2024年01月

小学校
B地区

献立・アレルギー特定原材料一覧表

日付	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
10	水	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		マーボー豆腐	木綿豆腐・牛かたひき肉・にんじん・たまねぎ・ねぎ・にんにく・しょうが・食油・顆粒中華だし・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ・赤みそ・粉とうがらし・でん粉			●				
		白菜と水菜の中華サラダ	白菜・にんじん・水菜・焼き豚カット(冷)・ごま油・うすくちしょうゆ・りんご酢・砂糖・白ごま			●				
		牛乳	牛乳		●					
11	木	減量ごはん	ごはん(米)減量・強化米							
		ホキの磯辺揚げ	ホキ切身(冷)1切・天然塩・天ぷら粉・青のり粉・食油(揚)			●				
		白玉雑煮	若鶏もも肉(A)・にんじん・白菜・水菜・干ししいたけ・白玉餅(冷)・だし昆布・削り節・天然塩・こいくちしょうゆ・酒・水			●				
		黒豆	黒豆(乾)・砂糖・天然塩(下味)・こいくちしょうゆ(下味)			●				
		牛乳	牛乳		●					
12	金	減量ごはん	ごはん(米)減量・強化米							
		みそラーメン	中華そば・豚もも肉(A)・にんじん・たまねぎ・もやし・白菜・ねぎ・食油・スープレトルト・中みそ・こいくちしょうゆ・こしょう・水			●				
		小松菜のソテー	まぐろ油漬フレーク(缶)・小松菜・キャベツ・しめじ・粒コーン(缶)・顆粒中華だし・天然塩・こしょう			●				
		牛乳	牛乳		●					
15	月	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		美酒鍋	若鶏もも肉(A)・酒・天然塩・こしょう・白菜・たまねぎ・にんじん・板こんにゃく・太もやし(サリナス)・しめじ・焼き豆腐・春菊・白ねぎ・酒・天然塩・こしょう							
		きんぴらごぼう	ごぼう・にんじん・豚もも肉(A)・揚げ半(さつま揚げ)・さやいんげん(冷)・食油・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ・白ごま			●				
		牛乳	牛乳		●					
16	火	呉っ子元気冬野菜カレー	ごはん(米)・強化米・豚もも肉(A)・こしょう・にんにく・しょうが・食油・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・れんこん・大根・食油・小麦粉・カレー粉・ターメリック・ケチャップ・こいくちしょうゆ・ウスターソース・お好みソース・コンソメの素・赤ワイン・砂糖・天然塩・こしょう・グリンピース(冷)・水			●				
		ビーンズサラダ	ミックスビーンズ(蒸／ゆで)・キャベツ・粒コーン(缶)・ロースハム・たまねぎ・オリーブ油・りんご酢・砂糖・天然塩・こしょう							
		牛乳	牛乳		●					
17	水	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		ぶりと大根の煮物	ぶり角切(冷)・しょうが・こいくちしょうゆ・酒・大根・にんじん・たまねぎ・揚げ半(さつま揚げ)・さやいんげん(冷)・食油・だし汁・だし昆布・削り節・酒・砂糖・天然塩・こいくちしょうゆ			●				
		かきたま汁	鶏卵・たまねぎ・にんじん・ねぎ・だし昆布・削り節・天然塩・こいくちしょうゆ・でん粉・水	●		●				
		牛乳	牛乳		●					
18	木	ココアパン	パン(冷)1袋・食油(揚)・ミルクココア		●	●				
		白菜とかぶのクリーム煮	若鶏もも肉(B)・食油・白菜・かぶ・にんじん・たまねぎ・マカロニ(シェル)・パセリ・食油・小麦粉・牛乳調理用・鶏がらスープ(冷)・天然塩・こしょう		●	●				
		ゼリー	ゼリー(冷)1個							
		牛乳	牛乳		●					
19	金	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		こいわしのから揚げ	こいわし粉付(冷)・食油(揚)							
		ごまあえ	ほうれんそう・天然塩(調理)・にんじん・白菜・白すりごま・砂糖・こいくちしょうゆ・白ごま			●				
		安芸灘汁	藻塩めん(干)・カットわかめ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・煮干し・中みそ・水			●				
		牛乳	牛乳		●					
22	月	麦ごはん	麦ごはん(米)・強化米・大麦							
		肉じゃが	じゃがいも・豚もも肉(A)・にんじん・たまねぎ・糸こんにゃく・さやいんげん(冷)・食油・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ			●				
		元気汁	たまねぎ・大根・にんじん・油揚げ・しらす干し・ねぎ・中みそ・水							
		牛乳	牛乳		●					
23	火	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		ビーフシチュー	牛かた肉(A)・こしょう・にんにく・しょうが・食油・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・グリンピース(冷)・食油・小麦粉・鶏がらスープ(冷)・ケチャップ・トマトピューレー・ウスターソース・砂糖・天然塩・こしょう・水			●				
		わかめサラダ	カットわかめ・まぐろ油漬フレーク(缶)・キャベツ・きゅうり・粒コーン(缶)・うすくちしょうゆ・砂糖・りんご酢			●				
		牛乳	牛乳		●					
24	水	もぶってぶちうま！お宝もぶり	ごはん(米)・強化米・グリーンアスパラガス(冷)・ゆでだこ(冷)・にんじん・ごぼう・干ししいたけ・油揚げ・しらす干し・食油・酒・みりん・砂糖・こいくちしょうゆ・塩昆布			●				
		赤魚の天ぷら	赤魚切身(冷)1切・天然塩・天ぷら粉・食油(揚)			●				
		みそ汁	大根・じゃがいも・にんじん・カットわかめ・ねぎ・煮干し・中みそ・水							
		牛乳	牛乳		●					

日付	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
25	木	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		すきやき風煮	牛かた肉(A)・にんじん・たまねぎ・白菜・糸こんにゃく・揚げ半(さつま揚げ)・焼き豆腐・白ねぎ・春菊・切り麩・食油・酒・砂糖・こいくちしょうゆ			●				
		ひろしまいい子いりこ	かえりいりこ・カットわかめ・レモンマーマレード・白ごま・水							
		りんご	りんご・天然塩(調理)							
		牛乳	牛乳		●					
26	金	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		ワニフライ	ワニ(サメ)切身(冷)1切・しょうが・天然塩・こしょう・小麦粉・水・パン粉(揚)・食油(揚)・ケチャップ・ウスターソース・砂糖・水			●				
		キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩・うすくちしょうゆ			●				
		あったか汁	木綿豆腐・にんじん・里芋(冷)・白菜・干ししいたけ・ねぎ・だし昆布・削り節・しょうが・天然塩・こいくちしょうゆ・酒・でん粉・水			●				
		牛乳	牛乳		●					
29	月	ごはん	ごはん(米)・強化米							
		さばのみそ煮	さば切身(冷)1切 50g・赤みそ(下味)・しょうが・こいくちしょうゆ(下味)・砂糖・酒・みりん・食酢・水			●				
		白菜の昆布あえ	白菜・塩昆布・天然塩			●				
		くずかけ	若鶏もも肉(A)・食油・れんこん・にんじん・ごぼう・里芋(冷)・生揚げ・干ししいたけ・板こんにゃく・ちくわ・だし昆布・削り節・うすくちしょうゆ・酒・でん粉・水			●				
		牛乳	牛乳		●					
30	火	減量ごはん	ごはん(米)減量・強化米							
		大豆うどん	ゆでうどん・大豆(乾)・油揚げ・ちくわ・にんじん・たまねぎ・干ししいたけ・ねぎ・煮干し・天然塩・こいくちしょうゆ・水			●				
		切干大根のカレーサラダ	切干大根・にんじん・粒コーン(缶)・まぐろ油漬フレーク(缶)・オリーブ油・こいくちしょうゆ・みりん・砂糖・カレー粉・レモン果汁			●				
		牛乳	牛乳		●					
31	水	ビビンバ	ごはん(米)・強化米・牛かた肉(A)・食油・にんにく・ねぎ・砂糖・こいくちしょうゆ・ごま油・ほうれんそう・天然塩(調理)・太もやし(サリナス)・中みそ・酒・砂糖・こいくちしょうゆ・粉とうがらし・白ごま			●				
		トック	トック・たまねぎ・にんじん・鶏卵・白ねぎ・スープレトルト・天然塩・こしょう・こいくちしょうゆ・水	●		●				
		牛乳	牛乳		●					

※物資の都合により，献立および食材を変更する場合があります。

・給食献立の料理別に使用している食品と，加工品・調味料について記載しています。アレルギー特定原材料のうち，表示義務のある7品目が含まれている場合は「●」を表示しています。その他の品目についてお知りになりたい場合は，学校までお問い合わせください。
・食材の表記において，下味等，調理工程順に表記しているため，1つの料理に同じ食材が複数回，表記されている場合があります。
・製造や調理の際に起こりうるコンタミネーション(同一製造ライン使用，原材料の採取方法，えび，かにを捕食していることによるもの)については記載しておりません。