

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	牛乳	小麦	そば	そば	えび	かに	
1日 (木)	豚肉となすのつけ汁うどん(うどん)	うどん		●						
	牛乳	牛乳		●						
	豚バラとなすのつけ汁うどん	豚肉 なす 玉ねぎ にんじん しめじ ねぎ しょうゆ みりん ごま ごま油 削り節 だし昆布		●						
2日 (金)	夏の天ぷら三種盛り	かぼちゃ ししよも ちくわ カレー粉 天ぷら粉 油		●						
	ハインパン	パン ドライハイン		●						
	牛乳	牛乳		●						
	サイコロステーキ	牛肉 塩 こしょう アップルソース 酢 三温糖 酒 みりん しょうゆ			●					
	サマー☆ソテー	小松菜 もやし ビーマン 赤ビーマン 黄ビーマン とうもろこし 油 塩 こしょう								
5日 (月)	レタスとトマトのスープ	ベーコン レタス 玉ねぎ トマト 鶏がらスープ しょうゆ 塩 こしょう								
	干柿どうろ園さんのぶどう	ぶどう								
	ごはん	米								
6日 (火)	牛乳	牛乳		●						
	筑前煮	鶏肉 ひらてん ごぼう れんこん たけのこ さやいんげん 生揚げ こんにゃく 干しいたけ 油 しょうゆ さとう みりん		●						
	じゃがいもの酢の物	じゃがいも きゅうり にんじん ハム しょうゆ 酢 三温糖 塩		●						
7日 (水)	ごはん	米								
	牛乳	牛乳		●						
	マーボー担豆腐	豚肉 豆腐 玉ねぎ にんじん たら 干しいたけ しょうが にんにく みそ しょうゆ 三温糖 みりん 酒 オイスターソース 豆板醤 だんご 小麦粉		●						
8日 (木)	スパイシーポテトビーンズ	大豆 小麦粉 じゃがいも 油 塩 こしょう チリパウダー カレー粉 パプリカ粉								
	親子丼(ごはん)	米								
	牛乳	牛乳		●						
9日 (金)	親子丼	鶏肉 玉ねぎ にんじん 干しいたけ 卵 ねぎ しょうゆ 三温糖 みりん 酒		●						
	なすの涼拌	なす 赤ビーマン しょうが にんにく 白ねぎ たら 豆板醤 ごま油 しょうゆ 酢 三温糖								
	ごはん	米								
12日 (月)	牛乳	牛乳		●						
	揚げ出し豆腐	豆腐 だんご 油 大根 しめじ えのきだけ にんじん ねぎ しょうゆ みりん 酒 でんぷん 削り節 だし昆布								
	チゲ鍋風豚汁	豚肉 ごま油 塩 こしょう 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 にんじん 玉ねぎ 白ねぎ こんにゃく								
13日 (火)	ごはん	米								
	牛乳	牛乳		●						
	ミソダレ	豚肉 酒 しょうゆ 三温糖 みりん ごま								
14日 (水)	ゴーヤチャンプルー	ツナ 豆腐 ながり 卵 もやし にんじん 玉ねぎ 油 酒 しょうゆ 塩 こしょう かつお節		●						
	もずく汁	もずく にんじん 玉ねぎ えのきだけ ねぎ しょうゆ 塩 だし昆布 削り節								
	一口黒糖	黒砂糖								
15日 (木)	ごはん	米								
	牛乳	牛乳		●						
	赤魚の煮付け	赤魚 しょうが しょうゆ 三温糖 酒 みりん 酢								
20日 (火)	磯香和え	きゅうり もやし にんじん ちりめんいりこ のり 三温糖 ごま しょうゆ								
	みそ汁	じゃがいも にんじん 玉ねぎ えのきだけ わかめ 油揚げ ねぎ みそ 煮干し								
	豚玉どんぶり(ごはん)	米								
21日 (水)	牛乳	牛乳		●						
	豚玉どんぶり	豚肉 卵 玉ねぎ にんじん ねぎ 干しいたけ 凍り豆腐 しょうゆ 三温糖 みりん 酒		●						
	瀬戸内さっぱりサラダ	春雨 きゅうり にんじん きゅうり ちりめんいりこ ツナ 酢 レモン 三温糖 しょうゆ マヨネーズ		●						
22日 (木)	セザミパン	パン 白ごま 黒ごま								
	牛乳	牛乳		●						
	鶏肉のバーベキューソースかけ	鶏肉 塩 こしょう でんぷん 油 アップルソース にんにく しょうゆ 三温糖 酢 酒								
26日 (月)	ツナサラダ	ツナ きゅうり きゅうり にんじん 油 酢 三温糖 塩 こしょう								
	豆乳コンソープ	豆乳 玉ねぎ にんじん ほうれん草 とうもろこし クリームコーン缶 ポターシェベース パセリ 塩								
	あなごめし(ごはん)	米								
27日 (火)	牛乳	牛乳		●						
	あなごめし	あなご しょうゆ 三温糖 酒 みりん								
	ひじきの白和え	豆腐 ひじき 枝豆 にんじん こんにゃく ねりごま しょうゆ 塩 三温糖 みりん みそ								
28日 (水)	漬煮焼	豚肉 ごぼう 大根 にんじん 玉ねぎ えのきだけ 白ねぎ しょうゆ 塩 酒 削り節 だし昆布								
	チキンカレー(ごはん)	米								
	牛乳	牛乳		●						
29日 (木)	チキンカレー	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ じゃがいも にんじん 黄ビーマン なす トマト ビーマン 枝豆 油 カレー粉 ウスターソース 塩 こしょう								
	チーズサラダ	チーズ ハム きゅうり きゅうり にんじん 油 酢 三温糖 塩 こしょう								
	ごはん	米								
30日 (金)	牛乳	牛乳		●						
	ホキの黄金焼き	ほき 塩 こしょう にんじん マヨネーズ								
	即席漬	きゅうり きゅうり 塩昆布 ごま油 しょうゆ ごま								
31日 (土)	元氣汁	凍り豆腐 じゃがいも にんじん 玉ねぎ 油揚げ ねぎ ちりめんいりこ みそ								
	ハヤシライス(ごはん)	米								
	牛乳	牛乳		●						
1日 (日)	ハヤシライス	豚肉 にんにく しょうが 油 玉ねぎ にんじん しめじ デミグラスソース ケチャップ ハヤシブレイク 赤ワイン ウスターソース 塩 こしょう								
	ひじきのごまマヨサラダ	ひじき しょうゆ みりん 三温糖 にんじん きゅうり ツナ マヨネーズ ごま 塩 こしょう								
	ごはん	米								
2日 (月)	牛乳	牛乳		●						
	豚しほりのカラフル和え	豚しほり 酒 カレー粉 でんぷん にんじん ビーマン じゃがいも 油 ケチャップ 中濃ソース みそ 三温糖								
	すまし汁	にんじん 玉ねぎ えのきだけ わかめ 豆腐 ねぎ しょうゆ 塩 酒 削り節 だし昆布								
3日 (火)	ごはん	米								
	牛乳	牛乳		●						
	さばのみそ煮	さば 赤みそ しょうが 三温糖 しょうゆ みりん 酒 酢								
4日 (水)	ゆかり漬	きゅうり もやし にんじん ゆかり								
	かきたま汁	卵 にんじん 玉ねぎ えのきだけ わかめ ねぎ しょうゆ 塩 削り節 だし昆布								
	じゃこまぜごはん(ごはん)	米								
5日 (木)	牛乳	牛乳		●						
	じゃこまぜごはん	にんじん ちりめんいりこ とうもろこし ビーマン 油 酒 しょうゆ ごま								
	ココロ塩焼き鳥	鶏肉 白ねぎ 塩								
6日 (金)	なめこ汁	なめこ 豆腐 油揚げ 大根 玉ねぎ ねぎ みそ 削り節 だし昆布								
	チーズパン	パン チーズ								
	牛乳	牛乳		●						
7日 (土)	発酵乳	発酵乳		●						
	豚しゃぶのドレッシングサラダ	豚肉 にんにく 酒 きゅうり きゅうり にんじん 赤ビーマン 黄ビーマン スパゲティ 塩 三温糖 ごま油 しょうゆ								
	ヘルシースープ	ベーコン じゃがいも 玉ねぎ にんじん きゅうり セロリー しょうゆ 白ワイン 塩 こしょう								

・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いません。
 ・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。