

# 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	乳	小麦	そば	鶏卵	えび	かに		
6日(火)	豚玉どんぶり(ごはん)	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	豚玉どんぶり	豚肉 卵 玉ねぎ にんじん ねぎ しいたけ 凍り豆腐 しょうゆ 三温糖 みりん 酒 でんぷん	●		●						
	ひじきのごまマヨネーズ和え	ひじき しょうゆ みりん 三温糖 にんじん きゃべつ きゅうり ツナ マヨネーズ ごま 塩 こしょう	●		●						
	クレームブリュレ	クレームブリュレの素 牛乳		●							
8日(木)	赤飯	赤飯									
	牛乳	牛乳		●							
	鶏のからあげ	鶏肉 しょうが にんにく しょうゆ でんぷん 油							●		
	ごま和え	小松菜 もやし にんじん しょうゆ 三温糖 ごま							●		
	若竹汁	たけのこ にんじん えのきだけ 豆腐 わかめ ねぎ しょうゆ 塩 酒 削り節 だし昆布							●		
9日(金)	セサミハニートースト	パン ごま はちみつ バター		●	●						
	牛乳	牛乳		●							
	ポークビーンズ	豚肉 にんにく 油 玉ねぎ にんじん じゃがいも 大豆 枝豆 クチャップ トマトピューレ 塩 こしょう コンソメ 三温糖 ウスターソース		●	●						
	フレンチサラダ	きゃべつ きゅうり にんじん とうもろこし 油 酢 しょうゆ 塩 三温糖			●						
12日(月)	梅ゆかりごはん	ごはん カリカリ梅 ゆかり									
	牛乳	牛乳		●							
	さばの塩焼き	さば 塩									
	筑前煮	鶏肉 ひらたん ごぼう れんこん たけのこ さやいんげん こんにゃく 干しいたけ 油 しょうゆ 三温糖 みりん							●		
	もずく汁	もずく にんじん 玉ねぎ えのきだけ かまぼこ ねぎ しょうゆ 塩 だし昆布 削り節							●		
13日(火)	ごはん	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	マーボー厚揚げ	豚肉 味噌 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 豆腐 でんぷん ごま油							●		
	パンパンジー	きゃべつ にんじん きゅうり ささみ しょうゆ 酢 三温糖 ごま油 ごま							●		
	スパイシービーンズ	大豆 小麦粉 でんぷん 塩 こしょう チリパウダー カレー粉 パプリカ粉							●		
14日(水)	ごはん	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	お好み焼き	豚肉 きゃべつ ねぎ 卵 山芋 チーズ 小麦粉 塩 牛乳 削り節 青のり お好みソース	●	●	●						
	元気汁	じゃがいも にんじん 玉ねぎ 豆腐 油揚げ ねぎ ちりめんいりこ みそ									
15日(木)	ピビンバ(ごはん)	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	ピビンバ	牛肉 しめじ えのきだけ しょうゆ 三温糖 にんにく コチュジャン 豆腐もやし にんじん 小松菜 ごま ごま油 卵 油	●		●						
	トックスープ	鶏肉 油 トック 玉ねぎ にんじん わかめ チンゲンサイ とりがらすープ しょうゆ 塩 こしょう							●		
16日(金)	小型リッチパン	リッチパン	●	●	●						
	牛乳	牛乳		●							
	香野菜とベーコンのスパゲティ	スパゲティ ベーコン きゃべつ たまねぎ たけのこ アスパラガス しめじ エリンギ にんにく 塩 こしょう しょうゆ オリブ油							●		
	小松菜サラダ	ハム ひじき 小松菜 きゅうり にんじん とうもろこし しょうゆ 三温糖 酢 ごま油 からし							●		
19日(月)	たけのこごはん(ごはん)	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	たけのこごはんの具	たけのこ 鶏肉 油 にんじん 油揚げ 干しいたけ みりん しょうゆ 塩							●		
	豚肉の三色和え	豚肉 しょうゆ 酒 しょうが でんぷん 油 にんじん とうもろこし 小松菜 三温糖 しょうゆ							●		
	かきたま汁	卵 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 でんぷん	●		●						
20日(火)	ごはん	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	さわらの西京焼き	さくら 白みそ 酒 みりん 三温糖									
	磯香和え	きゃべつ もやし にんじん ちりめんいりこ もみのり しょうゆ 三温糖 ごま							●		
	ぼたん汁	猪肉 酒 ごぼう 玉ねぎ 大根 にんじん しいたけ 油揚げ ねぎ こんにゃく みそ 煮干し									
21日(水)	ポークカレー(ごはん)	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	ポークカレー	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん 油 カレールー ウスターソース 塩 こしょう		●	●						
	ツナサラダ	ツナ きゃべつ きゅうり にんじん 油 酢 三温糖 塩 こしょう									
	おかしな目玉焼き	あんず 粉寒天 カルピス							●	●	
22日(木)	ごはん	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	ぎよろっけ	すけとらうら 玉ねぎ にんじん 干しいたけ みりん 三温糖 とうがらし 小麦粉 卵 パン粉 油	●		●						
	春雨サラダ	春雨 きゃべつ もやし にんじん 三温糖 しょうゆ 酢 塩 ごま油 ごま							●		
	すまし汁	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							●		
26日(月)	ごはん	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	海鮮チャプチェ	えび いり 豚肉 にんにく しょうが しょうゆ 三温糖 油 にんじん たけのこ 玉ねぎ たら チンゲンサイ 干しいたけ 春雨 ごま 三温糖 ごま油 豆腐							●		●
	ナムル	もやし 小松菜 にんじん ごま油 しょうゆ 酢 ごま							●		
27日(火)	ごはん	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	春色しゅうまい	豚肉 玉ねぎ 干しいたけ しょうが 三温糖 しょうゆ 酒 ごま油 でんぷん もち米 ビーツ							●		
	おかか和え	もやし ほうれん草 削り節 しょうゆ							●		
	中華風コンソープ	玉ねぎ にんじん チンゲンサイ クリームコーン とうもろこし 白ねぎ 油 鶏がらスープ でんぷん 塩 しょうゆ							●		
28日(水)	ごはん	ごはん									
	牛乳	牛乳		●							
	ホキのさっぱり野菜だれ	ホキ 小麦粉 ベーキングパウダー 油 玉ねぎ きゅうり 赤ピーマン 黄ピーマン 三温糖 酢 しょうゆ オリブ油							●		
	ひじきの炒め煮	ひじき 大豆 にんじん ごぼう こんにゃく さやいんげん ひらたん しょうゆ 三温糖 みりん 油							●		
	白玉汁	白玉だんご 豚肉 チンゲンサイ にんじん 玉ねぎ しいたけ わかめ しょうゆ 塩 煮干し							●		
30日(金)	バイパン	パン ドライパン		●	●						
	牛乳	牛乳		●							
	アスパラポテグラタン	マカロニ 鶏肉 えび にんじん 玉ねぎ アスパラガス じゃがいも とうもろこし 油 塩 こしょう コンソメ バター 小麦粉 牛乳 クリーム チーズ パン粉 パセリ		●	●				●		●
	ヘルシースープ	ベーコン 玉ねぎ にんじん きゃべつ セロリ とりがらすープ 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、調理工程順に表記しているため、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。