆ5 6.2 塩0.1 0.12 酒1 1.25 カットほうれん草12 15 太もやし28 35 三温糖0.4 0.5 酢1.3 1.65 うすくちしょうゆ1.3 1.65 ②いわし梅味噌煮40 50 ③七タデザート（日東ベスト）31 31 ③七タデザート（日東ベスト） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖、砂糖、水、【レモンゼリー】ぶどう糖、レモン果汁、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ca、クエン酸鉄Na・香料、【グレープゼリー】ぶどう糖、ぶどう果汁、酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、乳酸Ca、香料・クエン酸鉄Na・クチナシ赤色素、【モチーフ】うんしゅうみかん果汁、水あめ、粉末油脂、寒天、乳化剤・ゲル化剤（キサンタンガム）・香料・カロチノイド色素 <u>（アレルギー表示：ー）</u>	米飯70 90 純正ごま油1 1.25 なす24 30 豚ミンチ36 46 たまねぎ30 38 にんじん25 32 椎茸スライス（干）1 1.2 たけのこ缶14 18 ①国産大豆絹揚げ10（Ca・Fe・B1）45 57 ねぎ（冷凍）3 3.6 国産おろしにんにく0.2 0.25 酒1 1.2 三温糖1.5 1.9 こいくちしょうゆ3.8 4.6 赤みそ3 3.8 ②（テオー）エブリイ甜麺醬1 1.3 ③オイスターソース（Umios）0.7 0.9 ④トウバンジャン0.09 0.12 でんぷん2.2 2.7 ⑤カットマロニー4 5 ロースハムスライス（短冊）【3日③参照】9 11.5 きゅうり39 49 純正ごま油0.6 0.8 うすくちしょうゆ2.2 2.7 三温糖1.1 1.4 酢2.9 3.6 塩0.02 0.03 いりごま1 1.3 ⑤カットマロニー じゃがいも澱粉、コーンスターチ、増粘剤、増粘多糖類 <u>（アレルギー表示：ー）</u> ④トウバンジャン 塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC） <u>（アレルギー表示：ー）</u>	①米粉パン50 70 サラダ油0.6 0.8 豚ももスライス15 20 赤ワイン0.8 1 国産おろしにんにく0.35 0.45 ②国産鶏と豚のミートボールFe・Ca20 25 ③国産ミックスビーンズ8 10 じゃがいも33 42 にんじん24 30 たまねぎ35 43 ズッキーニ（生）15 19 国産チキンガラスープ【1日③参照】12 15 ダイストマト缶20 25 トマトケチャップ【1日⑥参照】6.5 8.2 ウスターソース【2日④参照】2 2.5 三温糖0.5 0.6 塩0.32 0.4 こしょう0.04 0.05 ④デーリイ高干穂生クリーム482.7 3.4 ミニブロッコリー20 25 ホールコーン缶11 14 キャベツ25 32 ⑤とりささみチャンク8 10 塩0.22 0.27 こしょう0.02 0.03 三温糖0.8 1 酢2.8 3.5 サラダ油1.5 1.9 ⑤とりささみチャンク 鶏肉（ささみ）、醸造酢、食塩、寒天、砂糖、オニオンパウダー、香料（こしょう）、pH調整剤、水 <u>（アレルギー表示：鶏肉）</u> ④デーリイ高干穂生クリーム48生乳 <u>（アレルギー表示：乳）</u> ③国産ミックスビーンズ 大豆（黄大豆、青大豆）、いんげんまめ（手亡、金時）、食塩、水 <u>（アレルギー表示：大豆）</u> ①米粉パン 米粉ミックス（米粉、粉末状小麦たん白、酵素）、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、食塩、イースト <u>（アレルギー表示：小麦、乳）</u> ②国産鶏と豚のミートボールFe・Ca 鶏肉、豚肉、たまねぎ、パン粉、粉末状植物性たん白（小麦）、でん粉（馬鈴薯）、酵母エキス、食塩、香料（ナツメグ、黒こしょう）、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄 <u>（アレルギー表示：小麦、鶏肉、豚肉）</u>	米飯70 90 さつまいも（ダイス）25 32 たまねぎ25 31 だいこん15 19 えのきたけ10 13 花そうみ（乾わかめ）0.3 0.36 ①きざみ揚げ（カット油あげ）5.5 7 豆腐20 25 ねぎ（冷凍）3 3.6 煮干だし（片口いわし）3 3.6 すりみそ10.8 13 豚ももスライス32 41 酒1 1.2 塩0.4 0.5 たまねぎ15 18 きゅうり25 32 にんじん8 10 ②おいしい和風ドレッシング9 11.2 ①きざみ揚げ（カット油あげ） 丸大豆、植物油脂（なたね）、凝固剤 <u>（アレルギー表示：大豆）</u> ②おいしい和風ドレッシング 食用植物油脂（大豆、なたね）、醸造酢（小麦）、砂糖、しょうゆ（小麦、大豆）、調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスタード（豚肉、りんご）、ホワイトペッパー、にんにく、調味料（アミノ酸等） <u>（アレルギー表示：小麦、大豆、豚肉、りんご）</u>	米飯70 90 ①ウェーブワントン6 8 かまぼこ（ピンク）【2日③参照】11 14 （大冷）ミニ絹揚げ【6日①参照】20 25 たまねぎ30 38 太もやし16 20 ねぎ（冷凍）3 3.6 国産チキンガラスープ【1日③参照】8 10 中華用スーパーストック【1日④参照】0.2 0.24 うすくちしょうゆ4 4.8 塩0.25 0.3 こしょう0.02 0.03 サラダ油0.5 0.7 豚ももスライス41 53 国産おろしにんにく0.4 0.5 しょうが0.5 0.6 たまねぎ32 41 にんじん20 25 にら2 2.5 しめじ6 7.5 椎茸スライス（干）0.4 0.5 酒1 1.2 三温糖1.4 1.75 こいくちしょうゆ1.8 2.3 うすくちしょうゆ1.9 2.4 コチジャン【1日⑤参照】0.75 0.95 いりごま1 1.3 純正ごま油0.8 1 ①ウェーブワントン 小麦粉、食塩 <u>（アレルギー表示：小麦）</u>

※コンタミ・キャリア等由来

7月14日 (火)	7月15日 (水)	7月16日 (木)	7月17日 (金)	7月21日 (火)
麦ごはん(中学校増量) 夏野菜のカレー フルーツポンチ	白ごはん かきたま汁 あじのピリ辛揚げ	ホットドッグ用パン オニオンスープ ゆでキャベツ ウインナー 一食ケチャップ	白ごはん 大和煮 チーズと野菜の和え物	白ごはん キムチ汁 ゆでブロッコリー 鶏のコロコロ揚げ チョコクレープ
麦ごはん(精米・精麦) 70 100	米飯 70 90	①ホットドッグ用パン 50 70	米飯 70 90	米飯 70 90
豚ももスライス 31 40 かぼちゃ 26 34 たまねぎ 35 45 にんじん 25 32 なす 15 19 ゴーヤ 4 5 ①スペシャルカレーフレーク 5 6.5 ②とろける給食用カレーフレークN 5 7 ③エブリイカレーフレーク 4 6 ウスターソース【2日④参照】 1 1.2 国産チキンガラスープ【1日③参照】 10 13 すりおろしりんご 7.5 9.7 トマトケチャップ【1日⑥参照】 3 3.9 国産おろしにんにく 0.4 0.52 サラダ油 0.9 1.2 甘みあっさりパインカット 17 21.5 甘みあっさりみかん 17 21.5 甘みあっさり黄桃(ﾀﾞｲｶｯﾄ) 17 21.5 ④カットゼリー(はちみつレモン) 27 35 ③エブリイカレーフレーク 小麦粉、加工油脂(パーム)、砂糖、食塩、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たんぱく加水分解物(大豆)、酵母エキス、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、大豆) ④カットゼリー(はちみつレモン) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、レモン果汁、砂糖、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、カロチノイド色素、水 (アレルギー表示:ー)	鶏肉もも皮つき 11 14 たまねぎ 23 29 にんじん 17 22 えのきたけ 10 13 豆腐 18 23 カットほうれん草 9 11 煮干だし(片口いわし) 5 6 うすくちしょうゆ 5 6 塩 0.1 0.12 でんぷん 0.9 1.1 液卵 19 24 あじ切り身(一口大) 50 64 でんぷん 6 7.5 大豆白絞油缶 5.3 7 青豆(えだまめ) 10 12.5 ホールコーン缶 9 11 冷凍カレーピーマンミックス 9 11 国産おろしにんにく 0.2 0.25 トウバンジャン【8日④参照】 0.08 0.1 三温糖 1.1 1.35 酢 2 2.5 こいくちしょうゆ 2 2.5 純正ごま油 0.5 0.6	②無塩せきバラベーコン短冊 10 12.5 にんじん 17 21 たまねぎ 25 32 じゃがいも 24 31 アスパラガススライス 8 10 しめじ 8 10 ③ソテー・ド・オニオンスライス30 6 7.5 蒸し白いんげん豆 10 13 国産チキンガラスープ【1日③参照】 7 9 ④スープストック(洋風) 0.2 0.25 うすくちしょうゆ 3.5 4.3 塩 0.2 0.25 こしょう 0.02 0.03 キャベツ 33 41 ⑤無塩せきフランクロング(30g) 30 0 ⑤無塩せきフランクロング(40g) 0 40 ⑥トマトケチャップミニパック 12 12 ④スープストック(洋風) 食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、ばれいしょでん粉、粉末動物油脂(豚肉)、たんぱく加水分解物(大豆、ゼラチン)、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料(にんにく)、調味料(アミノ酸等)、酸味料 (アレルギー表示:大豆、豚肉、ゼラチン) ⑤無塩せきフランクロング 豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ・カルワイ、マスタード) (アレルギー表示:豚肉) ⑥トマトケチャップミニパック トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 (アレルギー表示:ー)	豚ももスライス 37 47 サラダ油 1 1.3 里いも(冷凍) 22 28 じゃがいも 20 25 たまねぎ 30 37 にんじん 24 31 乱切りごぼう 16 20 糸こんにゃく5cm 22 28 たけのこ缶 10 12.5 しょうが 0.7 0.9 三温糖 2 2.5 みりん 0.7 0.85 酒 1 1.3 こいくちしょうゆ 4.6 5.7 うすくちしょうゆ 1.1 1.35 キャベツ 17 21 きゅうり 25 32 花そうみ(乾わかめ) 1 1.2 ①クッキングチーズ(4mmダイス) 7 8.6 ②煮干しちりめん 3 3.6 うすくちしょうゆ 3 3.6 三温糖 1 1.2 酢 2 2.4 サラダ油 0.5 0.6 ①クッキングチーズ(4mm) ナチュラルチーズ、乳化剤、セルロース、水 (アレルギー表示:乳) ②煮干しちりめん ちりめん (アレルギー表示:ー) ※えび、かに、いか、さば	①白菜キムチ 14 18 ①白菜キムチ 10 13 豆腐 20 25 にんじん 15 18 たまねぎ 25 32 えのきたけ 8 10 ささがきごぼう 8 10 ねぎ(冷凍) 3 3.7 うすくちしょうゆ 3.9 4.9 酒 1 1.2 中華用ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ【1日④参照】 0.22 0.27 純正ごま油 0.5 0.7 ミニブロッコリー 34 42.5 ②ノンオイルドレッシングクリームフレンチ 3.2 4 鶏肉もも皮つき 28 36 鶏肉はね身皮なし 28 36 塩 0.27 0.34 こしょう 0.03 0.04 国産おろしにんにく 0.38 0.48 酒 1 1.2 うすくちしょうゆ 1 1.3 でんぷん 9.2 12 大豆白絞油缶 6 7.7 ③フレンズクレープ(チョコ) 28 28 ③フレンズクレープ(チョコ) 豆乳、加工油脂(ヤシ、菜種)、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油(米、大豆)、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カドラン)、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロチノイド)、メタリン酸Na、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、水 (アレルギー表示:大豆)