

献立・アレルギー特定原材料一覧表

呉市立安浦中学校

	献立名	使われている食品	アレルギー特定原材料（7品目）							
			卵	卵	小麦	そば	そば	そば	そば	
1日 (水)	麦ごはん	米 大麦			●					
	牛乳	牛乳			●					
	ホキの黄金焼き	ホキ 塩 こしょう にんじん マヨネーズ	●							
	昆布和え	きゃべつ もやし きゅうり 塩昆布 ごま油 しょうゆ ごま			●	●				
2日 (木)	なめこ汁	なめこ 豆腐 油揚げ 大根 玉ねぎ えのきだけ ねぎ みそ 削り節 だし昆布								
	ごはん	米								
	牛乳	牛乳			●					
	マーボー豆腐	豆腐 生揚げ 豚肉 大豆ミート 玉ねぎ 白ねぎ たらこ 干しいたけ にんにく しょうが 豆板糖 三温糖 しょうゆ みそ 酒 でんぷん ごま油 ラー油			●	●				
6日 (月)	春雨サラダ	春雨 きゃべつ にんじん きゅうり 三温糖 しょうゆ 酢 ごま油 ごま			●					
	アーモンドいりこ	いりこ アーモンド								
	ごはん	米								
	牛乳	牛乳			●					
7日 (火)	鶏肉のマスタード焼き	鶏肉 にんにく マスタード しょうゆ 白ワイン みりん 塩 こしょう でんぷん								
	納豆和え	納豆 小松菜 きゃべつ にんじん ちりめんいりこ もみりり しょうゆ								
	電月の味噌汁	大根 にんじん 玉ねぎ えのきだけ わかめ 生揚げ みそ 煮干し								
	ごはん	米								
8日 (水)	牛乳	牛乳			●					
	秋の香りごはん(麦ごはん)	米 大麦			●					
	牛乳	牛乳			●					
	鶏肉の煮つけ	鶏肉 しょうが しょうゆ 三温糖 酒 みりん 酢								
9日 (木)	ごま和え	白菜 もやし ほうれん草 しょうゆ 三温糖 ごま								
	けんちん汁	豆腐 にんじん 玉ねぎ ごぼう 大根 えのきだけ ごま油 こんにゃく ねぎ しょうゆ 煮干し								
	秋の香りごはん(麦ごはん)	米 大麦			●					
	牛乳	牛乳			●					
10日 (金)	秋の香りごはん	鶏肉 油 干しいたけ さつまいも にんじん まいだけ しめじ 油揚げ 枝豆 しょうゆ 塩 三温糖								
	かみかみ和え	切干大根 さきいか きゅうり にんじん 酢 しょうゆ 塩 三温糖 ごま								
	チゲ鍋風豚汁	豚肉 ごま油 塩 黒コショウ みそ コチュジャン 酒 しょうが にんにく 白菜キムチ 白菜 ごぼう 玉ねぎ 白ネギ こんにゃく								
	豚肉	豚肉			●					
13日 (月)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
14日 (火)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
16日 (木)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
17日 (金)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
20日 (月)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
21日 (火)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
22日 (水)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
24日 (金)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
30日 (木)	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					
	豚肉	豚肉			●					

・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、調理工程順に記載しているため、一つの料理に同じ食材が複数回、表記される場合があります。
 ・製造や調理の際に起こりうるコンタミネーション(微量混入)については記載しておりません。
 ・アレルギー物質を含まない食品を使用しているものもあります。